

DAFTAR ISI

| | Halaman |
|---|---------|
| HALAMAN JUDUL | ii |
| HALAMAN PENGANTAR | iii |
| HALAMAN PENGESAHAN | iv |
| LEMBAR PERNYATAAN..... | v |
| KATA PENGANTAR | vi |
| DAFTAR ISI..... | vii |
| DAFTAR TABEL..... | viii |
| DAFTAR GAMBAR..... | x |
| DAFTAR LAMPIRAN..... | xi |
| Intisari | xii |
| <i>Abstract</i> | xiii |
| I. PENDAHULUAN | 1 |
| 1. Latar Belakang..... | 1 |
| 2. Tujuan | 2 |
| 3. Manfaat Penelitian | 2 |
| II. TINJAUAN PUSTAKA | 3 |
| 1. <i>Arthrospira platensis</i> | 3 |
| 2. Minuman Kakao <i>Arthrospira platensis</i> | 6 |
| 3. Masking Agent..... | 8 |
| 4. Manfaat Uji Preferensi Konsumen | 13 |
| 5. Quantitative Descriptive Analysis (QDA) | 13 |
| 6. Temporal Dominance of Sensation (TDS) | 14 |
| III. METODE..... | 16 |
| 1. Alat dan Bahan Penelitian..... | 16 |
| 2. Tahap Penelitian | 16 |
| 2.1. Survey Persepsi Minuman Kakao..... | 17 |
| 2.2. Formulasi Minuman Kakao <i>Arthrospira</i> -Kayu Manis | 18 |
| 2.3. Penentuan Merk Gula Stevia | 20 |
| 2.4. Uji Hedonik..... | 22 |
| 2.5. Uji Kelarutan | 22 |
| 2.6. Uji Quantitative Descriptive Analysis (QDA)..... | 23 |
| 2.7. Uji Temporal Dominance Sensoris (TDS)..... | 23 |
| 3. Analisis data | 24 |
| IV. HASIL DAN PEMBAHASAN | 25 |
| 1. Persepsi Konsumen Terhadap Minuman Kakao..... | 25 |
| 2. Penentuan Merk Gula Stevia | 28 |
| 3. Tingkat Penerimaan Konsumen..... | 33 |
| 4. Kelarutan..... | 39 |
| 5. Quantitative Descriptive Analysis (QDA) | 40 |
| 6. Uji Temporal Dominance Sensoris (TDS)..... | 46 |
| 7. Pembahasan Umum | 60 |



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Pengaruh Penambahan Kayu Manis sebagai Masking Agent dalam Minuman Kakao *Arthrospira platensis*

DESY INDAH TRI H, Dr. Nurfitri Ekantari, S. Pi., M. P.

Universitas Gadjah Mada, 2021 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

| | |
|---------------------|----|
| V. PENUTUP | 63 |
| 1. Kesimpulan | 63 |
| 2. Saran | 63 |
| Daftar Pustaka..... | 64 |
| Lampiran | 71 |

DAFTAR TABEL

| | Halaman |
|---|---------|
| Tabel 2.1 Kandungan gizi <i>Arthrospira platensis</i> | 4 |
| Tabel 2.2 <i>Off-flavor</i> yang muncul dari penambahan <i>Arthrospira</i> | 5 |
| Tabel 2.3 Produk yang ditambahkan kayu manis | 11 |
| Tabel 2.4 Senyawa volatil kulit kayu manis | 12 |
| Tabel 3.1 Formulasi minuman kakao <i>Arthrospira</i> | 19 |
| Tabel 3.2 Rasio perbandingan <i>Arthrospira platensis</i> dan kayu manis | 20 |
| Tabel 4.1 Profiling sosiodemografis responden | 27 |
| Tabel 4.2 Sosiodemografis responden | 28 |
| Tabel 4.3 Tempat pembelian minuman kakao dan faktor yang mempengaruhi konsumsi minuman kakao | 31 |
| Tabel 4.4 Hasil uji deskripsi perbandingan merk gula stevia dalam minuman kakao <i>Arthrospira</i> KM4 | 34 |
| Tabel 4.5 Hasil <i>focus group discussion</i> minuman kakao..... | 41 |
| Tabel 4.6 Daftar atribut terpilih uji TDS | 48 |

DAFTAR GAMBAR

| | Halaman |
|--|---------|
| Gambar 3.1 Bagan alir penelitian | 17 |
| Gambar 3.2 Diagram alir proses pembuatan minuman kakao | 20 |
| Gambar 4.1 Persepsi responden terhadap minuman kakao | 28 |
| Gambar 4.2 Kebiasaan responden saat mengkonsumsi minuman kakao | 29 |
| Gambar 4.3 Perbandingan merk minuman kakao..... | 30 |
| Gambar 4.4 Hasil uji skoring parameter aroma | 32 |
| Gambar 4.5 Hasil uji skoring parameter rasa | 32 |
| Gambar 4.6 Hasil uji hedonik | 34 |
| Gambar 4.7 Kenampakan minuman kakao <i>Arthrospira</i> -kayu manis | 34 |
| Gambar 4.8 Kenampakan uji kelarutan minuman kakao | 39 |
| Gambar 4.9 QDA aroma minuman kakao | 41 |
| Gambar 4.10 QDA rasa minuman kakao | 43 |
| Gambar 4.11 QDA <i>aftertaste</i> minuman kakao | 45 |
| Gambar 4.12 Kurva TDS rasa minuman kakao perlakuan | 50 |
| Gambar 4.13 Kurva TDS <i>aftertaste</i> minuman kakao komersial | 53 |
| Gambar 4.14 Kurva TDS rasa minuman komersial | 56 |
| Gambar 4.15 Kurva TDS <i>aftertaste</i> minuman komersial | 59 |

DAFTAR LAMPIRAN

| | Halaman |
|---|---------|
| Lampiran 1 Lembar uji <i>triangle</i> aroma..... | 72 |
| Lampiran 2 Lembar uji <i>triangle</i> rasa | 73 |
| Lampiran 3 Lembar uji skoring aroma | 74 |
| Lampiran 4 Lembar uji skoring rasa..... | 75 |
| Lampiran 5 Lembar uji hedonik | 76 |
| Lampiran 6 Lembar <i>Focus Group Discussion</i> (FGD) | 78 |
| Lampiran 7 Lembar uji QDA aroma..... | 80 |
| Lampiran 8 Lembar uji QDA rasa & <i>aftertaste</i> | 81 |
| Lampiran 9 Lembar uji TDS rasa | 82 |
| Lampiran 10 Lembar uji TDS <i>aftertaste</i> | 83 |
| Lampiran 11 Lembar konfirmasi atribut uji TDS | 84 |
| Lampiran 12 Lembar survei minuman kakao | 86 |
| Lampiran 13 Hasil uji skoring penentuan merk gula stevia | 91 |
| Lampiran 14 Analisis statistik penentuan merk gula stevia | 92 |
| Lampiran 15 Analisis statistik hedonik | 93 |
| Lampiran 16 Hasil konfirmasi atribut uji TDS | 99 |
| Lampiran 17 Penentuan waktu uji TDS..... | 100 |
| Lampiran 18 Cara perhitungan AUC..... | 100 |

