



## DAFTAR ISI

Skripsi .....	ii
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>xv</b>
<b>ABSTRACT.....</b>	<b>xvi</b>
<b>BAB I.....</b>	<b>1</b>
<b>PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
<b>1.1 Latar Belakang .....</b>	<b>1</b>
<b>1.2 Rumusan Masalah.....</b>	<b>4</b>
<b>1.3 Tujuan Penelitian .....</b>	<b>4</b>
<b>1.4 Manfaat Penelitian .....</b>	<b>4</b>
<b>BAB II .....</b>	<b>5</b>
<b>TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>5</b>
<b>2.1 Mikro Alga (<i>Spirulina platensis</i>) .....</b>	<b>5</b>
<b>2.1.1 <i>Spirulina platensis</i>.....</b>	<b>5</b>
<b>2.1.2 Kandungan gizi <i>Spirulina platensis</i> .....</b>	<b>5</b>
<b>2.1.3 Bubuk <i>Spirulina platensis</i> .....</b>	<b>7</b>
<b>2.2 Es Krim .....</b>	<b>9</b>
<b>2.2.1 Komposisi es krim.....</b>	<b>10</b>
<b>2.2.2 Proses pembuatan es krim .....</b>	<b>11</b>
<b>2.2.3 Parameter kualitas es krim .....</b>	<b>13</b>
<b>2.3 Yogurt .....</b>	<b>15</b>
<b>2.3.1 Pengertian yogurt.....</b>	<b>15</b>
<b>2.3.2 Proses pembuatan yogurt.....</b>	<b>16</b>
<b>2.3.3 Kandungan gizi yogurt .....</b>	<b>17</b>
<b>2.3.4 Manfaat Yogurt.....</b>	<b>17</b>
<b>2.4 Hipotesis.....</b>	<b>18</b>



<b>BAB III</b> .....	19
<b>METODOLOGI PENELITIAN</b> .....	19
<b>3.1 Bahan Penelitian</b> .....	19
<b>3.2 Alat Penelitian</b> .....	19
<b>3.3 Waktu dan Tempat Penelitian</b> .....	20
<b>3.4 Tahapan Penelitian</b> .....	20
<b>3.5 Cara Analisis</b> .....	30
<b>3.5.1 Analisis <i>Overrun</i></b> .....	30
<b>3.5.2 Analisis Waktu Leleh</b> .....	30
<b>3.5.3 Pengukuran pH</b> .....	31
<b>3.5.4 Pengukuran Kadar Asam Titrasi</b> .....	31
<b>3.5.5 Pengamatan Rasa, Warna, Aroma, dan Tekstur Es Krim</b> .....	32
<b>3.5.6 Uji Sensoris</b> .....	32
<b>3.5.7 Analisis Kadar Air dan Total Padatan dengan Metode Gravimetri</b> .....	34
<b>3.5.8 Analisis Kadar Protein Total dengan Metode Mikro Kjeldahl</b> .....	35
<b>3.5.9 Analisis Kadar Lemak dengan Metode Soxhlet</b> .....	36
<b>3.5.10 Analisis Kadar Abu</b> .....	38
<b>3.5.11 Analisis Aktivitas Antioksidan dengan Metode DPPH Radical         Scavenging Activity (RSA)</b> .....	39
<b>3.6 Rancangan Percobaan dan Analisis Data</b> .....	40
<b>BAB IV</b> .....	41
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	41
<b>4.1 Formulasi</b> .....	41
<b>4.1.1 Variasi Gula</b> .....	41
<b>4.1.2 Variasi Skim</b> .....	43
<b>4.1.3 Peningkatan Kadar Gelatin</b> .....	46
<b>4.1.4 Penambahan <i>Fibercreme</i></b> .....	47
<b>4.1.5 Es Krim dengan Penambahan Spirulina pada Pembuatan Es Krim         (Y-ES) dan Es Krim dengan Penambahan Spirulina pada Pembuatan         Yogurt (YS-E)</b> .....	48
<b>4.1.6 Variasi Asam Sitrat</b> .....	50
<b>4.2 Uji Sensoris</b> .....	52



4.2.1 Hasil Uji <i>Scoring</i> Atribut Kenampakan.....	52
4.2.2 Hasil Uji <i>Scoring</i> Atribut Rasa dan Aroma.....	55
4.2.3 Hasil Uji <i>Scoring</i> Atribut Tekstur .....	59
4.2.4 Hasil Uji Hedonik .....	62
4.3 Karakter Fisik dan Kimia .....	66
4.3.1 Overrun dan Waktu Leleh .....	66
4.3.2 pH dan Asam Titrasi .....	68
4.3.3 Analisis Proksimat .....	69
4.3.4 Aktivitas Antioksidan .....	70
BAB V.....	71
KESIMPULAN DAN SARAN .....	71
5.1 Kesimpulan .....	71
5.2 Saran .....	71
DAFTAR PUSTAKA .....	73
LAMPIRAN.....	76