

## 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   |

|   |    |
|---|----|
| 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 |