



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI	xi
ABSTRACT.....	xii
 I. PENDAHULUAN.....	 1
1. Latar Belakang.....	1
2. Tujuan	2
3. Manfaat	3
 II. TINJAUAN PUSTAKA.....	 4
1. <i>Spirulina platensis</i>	4
2. <i>Cake</i>	5
3. Penerimaan Konsumen dari Produk Olahan <i>Spirulina</i>	10
 III. METODE PENELITIAN	 13
1. Alat dan bahan	13
2. Tata Laksana Penelitian	13
2.1. Penelitian Pendahuluan.....	13
2.2. Penelitian Utama.....	14
3. Rancangan Penelitian.....	17
4. Parameter Pengujian	17
4.1. Uji Deskriptif	17
4.2. Uji Hedonik.....	18
4.3. Uji Volume Pengembangan	18
4.4. Parameter Kimia	19
 IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	 21
1. Penentuan Jenis <i>Cake</i>	21
2. Penelitian Utama.....	22
2.1. Uji Deskriptif.....	22
2.2 Uji Hedonik	25
2.1. Warna	25
2.2. Aroma	26
2.3. Rasa	28
2.4. Tekstur	29
3. Sifat Kimia	30
3.1. Kadar Air	31
3.2. Kadar Protein	32
3.3. Kadar Abu.....	33



3.4. Kadar Lemak.....	35
3.4. Kadar Karbohidrat	36
3.4. Kadar Beta Karoten	37
4. Pembahasan Umum.	38
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	41
1. Kesimpulan	41
2. Saran	41
DAFTAR PUSTAKA	42
LAMPIRAN	47



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Nutrisi <i>Spirulina platensis</i> (per gram bahan)	5
Tabel 2.2 Syarat Mutu <i>Cake</i>	7
Tabel 2.3 Syarat Mutu Tepung Mocaf (SNI 7622-2011)	8
Tabel 2.4 Komposisi Kimia Produk <i>Bakery</i> yang ditambahkan <i>S. platensis</i>	11
Tabel 3.1 Formulasi Bahan Baku Pembuatan <i>Chiffon cake S. platensis</i>	14
Tabel 4.1 Hasil Uji Deskriptif <i>Chiffon cake S. platensis</i>	22
Tabel 4.2 Volume spesifik <i>chiffon cake S. platensis</i>	24
Tabel 4.3 Perbandingan nilai gizi <i>Chiffon cake Spirulina</i> dengan SNI (01-3840-1995)	39
Tabel 4.4 Informasi Nilai Gizi <i>Chiffon cake S. platensis</i>	40



DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Bagan Alir Penelitian	15
Gambar 3.2 Diagram Alir Pembuatan <i>Chiffon cake</i>	16
Gambar 4.1 Hasil Pengujian Ranking Penentuan Jenis <i>Cake</i>	21
Gambar 4.2 Kesukaan Warna <i>Chiffon cake S. platensis</i>	25
Gambar 4.3 Kesukaan Aroma <i>Chiffon cake S. platensis</i>	27
Gambar 4.4 Kesukaan Rasa <i>Chiffon cake S. platensis</i>	28
Gambar 4.5 Kesukaan Tekstur <i>Chiffon cake S. platensis</i>	29
Gambar 4.6 Nilai Kadar Air <i>Chiffon cake S. platensis</i>	31
Gambar 4.7 Nilai Kadar Protein <i>Chiffon cake S. platensis</i>	32
Gambar 4.8 Nilai Kadar Abu <i>Chiffon cake S. platensis</i>	34
Gambar 4.9 Nilai Kadar Lemak <i>Chiffon cake S. platensis</i>	35
Gambar 4.10 Nilai Kadar Karbohidrat <i>Chiffon cake S. platensis</i>	36
Gambar 4.11 Nilai Kadar Beta Karoten <i>Chiffon cake S. platensis</i>	37



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Uji Deskriptif.....	48
Lampiran 2. Scoresheet Uji Hedonik.....	50
Lampiran 3. Prosedur Analisis Kadar Air	51
Lampiran 4. Prosedur Analisis Kadar Protein	52
Lampiran 5. Prosedur Analisis Kadar Abu	53
Lampiran 6. Prosedur Analisis Kadar Lemak.....	54
Lampiran 7. Pembuatan Kurva Standar Beta Karoten.....	55
Lampiran 8. Hasil Olah Data Volume Pengembangan.....	56
Lampiran 9. Hasil Olah Data Kadar Air <i>Chiffon cake Spirulina</i>	57
Lampiran 10. Hasil Olah Data Kadar Protein <i>Chiffon cake Spirulina</i>	58
Lampiran 11. Hasil Olah Data Kadar Abu <i>Chiffon cake Spirulina</i>	59
Lampiran 12. Hasil Olah Data Kadar Lemak <i>Chiffon cake Spirulina</i>	60
Lampiran 13. Hasil Olah Data Kadar Karbohidrat <i>Chiffon cake Spirulina</i>	61
Lampiran 14. Hasil Olah Data Kadar Beta karoten <i>Chiffon cake Spirulina</i>	62
Lampiran 15. Perhitungan Pendugaan Kadar Beta karoten <i>Chiffon cake Spirulina</i>	63
Lampiran 16. Perhitungan Konversi Nutrisi <i>Chiffon cake Spirulina</i>	64
Lampiran 16. Perhitungan Penurunan Kadar Beta Karoten <i>Chiffon Cake Spirulina</i>	65