



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	6
1.3 Tujuan Penelitian	6
1.4 Manfaat Penelitian	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1 <i>Granola bar</i>	8
2.2 Probiotik dan Bakteri Asam Laktat.....	10
2.3 Keju Mascarpone	11
2.4 Kemasan Produk	14
2.5 Parameter Mutu <i>Granola bar</i> Keju mascarpone Probiotik.....	16
2.6 Umur Simpan (<i>Shelf Life</i>).....	19
2.7 Perubahan Mutu Produk Selama Penyimpanan	20
2.8 Pendugaan Umur Simpan	21
2.9 Metode <i>Accelerated Shelf-Life Testing</i>	23
2.10 Hipotesis Penelitian	26
BAB III METODE PENELITIAN.....	27
3.1 Alat dan Bahan.....	27
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian.....	28
3.3. Tahapan Penelitian.....	29
3.4 Rancangan Percobaan	43



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

PENDUGAAN UMUR SIMPAN GRANOLA BAR ISIAN KEJU MASCARPONE PROBIOTIK (*Lactobacillus plantarum Dad-13*)

DENGAN KEMASAN VAKUM MENGGUNAKAN ACCELERATED SHELF LIFE TEST

ANNISA RATNANINGRUM, Dr. Ir. Priyanto Triwitono, M.P. , Ardhika Ulfah S.T.P., M.Sc

Universitas Gadjah Mada, 2022 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	44
4.1 Perubahan Mutu Produk dengan Kemasan Vakum dan Non Vakum.....	44
4.2 Pendugaan Umur Simpan <i>Granola Bar</i> Keju Mascarpone Probiotik.....	58
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	76
5.1. Kesimpulan	76
5.2. Saran	76
DAFTAR PUSTAKA	78
LAMPIRAN	85