

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Masalah	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian	4
1.4. Manfaat penelitian	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Granola Bar	5
2.1.1 <i>Flakes</i>	6
2.1.2 Kacang Tanah	6
2.1.3 Biji Labu	7
2.1.4 Kismis	8
2.1.5 Rice Crispy	8
2.2 Binder	9
2.2.1 Tepung Pati Jagung	9
2.2.2 Tepung Tempe	10
2.3 Keju Mascarpone	11
2.3.1 Probiotik	12
2.3.2 <i>Lactobacillus plantarum</i> Dad-13	14

2.4	Metode Penambahan Krim Keju Probiotik.....	14
2.5.	Hipotesis	15
III.	METODE PENELITIAN.....	16
3.1	Bahan Penelitian	16
3.2	Peralatan	16
3.3	Waktu dan Tempat Penelitian.....	17
3.4	Tahapan Penelitian.....	17
3.4.1	Tahapan Penelitian Pendahuluan	18
3.4.2	Tahapan Penelitian Utama	23
3.6	Rancangan Percobaan.....	25
BAB IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN	27
4.1	Analisis Sifat Sensoris	27
4.1.1	Kekerasan.....	29
4.1.2	Keremahan	29
4.1.3	Kemanisan dan Keasaman	30
4.1.5	Keseluruhan	31
4.2	Analisis Sifat Fisik.....	31
4.3	Analisis Viabilitas Sel.....	33
4.4	Analisis Sifat Kimia.....	35
4.5	Penentuan Metode Terbaik	38
BAB V.	KESIMPULAN DAN SARAN.....	41
5.1	Kesimpulan	41
5.2	Saran	41
DAFTAR	PUSTAKA	42
LAMPIRAN	47