

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
ACKNOWLEDGEMENT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
INTISARI	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Probiotik	7
2.2 <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> Dad-13	10
2.3 Spirulina (<i>Arthrospira platensis</i>)	12
2.4 Sukrosa.....	16
2.5 Jelly Candy Probiotik Spirulina	18
2.6 Hipotesis	23
BAB III METODE PENELITIAN	24
3.1 Bahan Penelitian	24
3.2 Peralatan Penelitian	24
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian	25
3.4 Rancangan Penelitian	26
3.5 Tahapan Penelitian	26

3.6 Rancangan Percobaan	41
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	43
4.1 Pengaruh Konsentrasi Sukrosa terhadap Karakteristik Fisik <i>Jelly</i>	
<i>Candy</i> Probiotik Spirulina	43
4.1.1 Tekstur <i>Jelly Candy</i> Probiotik Spirulina	43
4.1.2 Warna <i>Jelly Candy</i> Probiotik Spirulina	44
4.2 Pengaruh Konsentrasi Sukrosa terhadap Tingkat Kesukaan <i>Jelly</i>	
<i>Candy</i> Probiotik Spirulina	46
4.3 Karakteristik Kimia <i>Jelly Candy</i> Probiotik Spirulina dengan	
Konsentrasi Sukrosa 20%	50
4.3.1 Karakteristik Proksimat	50
4.3.2 Aktivitas Antioksidan	53
4.4 Karakteristik Fisik <i>Jelly Candy</i> Probiotik Spirulina dengan	
Konsentrasi Sukrosa 20%	56
4.4.1 Tekstur <i>Jelly Candy</i> Probiotik Spirulina selama	
Penyimpanan	56
4.4.2 Warna <i>Jelly Candy</i> Probiotik Spirulina selama	
Penyimpanan	57
4.5 Viabilitas Sel Probiotik dan Umur Simpan <i>Jelly Candy</i> Probiotik	
Spirulina	60
4.5.1 Nilai a_w dan pH <i>Jelly Candy</i> Probiotik Spirulina	60
4.5.2 Viabilitas Sel Probiotik <i>Lactiplantibacillus plantarum</i>	
Dad-13	64
4.5.3 Perkiraan Umur Simpan <i>Jelly Candy</i> Probiotik Spirulina	67
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	71
5.1 Kesimpulan	71
5.2 Saran	72
DAFTAR PUSTAKA	73
LAMPIRAN	86