

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ACKNOWLEDGEMENTS.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
INTISARI	xiv
ABSTRACT	xv
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan Penelitian	5
1.4. Manfaat Penelitian	6
BAB II	7
TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1. Hidrokoloid	7
2.1.1. Gelatin	7
2.1.2. Glukomanan Porang.....	9
2.2. Probiotik.....	11
2.3. <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> Dad-13	12
2.4. <i>Spirulina (Arthrospira platensis)</i>	14
2.5. <i>Jelly Candy Probiotik Green Spirulina</i>	16
2.6. Hipotesis	21
BAB III.....	22
METODE PENELITIAN	22
3.1. Alat.....	22
3.2. Bahan	23
3.3. Tempat dan Waktu Penelitian	23
3.4. Rancangan Penelitian.....	24
3.5. Prosedur Percobaan	25
3.6. Rancangan Percobaan	40
3.7. Analisis Data	42
BAB IV	43
HASIL DAN PEMBAHASAN	43
4.1. Pengaruh Variasi Proporsi Gelatin dan Glukomanan Porang terhadap Tingkat Kesukaan <i>Jelly Candy Probiotik Green Spirulina</i>	43
4.2. Karakteristik Fisikokimia <i>Jelly Candy Probiotik Green Spirulina</i> ..	47
4.3. Viabilitas Sel <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> Dad-13 dan Umur Simpan <i>Jelly Candy Probiotik Green Spirulina</i>	51
4.4. Nilai a_w <i>Jelly Candy Probiotik Green Spirulina</i>	55

4.5.	Tekstur <i>Jelly Candy</i> Probiotik <i>Green Spirulina</i>	56
4.6.	Nilai pH <i>Jelly Candy</i> Probiotik <i>Green Spirulina</i>	60
4.7.	Nilai warna <i>Jelly Candy</i> Probiotik <i>Green Spirulina</i>	61
BAB V		64
KESIMPULAN DAN SARAN		64
5.1.	Kesimpulan	64
5.2.	Saran.....	64
DAFTAR PUSTAKA		66
LAMPIRAN.....		73