

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
SURAT KETERANGAN UNGGAH MANDIRI .....	ii
LEMBAR PENGESAHAN .....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
INTISARI.....	xi
ABSTRACT.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	5
1.3 Tujuan Penelitian .....	5
1.4 Manfaat Penelitian .....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 <i>Granola bar</i> .....	6
2.2 <i>Flakes</i> .....	7
2.3 Komposisi <i>Flakes</i> .....	8
2.3.1 Tepung Tempe .....	8
2.3.2 Mocaf .....	9
2.3.3 Pati Garut .....	11
2.4 <i>Binder</i> .....	12
2.5 Krim Keju .....	13
2.5.1 Keju Mascarpone .....	14
2.6 Probiotik.....	14
2.7 Bakteri Asam Laktat .....	15
2.8 Komposisi Keju Mascarpone Probiotik .....	16
2.8.1 Susu .....	16
2.8.2 <i>Tartaric Acid</i> .....	17
2.8.3 <i>Lactobacillus plantarum</i> .....	17
2.9 Hipotesis.....	18
BAB III METODE PENELITIAN.....	19
3.1 Bahan Penelitian .....	19
3.2 Alat Penelitian.....	19
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian .....	20
3.4 Tahapan Penelitian.....	21
3.4.1 Tahapan Penelitian Pendahuluan .....	21
3.4.2 Tahapan Penelitian Utama .....	26

3.5 Metode Analisis .....	27
3.5.1 Analisis Sifat Sensoris .....	27
3.5.2 Analisis Sifat Mikrobiologis .....	28
3.5.3 Analisis Sifat Kimia .....	29
3.5.4 Analisis Sifat Fisik .....	31
3.6 Rancangan Percobaan .....	31
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>33</b>
4.1 Analisis Sifat Sensoris .....	33
4.2 Analisis Sifat Mikrobiologis .....	37
4.3 Analisis Sifat Kimia .....	40
4.4 Analisis Sifat Fisik .....	43
4.5 Penentuan Formula Terbaik .....	44
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>47</b>
5.1 Kesimpulan .....	47
5.2 Saran .....	47
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>48</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>53</b>