

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
Abstrak.....	xii
Abstract.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Sari Kacang Kenari	6
2.2 Minuman Sereal dan Sereal.....	7
2.3 Probiotik.....	8
2.4 Bakteri Asam Laktat (BAL) Kultur Lokal	10
2.5 Sifat Fisik Sari Kacang Kenari Bubuk	12
2.6 Viabilitas Sel	15
2.7 Umur Simpan	16
2.8 <i>Accelerated Shelf Life Testing</i> (ASLT).....	18
2.9 Hipotesis.....	19
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	20
3.1 Bahan Penelitian.....	20
3.2 Peralatan Penelitian	21
3.3 Prosedur Penelitian.....	22
3.3.1 Formulasi Produk Minuman Sereal Nabati Probiotik.....	22
3.3.2 Pembuatan Produk Minuman Sereal Nabati Probiotik	25

3.3.3	Pengemasan Produk	25
3.3.4	Pengujian Fisik Produk	26
3.3.5	Pengujian Viabilitas Sel Probiotik dalam Produk	30
3.3.6	Penentuan Umur Simpan Metode <i>Accelerated Shelf-Life Testing</i> (ASLT) Menggunakan Persamaan Arrhenius	32
3.4	Waktu dan Tempat Penelitian	33
3.5	Rancangan Penelitian	34
3.6	Parameter Kritis Penelitian	34
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		36
4.1	Penentuan Sifat Fisik Produk	36
4.2	Viabilitas Sel Probiotik dalam Produk	47
4.3	Penentuan Umur Simpan Produk	49
4.4	Umur Simpan Produk Minuman sereal Nabati Probiotik	54
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		59
5.1	Kesimpulan	59
5.2	Saran	59
DAFTAR PUSTAKA		60
LAMPIRAN		72
A.	Perhitungan Penentuan Sifat Fisik Produk	72
B.	Viabilitas Sel Probiotik Selama Masa Penyimpanan	77
C.	Hasil Enumerasi	78
D.	Dokumentasi	82