

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I PENDAHULUAN	14
1.1. Latar Belakang	14
1.2. Rumusan Masalah	19
1.3. Tujuan Penelitian.....	19
1.4. Manfaat Penelitian.....	19
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	20
2.1. Buah Salak.....	20
2.2. Minuman Sari Buah.....	21
2.3. Pangan Fungsional	22
2.4. Probiotik	23
2.5. Probiotik <i>Lactobacillus plantarum</i>	26
2.6. Fermentasi	31
2.7. Viabilitas Sel	33
BAB III METODE PENELITIAN.....	36
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	36
3.2. Bahan Penelitian.....	36
3.3. Alat Penelitian	37
3.4. Tahapan Penelitian	37
3.5. Tahapan Analisa	40
3.6. Diagram Alir Penelitian.....	44
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	48

4.1. Evaluasi Fermentasi Sari Buah Salak.....	48
4.2. Formulasi Sari Buah Salak Fermentasi	51
4.3. Evaluasi Sensoris.....	52
4.4. Evaluasi Penyimpanan.....	54
4.5. Profilling Senyawa Volatil	56
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	68
5.1. Kesimpulan.....	68
5.2. Saran	68
DAFTAR PUSTAKA	69
LAMPIRAN	75