UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Optimasi Konsentrasi Granula Arthrospira platensis dan Tepung Jagung Menggunakan Metode Response Surface Methodology Terhadap Nilai Gizi Cookies Balita serta Minat Beli Konsumen
Ummu Fadillah, Dr. Nurfitri Ekantari, S.Pi., M.P.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR ISI

Halaman

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

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

II. TINJAUAN PUSTAKA 6
1. *Arthrospira platensis* 6
2. Pemanfaatan *Arthrospira platensis* pada Bahan Pangan 8
3. *Cookies* Balita 10
4. Granula *Arthrospira platensis* 12
5. Tepung Jagung 13
6. *Response Surface Methodology* (RSM) 14
7. Uji Minat Beli (*Purchase Intention*) 15
7.1 Aspek-aspek yang Memengaruhi Minat Beli 17

III. METODE PENELITIAN 20
1. Alat dan Bahan Penelitian 20
1.1 Alat 20
1.2 Bahan 20
2. Rancangan dan Tahap Penelitian 21
3. Pembuatan Granula *Arthrospira platensis* 22
4. Formulasi *Cookies* Balita Granula *Arthrospira platensis* 24
5. Rancangan Penelitian 26
6. Aktivitas Antioksidan 28
7. Kandungan Gizi *Cookies* Balita Granula *Arthrospira platensis* 29
7.1 Kadar Air 29
7.2 Kadar Abu 29
7.3 Protein 30
7.4 Lemak 30
7.5 Karbohidrat 30
7.6 Zat Besi (Fe) 30
8. Penentuan Titik Optimum *Cookies* Balita Granula *Arthrospira platensis* 30
9. Uji Verifikasi 32
10. Analisis Angka Kecukupan Gizi (AKG) 33
11. Uji Minat Beli (*Purchase Intention*) 33

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Optimasi Konsentrasi Granula Arthrospira platensis dan Tepung Jagung Menggunakan Metode Response Surface Methodology Terhadap Nilai Gizi Cookies Balita serta Minat Beli Konsumen
Ummu Fadillah, Dr. Nurfitri Ekantari, S.Pi., M.P.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

12. *Ethical Clearance* (EC) 34
13. Analisis Data 35

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN 37
1. Kenampakan *Cookies* Granula A*rthrospira platensis* 37
2. Pengaruh Kombinasi Tepung Jagung dan Granula *A. platensis* Terhadap Kandungan Gizi *Cookies* Balita 38
3. Pengaruh Kombinasi Tepung Jagung dan Granula *A. platensis* Terhadap Aktivitas Antioksidan *Cookies* Balita 43
4. Optimasi Formulasi *Cookies* Granula *Arthrospira platensis* 44
5. Verifikasi Formulasi Optimum *Cookies* Granula *Arthrospira platensis* 47
6. Evaluasi Energi dan Angka Kecukupan Gizi (AKG) *Cookies* Granula *Arthrospira platensis* Optimum 49
7. Uji Minat Beli (*Purchase Intention*) *Cookies* Balita Granula *Arthrospira platensis* 50
   7.1 Karakteristik Responden 50
   7.2 Evaluasi *Outer Model* (Model Pengukuran) 52
   7.3 Evaluasi Reliabilitas dan Validitas Konvergen 53
   7.4 Uji Validitas Diskriminan 54
   7.5 Evaluasi Model Struktural (*Inner model*) 55
   7.6 Uji Hipotesis 56
8. Pembahasan Umum 57

V. KESIMPULAN DAN SARAN 60
A. Kesimpulan 60
B. Saran 60

DAFTAR PUSTAKA 61

LAMPIRAN 70