

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
SURAT KETERANGAN UNGGAH MANDIRI .....	ii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
INTISARI .....	xiii
ABSTRACT.....	xiv
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA .....	5
2.1 <i>Granola bar</i> Cokelat Probiotik .....	5
2.2 Probiotik .....	6
2.3 Umur Simpan .....	8
2.4 Kemasan .....	12
2.5 Penentuan Umur Simpan dengan Metode ASLT .....	13
2.6 Hipotesis.....	16

BAB III. METODE PENELITIAN .....	17
3.1 Bahan Penelitian.....	17
3.2 Alat Penelitian .....	17
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian .....	18
3.4 Prosedur Penelitian.....	18
3.4.1 Pembuatan <i>Granola bar</i> Cokelat Probiotik.....	18
3.4.2 Pengujian Bilangan Peroksida.....	23
3.4.3 Pengujian Kadar Air .....	23
3.4.4 Pengujian Aktivitas Air ( $a_w$ ).....	24
3.4.5 Pengujian pH .....	24
3.4.6 Pengujian Viabilitas Sel Probiotik <i>Lactobacillus plantarum</i> Dad-13 .....	25
3.4.7 Pendugaan Umur Simpan dengan Metode ASLT .....	26
3.5 Rancangan Penelitian .....	27
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	28
4.1 Perubahan Mutu Selama Penyimpanan <i>Granola bar</i> Cokelat Probiotik.....	28
4.1.1 Bilangan Peroksida.....	28
4.1.2 Kadar Air .....	29
4.1.3 Aktivitas Air ( $a_w$ ).....	31
4.1.4 pH .....	32
4.1.5 Viabilitas Sel Probiotik.....	34
4.2 Pendugaan Umur Simpan <i>Granola bar</i> Cokelat Probiotik dengan Metode ASLT.....	35
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN .....	50
5.1 Kesimpulan.....	50

5.2 Saran.....	50
DAFTAR PUSTAKA .....	51
LAMPIRAN.....	56