

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN COVER	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGANTAR	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
Intisari	xii
<i>Abstract</i>	xiii
I. PENDAHULUAN.....	1
1. Latar Belakang	1
2. Tujuan.....	3
3. Manfaat.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
1. <i>Spirulina</i> sp. (<i>Arthrospira platensis</i>).....	4
2. <i>Snack Bar</i>	6
3. <i>Snack Bar Spirulina</i> sp. (<i>Arthrospira platensis</i>)	7
4. Gula Total.....	8
5. Kalori.....	8
6. Inulin	10
7. Komposisi Bahan <i>Snack bar Spirulina</i> sp. (<i>Arthrospira platensis</i>)	11
7.1. Granula <i>Spirulina</i> sp. (<i>Arthrospira platensis</i>).....	11
7.2. <i>Rice crispy</i>	12
7.3. <i>Corn flake</i>	13
7.4. Glukosa	13
7.5. Madu	13
7.6. Mentega.....	14
8. Uji Hedonik	14
9. <i>Quantitative Descriptive Analysis</i> (QDA).....	15
10. <i>Temporal Dominance of Sensation</i> (TDS)	15
III. METODE PENELITIAN	17
1. Alat dan Bahan Penelitian	17
1.1. Alat.....	17
1.2. Bahan.....	17
2. Tata Laksana dan Tahap Penelitian.....	18
2.1. Rancangan penelitian	18
2.2. Pembuatan granula <i>Spirulina</i> sp. (<i>A. platensis</i>)	20
2.3. Penelitian pendahuluan reformulasi <i>snack bar A. platensis</i>	21
2.4. Penelitian utama formulasi <i>snack bar A. platensis</i> dengan inulin	23
2.5. Analisis karakteristik fisik.....	24
2.6. Evaluasi sensoris	25

2.7.	Metode penentuan <i>snack bar A. platensis</i> dengan inulin optimum	27
2.8.	Analisis karakteristik gizi produk	28
3.	Analisis Data	33
IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN	34
1.	Karakteristik Granula <i>Snack bar Spirulina</i> sp. (<i>A. platensis</i>)	34
2.	Reformulasi <i>Snack Bar Spirulina</i> sp. (<i>A. platensis</i>).....	34
3.	Formula <i>Snack bar A. platensis</i> dengan Inulin.....	36
4.	Ketampakan dan Struktur Pori <i>Snack bar A. platensis</i>	36
5.	Karakteristik Fisik	38
5.1.	Uji kekerasan.....	38
6.	Evaluasi Sensoris.....	40
6.1.	Uji <i>profiling</i>	40
6.2.	Uji <i>Quantitative Descriptive Analysis</i> (QDA)	42
6.3.	Uji <i>Temporal Dominance Sensations</i> (TDS)	44
6.4.	Uji Hedonik	54
7.	Indeks Penerimaan <i>Snack bar A. platensis</i> dengan Inulin Optimum	59
8.	Karakteristik Gizi Produk.....	60
7.1.	Kadar air	60
7.2.	Kadar abu	61
7.3.	Kadar lemak	62
7.4.	Kadar protein.....	63
7.5.	Kadar karbohidrat.....	64
7.6.	Kadar gula total	65
7.7.	Kadar serat pangan	66
10.	Kandungan Gizi <i>Snack bar A. platensis</i> dengan Inulin.....	68
11.	Pembahasan Umum.....	68
V.	PENUTUP.....	71
1.	Kesimpulan.....	71
2.	Saran.....	71
	DAFTAR PUSTAKA	72
	LAMPIRAN	89