

## Daftar Isi

Halaman Judul.....	i
Halaman Pengesahan.....	ii
Surat Keterangan Unggah Mandiri .....	iii
Halaman Pernyataan Bebas Plagiasi .....	iv
Kata Pengantar .....	v
Daftar Isi.....	x
Daftar Tabel.....	xii
Daftar Gambar.....	xiii
Daftar Lampiran .....	xiv
Abstrak .....	xv
Abstract .....	xvi
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang Penelitian .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	6
1.3 Tujuan Penelitian.....	7
1.4 Manfaat Penelitian.....	7
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>8</b>
2.1 <i>Milk tea</i> sebagai Karier Probiotik.....	8
2.2 Probiotik dan Bakteri Asam Laktat (BAL) .....	11
2.3 Cara Pengemasan .....	15
2.4 Viabilitas Sel .....	16
2.5 Umur Simpan .....	18
2.6 <i>Accelerated Shelf Life Testing</i> (ASLT) .....	21
2.7 Hipotesis.....	24
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....</b>	<b>25</b>
3.1 Bahan Penelitian.....	25
3.2 Peralatan Penelitian .....	25
3.3 Prosedur Penelitian.....	26
3.3.1 Pembuatan <i>Milk Tea</i> Probiotik.....	26

3.3.2 Pendugaan Umur Simpan <i>Milk Tea</i> Instan Probiotik <i>L. plantarum</i> Dad-13 .....	30
3.3.3 Pengolahan Data Pendugaan Umur Simpan Metode <i>Accelerated Shelf Life Testing</i> (ASLT) Menggunakan Persamaan Arrhenius ...	31
3.4 Waktu dan Tempat Penelitian .....	32
3.5 Rancangan Penelitian .....	33
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	35
4.1 Viabilitas Sel Probiotik dalam <i>Milk Tea</i> Instan Probiotik <i>Lactobacillus plantarum</i> Dad-13 .....	35
4.2 Pendugaan Umur Simpan <i>Milk Tea</i> Instan Probiotik dengan Metode ASLT .....	38
4.2.1 Penentuan Umur Simpan pada Sampel Vakum .....	38
4.2.2 Penentuan Umur Simpan Sampel Non Vakum .....	43
4.3 Penentuan Metode Pengemasan Produk <i>Milk tea</i> Instan Probiotik .....	48
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....	51
5.1 Kesimpulan .....	51
5.2 Saran .....	51
Daftar Pustaka .....	53
Lampiran .....	57