

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
INTISARI.....	xiv
ABSTRACT.....	xv
 BAB I PENDAHULUAN.....	 1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	6
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA	 7
2.1 Bakteri Asam Laktat	7
2.2 Media Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat	8
2.3 Probiotik	12
2.4 Probiotik Kering Beku.....	13
2.5 <i>Jelly candy</i> Probiotik.....	15
2.6 Viabilitas Sel	19
2.7 Umur Simpan.....	20
2.8 <i>Accelerated Shelf-Life Testing</i> (ASLT).....	23
2.9 Hipotesis	25
 BAB III METODE PENELITIAN	 27
3.1 Alat	27
3.2 Bahan.....	28
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian	29
3.4 Rancangan Penelitian	30

3.5 Prosedur Penelitian.....	31
3.6 Rancangan Percobaan.....	43
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	45
4.1 Viabilitas sel <i>L. plantarum</i> Dad-13 pada <i>jelly candy</i> probiotik.....	45
4.2 Penentuan umur simpan <i>jelly candy</i> probiotik	52
4.2.1. Penentuan umur simpan pada sampel P0.....	53
4.2.2. Penentuan umur simpan pada sampel P1	58
4.2.3. Umur simpan sampel P0 dan P1	63
4.2.4. Nilai Aw <i>jelly candy</i> probiotik	64
4.2.5. Tekstur <i>jelly candy</i> probiotik	67
4.3 Karakteristik sensoris secara deskriptif	70
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	73
5.1 Kesimpulan	73
5.2 Saran.....	73
DAFTAR PUSTAKA.....	75
LAMPIRAN	86