

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
ABSTRAK	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan	4
1.4. Manfaat	5
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1. Informasi Nilai Gizi	6
2.2. Biskuit sebagai Camilan Bernutrisi.....	7
2.3. Tepung Ikan Gabus	8
2.4. Krim Probiotik	10
2.5. <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> Dad-13	10
2.6. Manfaat Probiotik Bagi Kesehatan	11
2.7. Jenis Gula	12
2.8. Umur Simpan dan <i>Accelerated Shelf Life Testing</i> (ASLT).....	14
2.9. Hipotesis.....	15
BAB III. METODE PENELITIAN	16
3.1. Alat Penelitian	16
3.1.1. Alat Pembuatan Krim Probiotik	16
3.1.2. Alat Pengujian	16
3.2. Bahan Penelitian.....	16

3.2.1. Bahan Baku	16
3.2.2. Bahan Kimia.....	17
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian	17
3.4. Prosedur Penelitian.....	18
3.4.1. Pembuatan Tepung Ikan Gabus.....	18
3.4.2. Pembuatan Biskuit Tepung Ikan Gabus	19
3.4.3. Formulasi krim probiotik.....	20
3.4.4. Pembuatan Krim Probiotik	21
3.4.5. Evaluasi Sensoris.....	23
3.4.6. Uji Tekstur.....	24
3.4.7. Uji Proksimat.....	24
3.4.8. Uji Total Kalori (Shehab dkk., 2022).....	28
3.4.9. Total Gula (Musto dkk., 2009).....	28
3.4.10. Uji Aw (<i>Water Activity</i>)	29
3.4.11. Pengujian Viabilitas Sel (Majid dkk., 2023)	29
3.4.12. Pendugaan Umur Simpan dengan Metode ASLT (Zhi dkk., 2018) ...	30
3.5. Rancangan Penelitian	32
BAB IV. HASIL DAN DISKUSI	34
4.1. Hasil Uji Sensoris.....	34
4.2. Hasil Uji Tesktur	39
4.3. Hasil Uji Proksimat	40
4.4. Hasil Uji Total Kalori.....	46
4.5. Hasil Uji Total Gula	47
4.6. Hasil Perhitungan Informasi Nilai Gizi.....	49
4.7. Perubahan Mutu Produk Selama Penyimpanan	51
4.8. Pendugaan Umur Simpan Biskuit Tepung Ikan Gabus dengan Isian Krim Probiotik yang Menggunakan Jenis Gula yang Berbeda.....	56
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	62
DAFTAR PUSTAKA.....	64
LAMPIRAN.....	74