



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGAJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
Intisari.....	xiii
Abstract	xiv
I. PENDAHULUAN	1
1. Latar Belakang	1
2. Tujuan	3
3. Manfaat	3
4. Rumusan Masalah	3
5. Hipotesis	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
1. <i>S. platensis</i> sebagai Pangan Fungsional	4
1.1 <i>Spirulina platensis</i>	4
1.2 <i>S. platensis</i> Sumber Antioksidan	6
1.3 <i>S. platensis</i> sebagai Agen Pewarna Makanan	7
2. Bakpia	8
2.1 Bahan Baku Bakpia Kacang Hijau	8
2.2 Tahap Pembuatan Bakpia Kacang Hijau	11
2.3 Standar Mutu Bakpia	15
3. Preferensi Konsumen	15
3.1 Aspek Sensori Mempengaruhi Tingkat Preferensi Konsumen ...	16
4. Persepsi Konsumen	19
4.1 Pengertian Persepsi Konsumen	19
4.2 Proses Persepsi	20
5. Faktor – faktor yang mempengaruhi Persepsi Konsumen.....	21
5.1 Sosio Demografis	21
5.2 Manfaat Kesehatan yang Dirasakan Konsumen	22
5.3 Pengalaman dan Pengetahuan Konsumen	23
5.4 Risiko dan Ketidakpastian Produk fortifikasi yang Dirasakan Konsumen	24
5.5 Norma Subjektif	25
5.6 <i>Food Neo-phobia</i>	26
III. METODE PENELITIAN	28
1. Alat dan Bahan Penelitian	28
2. Rancangan Percobaan	28
3. Waktu dan Tempat	28
4. Tata Laksana Penelitian	29
4.1 Penentuan Formulasi Bakpia	29



4.2	Preferensi Konsumen terhadap Bakpia <i>S. platensis</i>	31
4.2.1	Pola Pengacakan	32
4.2.2	Uji Daya Simpan Bakpia	32
4.2.2.1	Seleksi Panelis Terlatih	33
4.2.2.2	Training Panelis	33
4.2.2.3	Pengujian Daya Simpan	33
4.3	Persepsi Konsumen dengan <i>Online</i> Survei	34
4.4	Penerimaan Bakpia <i>S. platensis</i> vs Produk Komersial yang Difortifikasi <i>S. platensis</i> pada <i>Online</i> Survei	35
4.5	Analisis Data	36
IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	38
1.	Preferensi Konsumen.....	38
1.1.	Uji Kesukaan (Hedonik).....	38
1.1.1.	Kenampakan.....	38
1.1.2.	Aroma.....	40
1.1.3.	Rasa	41
1.1.4.	Tekstur	43
1.2.	Uji Umur Simpan (Skoring)	45
1.2.1.	Kenampakan.....	45
1.2.2.	Tekstur.....	48
1.2.3.	Aroma	50
1.2.4.	Rasa	51
2.	Persepsi Konsumen Indonesia dan Kanada terhadap Bakpia Terpilih.....	54
2.1.	Sosio Demografi Responden (<i>Chi-square</i>)	54
2.1.1.	Jenis Kelamin	56
2.1.2.	Usia	56
2.1.3.	Pendidikan	57
2.1.4.	Status Pekerjaan	57
2.1.5.	Kewarganegaraan	57
2.1.6.	Evaluasi Berat Badan	58
2.1.7.	Penyakit yang Diderita	58
2.2.	Uji Model Pengukuran (<i>PLS Algorithm</i>)	58
2.3.	Uji Model Struktural (<i>Bootstrapping</i>)	60
2.3.1.	Uji Hipotesis	61
2.3.2.	Uji <i>Specific Indirect Effects</i>	63
2.3.3.	Analisis Varian (R^2)	63
3.	Analisis Penerimaan Konsumen terhadap Bakpia <i>S. platensis</i> vs Produk Komersial yang Diperkaya <i>S. platensis</i>	64
3.1.	Penerimaan Konsumen terhadap Produk Golongan Snack yang Diperkaya <i>S. platensis</i>	65
3.2.	Penerimaan Konsumen terhadap Produk Golongan <i>Bakery</i> yang Diperkaya <i>S. platensis</i>	65
3.3.	Penerimaan Konsumen terhadap Produk Golongan Minuman yang Diperkaya <i>S. platensis</i>	66
3.4.	Penerimaan Konsumen terhadap Produk Golongan <i>Dessert</i> yang Diperkaya <i>S. platensis</i>	67



3.5. Produk Paling Disukai Konsumen Diantara Produk yang Telah Dipilih Di Masing – masing Golongan	67
4. Pembahasan Umum	68
V. PENUTUP	74
1. Kesimpulan	74
2. Saran	74
DAFTAR PUSTAKA	75
LAMPIRAN	82