



## 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. Peneitian 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