

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN.....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
INTISARI.....	xiii
ABSTRACT.....	xiv
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>Snack bar</i> Keju Probiotik .....	8
2.2 Keju Ricotta.....	9
2.3 Probiotik dan Bakteri Asam Laktat.....	11
2.4 Kemasan Produk .....	13
2.5 Umur Simpan ( <i>Shelf Life</i> ) .....	16
2.6 Pendugaan Umur Simpan dengan Metode <i>Accelerated Shelf-Life Test</i> ....	23
2.7 Hipotesis Penelitian.....	26
BAB III METODE PENELITIAN.....	27
3.1 Alat dan Bahan .....	27
3.1.1 Alat.....	27
3.1.2 Bahan.....	28
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian .....	28
3.3 Tahapan Penelitian .....	29
3.3.1 Pembuatan <i>Snack bar</i> Keju Ricotta Probiotik.....	29

3.3.2	Pengujian Viabilitas Sel Probiotik .....	35
3.3.3	Pengujian Angka Peroksida .....	36
3.3.4	Pengujian Kadar Air .....	38
3.3.5	Pengujian Aktivitas Air ( $a_w$ ) .....	38
3.3.6	Pengujian pH .....	39
3.3.7	Pendugaan Umur Simpan dengan ASLT Model Arrhenius .....	39
3.4	Rancangan Penelitian .....	41
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....		43
4.1	Perubahan Mutu Produk <i>Snack bar</i> Keju Ricotta Probiotik dengan Kemasan Vakum dan Non Vakum .....	43
4.1.1	Viabilitas sel probiotik .....	43
4.1.2	Angka peroksida .....	46
4.1.3	Kadar air .....	50
4.1.4	Aktivitas air ( $a_w$ ) .....	53
4.1.5	Nilai pH .....	56
4.2	Pendugaan Umur Simpan <i>Snack bar</i> Keju Ricotta Probiotik dengan Metode ASLT Model Arrhenius .....	59
4.2.1	Penentuan Parameter Kinetika .....	60
4.2.2	Pendugaan Umur Simpan Produk <i>Snack bar</i> Keju Ricotta Probiotik Kemasan Vakum dan Non Vakum .....	81
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....		88
5.1	Kesimpulan .....	88
5.2	Saran .....	88
DAFTAR PUSTAKA .....		90
LAMPIRAN .....		96