



## DAFTAR ISI

TESIS.....	i
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....	ii
PRAKATA .....	iii
DAFTAR ISI .....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	v
DAFTAR TABEL .....	vi
DAFTAR LAMPIRAN .....	vii
INTISARI .....	viii
ABSTRACT .....	ix
BAB I.....	1
PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	3
1.3. Tujuan Penelitian.....	3
1.4. Manfaat Penelitian.....	3
BAB II .....	4
TINJAUAN PUSTAKA .....	4
2.1. Kopi .....	4
2.2. Minuman kopi instan probiotik .....	6
2.3. Probiotik .....	10
2.4. <i>Lactobacillus plantarum</i> Sebagai Probiotik .....	11
2.5. Suplementasi Probiotik pada Produk Pangan .....	12
2.6. Viabilitas Probiotik.....	13
2.7. <i>Spray Drying</i> .....	14
2.8. Maltodekstrin.....	16
2.9. Pengemasan .....	17
2.10. Umur Simpan.....	19
2.11. <i>Accelerated Shelf Life Testing</i> .....	21
2.12. Hipotesis Penelitian .....	24
BAB III .....	26
METODE PENELITIAN .....	26
3.1. Bahan Penelitian .....	26
3.2. Alat Penelitian .....	26



3.3. Tahapan Penelitian.....	27
3.4. Pelaksanaan Penelitian.....	30
3.4.1. Pembuatan Kopi Instan .....	30
3.4.2. Pembuatan Kopi Instan Probiotik .....	31
3.4.3. Pengujian Sensoris .....	31
3.4.4. Pengujian Viabilitas Sel Probiotik <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> subsp. <i>plantarum</i> Dad-13 .....	33
3.4.5. Aktivitas Air ( <i>Water Activity</i> ).....	34
3.4.6. Pendugaan Umur Simpan menggunakan Metode ASLT .....	35
3.5. Variabel Penelitian.....	36
3.6. Rancangan Percobaan.....	38
3.7. Tempat dan Waktu Penelitian.....	41
BAB IV .....	42
HASIL DAN PEMBAHASAN .....	42
4.1. Uji Sensoris Kopi Instan Probiotik .....	42
4.2. Uji Viabilitas Sel Probiotik dalam Kopi Instan .....	44
4.3. Aktivitas Air Kopi Instan Probiotik.....	46
4.4. Pendugaan Umur Simpan Kopi Instan Probiotik dengan Metode ASLT ....	49
BAB V .....	55
KESIMPULAN DAN SARAN .....	55
5.1 Kesimpulan .....	55
5.2 Saran .....	55
DAFTAR PUSTAKA .....	57
LAMPIRAN .....	66