

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRAK	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian.....	4
1.4. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. Probiotik	5
2.2. <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> subsp. <i>plantarum</i> Dad-13	7
2.3. Mikroenkapsulasi Probiotik.....	9
2.4. Susu Skim.....	11
2.5. Maizena	12
2.6. Teknologi Pengemasan Vakum.....	13
2.7. Penentuan Umur Simpan.....	14
2.8. Hipotesis Penelitian.....	18
BAB III METODE PENELITIAN.....	19
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	19
3.2. Bahan Penelitian.....	19
3.3. Alat Penelitian	20
3.4. Tahapan Penelitian	22
3.5. Tahapan Analisa	23

3.6. Diagram Alir Penelitian.....	27
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	29
4.1. Evaluasi Efisiensi Enkapsulasi	29
4.2. Evaluasi Aktivitas Air	30
4.3. Evaluasi Waktu Kelarutan.....	31
4.4. Evaluasi Warna.....	32
4.5. Evaluasi Higroskopisitas	33
4.6. Evaluasi Mikrostruktur.....	35
4.7. Evaluasi Viabilitas sel probiotik.....	37
4.8. Pendugaan Umur simpan dengan Metode ASLT	40
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	49
5.1. Kesimpulan.....	49
5.2. Saran	49
DAFTAR PUSTAKA	50
LAMPIRAN.....	54