

DAFTAR ISI

Skripsi	i
SKRIPSI.....	ii
SURAT KETERANGAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
ABSTRAK	xvii
ABSTRACT.....	xviii
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
BAB II.....	5
TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Spirulina Platensis.....	5
2.1.1 Kandungan gizi dan manfaat kesehatan dari <i>spirulina platensis</i>	5
2.1.2 Karakteristik Fisik dan Kimia <i>Spirulina platensis</i> Bubuk.....	7
2.2. Es Krim	11
2.2.1 Mutu Es Krim	12
2.2.2 Komposisi es krim	16
2.2.3 Proses pembuatan es krim.....	23
2.3. Flavoring	25
2.4. Hipotesis	27
BAB III	28
METODOLOGI PENELITIAN.....	28

3.1	Bahan Penelitian	28
3.2	Alat Penelitian.....	29
3.3	Waktu dan Tempat Penelitian.....	30
3.4	Tahapan Penelitian.....	30
3.4.1	Formulasi es krim spirulina	31
3.4.2	Uji sensoris es krim spirulina dengan variasi perisa.....	41
3.4.3	Uji kimia, fisik, aktivitas antioksidan, dan derajat keasaman.....	42
3.4.4	Proses pembuatan es krim spirulina.....	43
3.6	Cara Analisis.....	47
3.6.1	Analisis overrun (Maarshall et al., 2003)	47
3.6.2	Analisis waktu leleh (Arbuckle dan Marshall, 1996, dengan modifikasi)	48
3.6.3	Analisis kadar air dan total padatan dengan metode Gravimetri (AOAC, 2005, dengan modifikasi).....	49
3.6.4	Analisis kadar abu dengan (AOAC, 2005, dengan modifikasi)	50
3.6.5	Analisis kadar total protein dengan metode Mikro Kjeldahl (AOAC, 2005, dengan modifikasi).....	51
3.6.6	Analisis kadar lemak dengan metode Soxhlet (AOAC, 2005, dengan modifikasi)	52
3.6.7	Evaluasi sensoris secara deskriptif	54
3.6.8	Pengujian organoleptik	54
3.6.9	Analisis aktivitas antioksidan DPPH(Wang et al., 2007, dengan modifikasi)	56
3.6.10	Derajat Keasaman	57
3.7	Rancangan Percobaan dan Analisis Data.....	57
BAB IV		58
HASIL DAN PEMBAHASAN.....		58
4.1	Formulasi Es Krim Spirulina	58
4.1.1	Pengaruh variasi gula terhadap rasa, aroma, tekstur, dan waktu leleh es krim spirulina	58
Keterangan : huruf yang berbeda dalam satu kolom menunjukkan nilai yang berbeda nyata pada uji <i>Post Hoc Duncan</i> (taraf 5%).....		59
4.1.2	Pengaruh variasi skim bubuk terhadap tekstur dan waktu leleh es krim spirulina.....	65
4.1.3	Pengaruh peningkatan kadar gelatin terhadap waktu leleh dan sensoris es krim.....	71

4.1.4	Peningkatan kadar serat pangan pada es krim spirulina	75
4.1.5	Pengaruh penambahan berbagai jenis perisa terhadap masking rasa, aroma, dan bau spirulina	77
4.2	Uji sensoris es krim spirulina dengan variasi perisa.....	82
4.3	Uji kimia, fisik, aktivitas antioksidan, dan derajat keasaman.....	95
4.3.1	Uji kimia	95
4.3.2	Uji fisik	99
4.3.3	Uji aktivitas antioksidan	102
4.3.4	Derajat keasaman	103
BAB V.....		104
KESIMPULAN & SARAN		104
DAFTAR PUSTAKA		105
LAMPIRAN		113