

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGAJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	1
DAFTAR TABEL.....	3
DAFTAR GAMBAR.....	4
DAFTAR LAMPIRAN.....	5
Intisari	6
<i>Abstract</i>	7
I. PENDAHULUAN	8
1. Latar Belakang.....	8
2. Tujuan	9
3. Manfaat	9
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	10
1. <i>Arthrospira platensis</i>	10
2. Fikosianin	12
3. Gelato.....	16
5. Stabilitas Emulsi	18
6. Pendugaan Umur Simpan	20
III. BAHAN DAN METODE PENELITIAN.....	23
1. Alat dan Bahan.....	23
1.1 Bahan	23
1.2 Alat	23
1.3 Waktu dan tempat	23
2. Tata Laksana Penelitian	24
2.1 Produksi Fikosianin.....	24
2.2 Pembuatan gelato	25
3. Rancangan Penelitian.....	26
4. Parameter Uji	28
4.1 Analisis kadar fikosianin.....	28
4.2 Analisis aktivitas antioksidan.....	28
4.3 Analisis angka peroksida	28
4.4 Analisis stabilitas emulsi.....	31
4.5 Analisis <i>melting rate</i>	31
4.6 Analisis <i>overrun</i>	31
4.7 Analisis umur simpan.....	31
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	34
1. Analisis Kimia	34
1.1 Kadar fikosianin.....	34
1.2 Antioksidan	35
1.3 Angka peroksida	36
2. Analisis Fisik	38
2.1 Stabilitas emulsi	38



2.2 Melting <i>rate</i>	39
2.3 <i>Overrun</i>	41
3. Penentuan Parameter Kritis	42
4. Pendugaan Umur Simpan	44
5. Pembahasan Umum	52
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	55
1. Kesimpulan	55
2. Saran	55
DAFTAR PUSTAKA	56
LAMPIRAN.....	61