UNIVERSITAS GADJAH MADA
Optimasi Konsentrasi Granula Arthrospira platensis dan Tepung Jagung Menggunakan Response Surface Methodology terhadap Karakteristik Fisik, Sensori, dan Penerimaan Konsumen Cookies Balita
Hanum Eka Siwi, Dr. Nurfitri Ekantari, S.Pi., M.P.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER i
HALAMAN JUDUL ii
HALAMAN PENGAJUAN iii
HALAMAN PENGESAHAN iv
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI v
KATA PENGANTAR vi
DAFTAR ISI vii
DAFTAR TABEL ix
DAFTAR GAMBAR x
DAFTAR LAMPIRAN xi
INTISARI xii
ABSTRACT xiii

I. PENDAHULUAN 2
1. Latar Belakang 2
2. Tujuan 4
3. Manfaat 4

II. TINJAUAN PUSTAKA 5
1. *Arthrospira platensis* 5
2. *Arthrospira platensis* sebagai Bahan Pangan 7
3. Granula *A. platensis* 7
4. *Cookies* Balita 9
5. Tepung Jagung 11
6. *Response Surface Methodology* (RSM) 12
7. Tekstur 14
8. Penerimaan Konsumen 15
9. *Quantitative Descriptive Analysis* 16
10. *Temporal Dominance of Sensation* (TDS) 17

III. METODE PENELITIAN 19
1. Alat dan Bahan Penelitian 19
1.1 Alat 19
1.2 Bahan 19
2. Rancangan dan Tahap Penelitian 19
2.1 Pembuatan granula *Arthrospira platensis* 20
2.2 Rancangan penelitian 24
2.3 Pengamatan struktur pori 25
2.4 Uji volume pengembangan 25
2.5 Uji tekstur 26
2.6 Uji hedonik 26
2.7 Penentuan titik optimum *cookies* balita tepung jagung-granula *A. platensis* 27
2.8 Perbandingan *cookies* balita optimum dengan kontrol 27
3. *Ethical Clearance* 29
4. Analisis Data 30

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Optimasi Konsentrasi Granula Arthrospira platensis dan Tepung Jagung Menggunakan Response Surface Methodology terhadap Karakteristik Fisik, Sensori, dan Penerimaan Konsumen Cookies Balita
Hanum Eka Siwi, Dr. Nurfitri Ekantari, S.Pi., M.P.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

IV.HASIL DAN PEMBAHASAN 31
1. Pengaruh Kombinasi Tepung Jagung dan Granula *A. platensis* terhadap Karakteristik Fisik *Cookies* Balita 31
1.1 Kenampakan dan struktur pori 31
1.2 Volume pengembangan 34
1.3 Tekstur 36
2. Pengaruh Kombinasi Tepung Jagung dan Granula *A. platensis* terhadap Penerimaan Konsumen *Cookies* Balita 39
2.1 Tingkat kesukaan atribut kenampakan 40
2.2 Tingkat kesukaan atribut aroma 41
2.3 Tingkat kesukaan atribut tekstur 41
2.4 Tingkat kesukaan atribut rasa 42
2.5 Tingkat kesukaan atribut keseluruhan 44
3. Penentuan Titik Optimum Formulasi *Cookies* Balita Tepung Jagung- Granula *A. platensis* 45
4. Pengaruh Kombinasi Tepung Jagung dan Granula *A. platensis* terhadap Karakteristik Sensori *Cookies* Balita 47
4.1 Profil tekstur dan rasa 47
4.2 *Temporal Dominance of Sensation* 50
5. Pembahasan Umum 53

V. KESIMPULAN DAN SARAN 56
1. Kesimpulan 56
2. Saran 56

DAFTAR PUSTAKA 57
LAMPIRAN 66