

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL.....	x
INTISARI.....	xi
ABSTRACT	xii
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Spirulina	7
2.2 Deodorisasi Spirulina	8
2.3 Sifat Protein Kedelai vs Protein Spirulina	12
2.4 Keju	15
2.5 Keju Vegan	17
2.6 Analisis Sensori.....	22
2.7 Hipotesis.....	23
METODE PENGUJIAN	24
3.1 Bahan Pengujian.....	24
3.2 Alat Pengujian.....	24
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian.....	25
3.4 Tahapan Pra-Penelitian.....	25
3.4.1 Preparasi Spirulina Terdeodorisasi.....	26
3.4.2 Uji Coba Formulasi	28
3.4.3 Formulasi Keju Vegan.....	33

3.4.4	Pembuatan Keju Vegan	35
3.4.5	Analisis Sensoris	36
3.4.6	Penentuan Formulasi Terbaik.....	40
3.5	Metode Analisis.....	41
3.5.1	Analisis Kadar Air.....	41
3.5.2	Analisis Kadar Abu	42
3.5.3	Analisis kadar lemak	43
3.5.4	Analisis kadar protein	44
3.5.5	Analisis antioksidan	45
3.5.6	Analisis tekstur.....	48
3.5.7	Analisis Rheologi	48
3.5.8	Analisis pH.....	49
3.5.9	Analisis warna	49
3.5.10	Analisis Cryo-SEM	50
3.6	Rancangan Percobaan dan Analisis Data	50
HASIL DAN PEMBAHASAN		52
4.1.	Uji Sensoris	52
4.1.1.	Hasil Seleksi Panelis	52
4.1.2.	Hasil Pelatihan Panelis	54
4.1.3.	Hasil Uji Sensoris.....	57
4.1.4.	Penentuan Perlakuan Terbaik	66
4.2.	Hasil Pengujian Sifat Kimia.....	68
4.2.1.	pH.....	68
4.2.2.	Kadar Air	70
4.2.3.	Kadar Abu	71
4.2.4.	Kadar Lemak	72
4.2.5.	Kadar Protein	74

4.2.6.	Kadar Karbohidrat.....	76
4.2.7.	Kalori.....	77
4.2.8.	Aktivitas antioksidan.....	78
4.3.	Hasil Pengujian Sifat Fisik.....	80
4.3.1.	Warna	80
4.3.2.	Tekstur.....	81
4.3.3.	Rheologi	87
4.3.4.	Mikrostruktur	89
	KESIMPULAN	93
5.1.	Kesimpulan	93
5.2.	Saran.....	94
	DAFTAR PUSTAKA	96
	LAMPIRAN.....	105