

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iii
PRAKATA	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
INTISARI.....	xi
ABSTRAK.....	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Tujuan Penelitian.....	7
1.4 Manfaat Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1 Pangan Fungsional.....	8
2.2 Millet (<i>Setaria italica</i> (L) Beauv.).....	9
2.3 Kenari (<i>Canarium indicum</i> L).....	13
2.4 Biskuit.....	16
2.5 <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> Dad-13	18
2.6 <i>Modified Atmosphere Packaging</i>	20
2.7 <i>Accelerated Shelf Life Test</i> (ASLT)	21
2.8 Hipotesis	23
BAB III METODE PENELITIAN	25
3.1 Bahan Penelitian.....	25
3.2 Alat Penelitian	25
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian	26
3.4 Tahapan Penelitian	26
3.4.1 Pengajuan Persyaratan Etik	26
3.4.2 Pembuatan Tepung Millet	26
3.4.3 Preparasi biji kenari.....	27
3.4.4 Pembuatan Biskuit Millet dan Kenari diperkaya Krim Probiotik	27

3.5	Metode Analisa.....	30
3.5.1	Uji Organoleptik.....	30
3.5.2	Uji Kimia.....	32
3.5.3	Perhitungan Angka Kecukupan Gizi.....	38
3.5.4	Uji Fisik.....	39
3.5.5	Viabilitas Sel Probiotik.....	39
3.5.6	Water Activity (A_w).....	40
3.5.7	<i>Accelerated Shelf life Test</i> (ASLT).....	41
3.6	Analisis data.....	42
3.7	Rancangan Percobaan.....	43
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		46
4.1	HASIL Uji SENSORIS.....	46
4.1.1	Rasa.....	47
4.1.2	Aroma.....	48
4.1.3	Warna.....	50
4.1.4	Kerenyahan.....	52
4.1.5	Daya Patah.....	55
4.1.6	<i>Aftertaste</i>	56
4.1.7	<i>Overall</i>	58
4.2	HASIL Uji KIMIA.....	60
4.2.1	Kadar Air.....	60
4.2.2	Kadar Abu.....	63
4.2.3	Kadar Protein.....	64
4.2.4	Kadar Lemak.....	66
4.2.5	Kadar Karbohidrat <i>By difference</i>	68
4.2.6	Kalori.....	69
4.2.7	Gula Total.....	71
4.3	Informasi Nilai Gizi.....	72
4.4	HASIL Uji FISIK.....	76
4.4.1	Kekerasan (<i>Hardness</i>).....	76
4.4.2	Warna.....	80

4.5	Aktivitas Air (A_w).....	87
4.6	Viabilitas Sel Probiotik <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> Dad-13.....	89
4.7	Pendugaan Umur Simpan Biskuit Tepung Millet dan Kenari yang diperkaya Krim probiotik.....	93
BAB V PENUTUP		103
5.1	Kesimpulan.....	103
5.2	Saran	103
DAFTAR PUSTAKA		105
LAMPIRAN		121