

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
1.4 Manfaat Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1 Keju	8
2.2 Keju Oles	10
2.3 Keju Analog	12
2.4 Vegan.....	13
2.5 <i>Spirulina platensis</i>	16
2.6 Sodium Alginat.....	21
2.7 Emulsi Gel.....	24
2.8 Minyak Biji Bunga Matahari.....	31
2.9 Glukono-Delta-Lactone (GDL).....	34
2.8 Hipotesis.....	35
BAB III BAHAN DAN METODE PENELITIAN.....	37
3.1 Bahan Penelitian.....	37
3.2 Alat Penelitian	38
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian	39
3.4 Prosedur Penelitian.....	39
3.4.1 Karakteristik Bahan	39

3.4.2 Pembuatan <i>Vegan Analogue Spread Cheese</i> (VASC).....	43
3.5 Metode Analisis.....	50
3.5.1 Analisis Sifat Fisik Keju Oles.....	50
3.5.2 Analisis Sifat Kimia Keju Oles.....	54
3.6 Rancangan Percobaan dan Analisis data	60
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	61
4.1 Karakterisasi Bahan.....	61
4.1.1 Analisis Proksimat <i>Spirulina platensis Biomass</i> (SPB).....	61
4.1.2 Analisis Warna <i>Spirulina platensis Biomass</i> (SPB)	63
4.1.3 Analisis <i>Emulsion Activity Index</i> (EAI) dan <i>Emulsion Stability</i>	63
<i>Indeks</i> (EAI) <i>Spirulina platensis Biomass</i> (SPB)	63
4.1.4 Analisis Kadar Air Sodium Alginat.....	64
4.1.5 Analisis Angka Peroksida Minyak Biji Bunga Matahari (MBBM)	64
4.1 Karakterisasi Fisik <i>Vegan Analogue Spread Cheese</i> (VASC)	65
4.2.1 Analisis Tekstur	65
4.2.2 Analisis Rheologi.....	73
4.2.3 Analisis Aw.....	79
4.2.4 Analisis Daya Oles.....	81
4.2.5 Analisis Warna.....	84
4.2.6 Analisis Mikrostruktur.....	88
4.3 Karakterisasi Kimia <i>Vegan Analogue Spread Cheese</i> (VASC).....	90
4.3.1 Analisis Proksimat	90
4.3.2 Analisis Total Kalori.....	96
4.3.3 Analisis pH	98
4.3.3 Analisis Angka Peroksida.....	100
4.3.4 Analisis Aktivitas Antioksidan	102
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	107
5.1 Kesimpulan.....	107
5.2 Saran.....	108
DAFTAR PUSTAKA	109
LAMPIRAN.....	122