

## DAFTAR ISI

HALAMAN COVER .....	i
HALAMAN JUDUL .....	ii
HALAMAN PENGAJUAN .....	iii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iv
HALAMAN PERNYATAAN.....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
INTISARI .....	xiii
ABSTRACT .....	xiv
I. PENDAHULUAN .....	1
1. Latar Belakang.....	1
2. Tujuan .....	3
3. Manfaat .....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA .....	4
1. <i>Arthrospira platensis</i> .....	4
2. <i>Arthrospira</i> Sebagai Bahan Pangan .....	6
3. <i>Cookies Arthrospira</i> .....	8
4. <i>Cookies Rendah Kalori</i> .....	9
5. Granula <i>Arthrospira</i> .....	11
6. <i>Quantitative Descriptive Analysis (QDA)</i> .....	14
7. <i>Time Intensity (TI)</i> .....	15
III. METODE PENELITIAN .....	17
1. Alat.....	17
2. Bahan .....	17

3. Tata Laksana Penelitian .....	18
3.1 Pembuatan Granula <i>Arthrospira platensis</i> .....	19
3.2 Kombinasi Perlakuan Granula <i>Arthrospira</i> dan Gula Stevia.....	20
3.3 Bahan dan Proses Pembuatan <i>Cookies</i> Granula <i>Arthrospira platensis</i> .....	23
3.4 Volume Pengembangan <i>Cookies</i> .....	24
3.5 Struktur Pori <i>Cookies</i> .....	25
3.6 Aktivitas Antioksidan .....	25
3.7 Uji Tingkat Kesukaan (Uji Hedonik) .....	26
3.8 Seleksi Panelis .....	26
3.9 Kadar Air .....	27
3.10 Kadar Abu .....	27
3.11 Kadar Gula Total.....	27
3.12 Uji <i>Quantitative Descriptive Analysis</i> (QDA).....	28
3.13 Uji <i>Time Intensity</i> (TI).....	28
3.14 Uji Minat Beli .....	29
4. Analisis Data.....	29
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	31
1. Karakteristik Hasil Granula <i>Arthrospira platensis</i> .....	31
2. Kenampakan dan Struktur Pori <i>Cookies</i> .....	32
3. Volume Pengembangan <i>Cookies</i> .....	34
4. Aktivitas Antioksidan .....	36
5. Tingkat Kesukaan Konsumen (Uji Hedonik) .....	39
5.1 Tingkat Kesukaan Atribut Kenampakan .....	39
5.2 Tingkat Kesukaan Atribut Warna .....	41
5.3 Tingkat Kesukaan Atribut Aroma.....	43

54	Tingkat Kesukaan Atribut Rasa.....	45
55	Tingkat Kesukaan Atribut Tekstur.....	48
6.	Penentuan <i>Cookies</i> Granula <i>Arthrospira Optimum</i> .....	49
6.1	Kadar Air .....	50
6.2	Kadar Abu.....	51
6.3	Kadar Gula Total .....	51
6.4	<i>Quantitative Descriptive Analysis</i> (QDA).....	53
6.5	<i>Time Intensity</i> (TI).....	60
6.6	Minat Beli Terhadap Produk <i>Cookies</i> Granula <i>Arthrospira</i> .....	64
7.	Pembahasan Umum .....	66
V.	KESIMPULAN DAN SARAN .....	71
1.	Kesimpulan .....	71
2.	Saran .....	71
	DAFTAR PUSTAKA .....	72
	LAMPIRAN.....	80