

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
SURAT KETERANGAN UNGGAH MANDIRI	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
INTISARI.....	xv
ABSTRACT.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 <i>Milk Tea</i>	7
2.2 Bahan Baku	7
2.2.1 Teh.....	7
2.2.2 Susu Skim	9
2.2.3 Susu Kental Manis	10
2.2.4 Gula Cair	11
2.2.5 Krimer Nabati.....	11
2.2.6 Lesitin Kedelai	12
2.2.7 Gula Pasir	12
2.2.8 Maltodekstrin	13

2.3	Probiotik	14
2.4	<i>Lactobacillus plantarum</i> sebagai Probiotik.....	15
2.5	Suplementasi Probiotik pada <i>Milk Tea</i>	17
2.6	Pengeringan untuk Mendapatkan Bubuk dengan <i>Spray drying</i>	17
2.7	Hipotesis	19
BAB III METODOLOGI PENELITIAN		20
3.1	Tempat dan Waktu Penelitian	20
3.2	Bahan Penelitian	20
3.3	Peralatan Penelitian	21
3.4	Tahapan Penelitian	21
3.4.1	Formulasi <i>Milk Tea</i> Cair Sebelum <i>Spray Drying</i>	22
3.4.2	Pembuatan <i>Milk Tea</i> Cair.....	23
3.4.3	Penentuan Suhu <i>Spray drying</i> dan Konsentrasi Maltodekstrin.....	23
3.4.4	Pembuatan <i>Milk Tea</i> Instan Probiotik	24
3.4.5	Formulasi <i>Dry Mixing</i> dan Rekonstitusi pada Air	24
3.4.6	Pengujian Karakteristik Fisik.....	26
3.4.7	Pengujian Karakteristik Sensoris	27
3.4.8	Penentuan Formula Terbaik	30
3.5	Rancangan Percobaan.....	31
3.6	Analisis Statistik.....	32
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		33
4.1	Karakteristik Fisik	33
4.1.1	Warna	34
4.1.2	Water Activity (a_w)	34
4.1.3	Waktu Larut	35
4.1.4	Higroskopis	36
4.2	Karakteristik Sensori	37
4.2.1	Warna	38
4.2.2	Aroma Teh	40
4.2.3	Aroma Susu.....	40
4.2.4	Aroma Keseluruhan	41

4.2.5	Kekentalan.....	41
4.2.6	Rasa Manis	41
4.2.7	Rasa Teh.....	42
4.2.8	Rasa Susu	42
4.2.9	Keseimbangan Rasa Teh dan Susu	43
4.2.10	<i>Aftertaste</i>	43
4.2.11	Keseluruhan Produk.....	44
4.3	Penentuan Formula Terbaik	44
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		47
5.1	Kesimpulan.....	47
5.2	Saran	47
DAFTAR PUSTAKA		48
LAMPIRAN		57