

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGAJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
Intisari.....	xi
<i>Abstract</i>	xii
I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tujuan.....	2
1.3. Manfaat Penelitian.....	2
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	3
2.1. Fortifikasi <i>Spirulina platensis</i> Pada Produk Pangan.....	3
2.2. <i>Cookies Spirulina platensis</i>	3
2.3. Kerusakan <i>Cookies</i>	4
2.4. Umur Simpan <i>Cookies</i>	5
2.5. Model Kurva Sorpsi.....	6
III. METODE.....	9
3.1. Alat dan Bahan Penelitian.....	9
3.2. Rancangan dan Tahap Penelitian.....	9
3.2.1. Pembuatan <i>Cookies</i>	9
3.2.2. Rancangan Penelitian.....	10
3.2.3. Pemilihan Panelis Terlatih.....	11
3.2.4. Penentuan Awal Kerusakan <i>Cookies</i>	12
3.2.5. Penentuan Kadar Air Awal dan Kritis.....	12
3.2.6. Penentuan Kadar Air Keseimbangan.....	13

3.2.7. Penentuan Model Sorpsi Isotermis.....	13
3.2.8. Evaluasi Model.....	14
3.2.9. Penentuan Slope Kurva Sorpsi Isotermis.....	15
3.2.10. Variabel Pendukung Pendugaan Umur Simpan.....	15
3.2.11. Penentuan Umur Simpan.....	16
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	17
4.1 Penentuan Kadar Air Kerusakan <i>Cookies</i>	17
4.2 Uji Kadar Air Awal dan Kadar Air Kritis.....	18
4.3 Uji Kadar Air Kesetimbangan.....	21
4.3.1 Kadar Air Kesetimbangan Pada Berbagai RH.....	21
4.3.2 Perhitungan Kurva Sorpsi Isotermis.....	22
4.3.3 Model Persamaan Sorpsi Isotermis.....	23
4.3.4 Nilai Kemiringan (b) Kurva Sorpsi Isotermis.....	24
4.4 Penentuan Umur Simpan.....	25
4.4.1 Bahan Pengemas.....	25
4.4.2 Perhitungan Umur Simpan <i>Cookies</i>	26
4.4.3 Umur Simpan <i>Cookies</i>	29
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	31
5.1 Kesimpulan.....	31
5.2 Saran.....	31
DAFTAR PUSTAKA.....	32
LAMPIRAN.....	37