

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGAJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
Intisari	xi
<i>Abstract</i>	xii
I. PENDAHULUAN	1
1. Latar Belakang	1
2. Tujuan.....	3
3. Manfaat.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
1. <i>Arthrospira platensis</i>	4
2. Es Krim	5
3. Cokelat.....	7
3.1. Kakao Bubuk.....	8
3.2. Lemak Kakao	9
4. Warna.....	10
5. Angkak	12
6. <i>Temporal Dominance of Sensation</i> (TDS)	13
III. METODE PENELITIAN	15
1. Alat dan Bahan	15
2. Tata Laksana Penelitian	16
3. Rancangan Penelitian	17
4. Penentuan Formula Es Krim Cokelat <i>Arthrospira platensis</i>	17

5. Pembuatan Formula Es Krim Cokelat <i>Arthrospira platensis</i> dengan Penambahan Angkak	19
6. Parameter Uji	21
6.1. Uji Karakteristik Fisik	21
6.2. Uji Karakteristik Kimia	22
6.3. Evaluasi Sensoris	23
7. Analisis Data.....	24
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	25
1. Karakteristik Fisik Es Krim Cokelat <i>Arthrospira platensis</i>	25
1.1. Warna	25
1.2. Overrun	26
1.3. <i>Melting Rate</i> dan <i>First Dripping Time</i>	27
1.4. Stabilitas Emulsi	29
2. Karakteristik Kimiawi Es Krim Cokelat <i>Arthrospira platensis</i>	30
2.1. Derajat Keasaman (pH).....	30
2.2. Aktivitas Antioksidan	31
3. Tingkat Kesukaan Konsumen.....	32
3.1. Tingkat Kesukaan Atribut Warna	32
3.2. Tingkat Kesukaan Atribut Aroma.....	33
3.3. Tingkat Kesukaan Atribut Tekstur.....	34
3.4. Tingkat Kesukaan Atribut Rasa	35
3.5. Tingkat Kesukaan Keseluruhan	36
4. <i>Temporal Dominance of Sensation</i> (TDS)	37
5. Minat Beli Konsumen terhadap Es Krim Cokelat <i>Arthrospira platensis</i>	44
6. Pembahasan Umum	46
V. PENUTUP	50
1. Kesimpulan	50
2. Saran	50
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN.....	58