

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
LEMBAR PERNYATAAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
Intisari	xii
Abstract.....	xiii
I. PENDAHULUAN	1
1. Latar Belakang	1
2. Tujuan	2
3. Kegunaan	2
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	3
1. Kebutuhan Vitamin A	3
2. Karotenoid.....	3
3. <i>Spirulina platensis</i>	5
4. <i>Milk Chocolate</i>	6
5. Fortifikasi/Pangan Fungsional.....	8
6. <i>Response Surface Method</i>	8
III. METODE PENELITIAN	10
1. Alat dan Bahan	10
2. Tata Laksana Penelitian.....	10
2.1. Alur Penelitian	10
2.2. Rancangan Penelitian	11
2.3. Pembuatan Cokelat.....	12
2.4. Optimasi	13
2.4.1. Uji Hedonik	13
2.4.2. Penentuan Titik Optimum Orde 1	13
2.5. Parameter Uji	14
2.5.1. Parameter Kimia	14
2.5.1.1. Kandungan β -karoten	14
2.5.1.2. Kadar Air.....	14
2.5.1.3. Kadar Abu	15
2.5.1.4. Kadar Protein Kasar.....	15
2.5.1.5. Kadar Lemak	15
2.5.1.6. Kadar Karbohidrat <i>by difference</i>	15
2.5.1.7. Energi	15
2.5.2. <i>Quantitative Descriptive Analysis (QDA)</i>	16
2.5.2.1. Seleksi Panelis	16
2.5.2.2. <i>Profiling</i>	16
2.5.2.3. <i>Focus Group Discussion (FGD)</i>	16
2.5.2.4. Uji Skalar.....	17
2.5.3. <i>Fat Blooming</i>	17
2.6. Analisis Data	17



IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN	18
1.	Penentuan Cokelat Optimum.....	18
2.	Perbandingan Cokelat Optimum (Cokelat Spirulina) dan Kontrol	23
2.1.	Karakteristik Kimiawi	23
2.1.1.	Kandungan β -karoten	23
2.1.2.	Kandungan Kimiawi.....	24
2.1.3.	Energi.....	25
2.2.	<i>Quantitative Descriptive Analysis</i> (QDA).....	25
2.3.	<i>Fat Blooming</i>	31
V.	KESIMPULAN DAN SARAN	34
1.	Kesimpulan	34
2.	Saran	34
	DAFTAR PUSTAKA	35
	LAMPIRAN.....	40

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Nilai Kebutuhan Vitamin A (Sayuti <i>et al.</i> , 2015)	3
Tabel 2.2. Kandungan Nutrisi <i>Spirulina platensis</i> (Christwardana <i>et al.</i> , 2013)	5
Tabel 3.1. Faktor dan Level pada <i>Milk Chocolate bar</i> yang digunakan	11
Tabel 3.2. Kombinasi Perlakuan Menggunakan RSM	12
Tabel 4.1. Hasil Analisis Varian dan <i>Lack of Fit</i>	18
Tabel 4.2. Hasil Analisis Kimia <i>Milk Chocolate bar</i>	23
Tabel 4.3. Kandungan β -karoten	23
Tabel 4.3. Hasil Uji <i>Profiling</i>	26
Tabel 4.4. Komposisi Cokelat Komersial	27

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Beberapa Gugus Karotenoid (Xiao <i>et al.</i> , 2018)	4
Gambar 3.1. Alur Penelitian	11
Gambar 3.2. Proses Produksi Cokelat	13
Gambar 4.1. Pengaruh Kombinasi Perlakuan terhadap Tingkat Kesukaan	18
Gambar 4.2. Tingkat Kesukaan pada Tiap Kelompok Usia Berdasarkan Parameter	19
Gambar 4.3. Pengaruh Faktor M Terhadap Penerimaan Konsumen	20
Gambar 4.4. Pengaruh Faktor S Terhadap Penerimaan Konsumen	21
Gambar 4.5. Pengaruh Faktor T terhadap Penerimaan Konsumen.....	22
Gambar 4.6. Hasil Analisis Deskriptif Aroma	28
Gambar 4.7. Hasil Analisis Deskriptif Rasa	30
Gambar 4.8. Hasil Analisis <i>White Index</i>	32
Gambar 4.9. Cokelat Spirulina Hari Ke-0, Ke-90, Ke-180 dan Ke-270	32