

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGAJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI	xi
<i>ABSTRACT</i>	xii
I. PENDAHULUAN	1
1. Latar Belakang.....	1
2. Tujuan.....	3
3. Manfaat.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
1. Fikosianin	4
1.1 Ekstraksi fikosianin	5
1.2 Fikosianin sebagai pewarna makanan	5
2. Puding Susu	6
3. Persepsi Konsumen	6
3.1 Pengertian persepsi konsumen	7
3.2 Proses pembentukan persepsi.....	7
4. Faktor yang memengaruhi Persepsi Konsumen	8
4.1 Sosio demografis	9
4.2 Manfaat kesehatan yang dirasakan konsumen	9
4.3 Pengalaman dan pengetahuan konsumen.....	10
4.4 Norma subjektif tentang makanan.....	10
4.5 Risiko kesehatan dan ketidakpastian.....	11
4.6 <i>Neo-phobia</i> makanan.....	11
5. Preferensi Konsumen.....	12
6. Minat Beli.....	13
III. METODE PENELITIAN	15
1. Alat dan Bahan	15
2. Tata Laksana Penelitian.....	15
3. Tahapan Penelitian	15
4. Pengujian Persepsi Konsumen	17
5. Ekstraksi Fikosianin <i>Arthrospira platensis</i>	17
6. Pembuatan Bubuk Fikosianin <i>Arthrospira platensis</i>	18
7. Pembuatan Puding Susu dengan Fortifikasi Fikosianin <i>Arthrospira platensis</i> .	19
8. Parameter Uji.....	20
8.1 Analisis kadar fikosianin dan allofikosianin	20

8.2 Analisis <i>purity</i>	20
8.3 Analisis <i>yield</i>	21
8.4 Kadar air (AOAC, 2007)	21
8.5 Analisis warna	21
8.6 Uji aktivitas antioksidan	22
8.7 Uji pH	22
8.8 Uji sineresis puding susu fikosianin	23
9. Preferensi Konsumen terhadap Puding Fikosianin	23
10. Minat Beli terhadap Puding Fikosianin	23
11. Analisis Data	24
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	25
1. Persepsi Konsumen terhadap Puding Susu	25
1.1 Sosio demografi responden (<i>chi-square</i>)	25
1.1.1 Jenis kelamin	26
1.1.2 Usia	27
1.1.3 Berat badan	27
1.1.4 Status pekerjaan	27
1.1.5 Pendidikan terakhir	28
1.1.6 Penyakit yang diderita	28
1.1.7 Seorang atlet	28
1.1.8 Penduli kesehatan	29
1.1.9 Rutin berolahraga	29
1.1.10 Seberapa rutin berolahraga	29
1.2 Uji model pengukuran (<i>outer model</i>)	30
1.3 Uji model struktural (<i>Bootstrapping</i>)	31
1.4 Uji hipotesis (<i>bootstrapping</i>)	32
1.5 Uji <i>specific indirect effects</i>	35
1.6 Analisis varian (R^2) atau uji determinasi	35
2. Ekstrak Fikosianin Cair	36
3. Karakteristik Bubuk Fikosianin	38
4. Aplikasi Fikosianin ke dalam Puding Susu	40
4.1 Kenampakan warna puding susu fikosianin	40
5. Antioksidan Puding Susu Fikosianin	42
6. pH	43
7. Uji Sineresis Puding Susu Fikosianin	44
8. Karakteristik puding susu	45
9. Preferensi Konsumen	48
9.1 Uji kesukaan (hedonik)	49
10. Uji Minat Beli	55
11. Pembahasan Umum	56
V. KESIMPULAN DAN SARAN	63
1. Kesimpulan	63
2. Saran	63
DAFTAR PUSTAKA	65
LAMPIRAN	72