

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
INTISARI	x
ABSTRACT	xi
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. <i>Arthrospira platensis</i> (Spirulina)	4
2.2. Antioksidan	5
2.3. <i>Seasoning Powder</i>	8
2.4. <i>Spray Drying</i>	8
2.5. <i>Cabinet Drying</i>	10
2.6. <i>Market Test</i>	11
2.7. Hipotesis	12
BAB III. METODOLOGI PENELITIAN	13
3.1 Bahan	13
3.1.1. Bahan pembuatan produk.....	13
3.1.2. Bahan analisis kimia	13
3.2 Peralatan	14
3.2.1. Peralatan pembuatan produk.....	14
3.2.2. Peralatan analisis kimia.....	14
3.3 Tahapan Penelitian	15
3.4 Rancangan Percobaan dan Analisis Data	15
3.4.1. Formulasi <i>seasoning powder</i> spirulina.....	16

3.4.2.	Pembuatan <i>seasoning powder</i> spirulina.....	16
3.4.3.	Pengujian aktivitas antioksidan.....	17
3.4.4.	Pengujian proksimat <i>seasoning powder</i> spirulina.....	18
3.4.5.	Pengujian tingkat kesukaan konsumen	21
BAB IV.	PEMBAHASAN.....	22
4.1.	Formula <i>Seasoning Powder</i> Spirulina.....	22
4.2.	Aktivitas Antioksidan <i>Seasoning powder</i> spirulina	25
4.3.	Proksimat <i>Seasoning Powder</i> Spirulina.....	29
4.4.	<i>Market Test Seasoning Powder</i> Spirulina.....	32
BAB V.	KESIMPULAN DAN SARAN	40
5.1	Kesimpulan	40
5.2	Saran.....	40
DAFTAR PUSTAKA		41
LAMPIRAN.....		46