

DAFTAR ISI

TESIS	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI.....	xi
ABSTRACT	1
BAB I PENDAHULUAN	2
1.1. Latar Belakang	2
1.2. Rumusan Masalah	5
1.3. Tujuan Penelitian.....	6
1.4. Manfaat Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1. Es Krim.....	8
2.2. Probiotik	13
2.3. Inulin	15
2.4. Es Krim Sinbiotik.....	17
2.5. Hipotesis.....	19
BAB III METODE PENELITIAN.....	20
3.1. Bahan Penelitian.....	20
3.2. Alat Penelitian	20
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian	21
3.4. Tahapan Penelitian	21
3.4.1. Proses Fermentasi Susu	21
3.4.2. Proses Pembuatan Es Krim.....	22
3.5. Prosedur Analisis.....	24

3.5.1. Jumlah Sel.....	25
3.5.2. Pengukuran pH	25
3.5.3. Asam tertitrasi.....	25
3.5.4. Analisis <i>Overrun</i> (Alizadeh, <i>et al.</i> , 2014).....	26
3.5.5. Analisis Waktu Leleh (Sarwar, <i>et al.</i> , 2021).....	26
3.5.6. Uji Hedonik.....	27
3.5.7. Analisis Mikrostruktur (Clark, S., 2004)	28
3.5.8. Analisis Profil Senyawa Volatil (Sarwar <i>et al.</i> , 2021).....	28
3.6. Rancangan Percobaan dan Analisis Data	29
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	31
4.1. Viabilitas Sel	31
4.2. Analisis Fisikokimia.....	33
4.3. Uji Hedonik	35
4.4. Analisis Mikrostruktur	36
4.5. Analisis Senyawa Volatil	38
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	42
5.1. Kesimpulan.....	42
5.2. Saran	43
DAFTAR PUSTAKA	44
LAMPIRAN.....	49