

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
INTISARI	xi
ABSTRACT	xii
 BAB I PENDAHULUAN.....	 1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	6
1.3. Tujuan Penelitian	6
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	 8
2.1. Spirulina.....	8
2.2. <i>Blue spirulina</i>	11
2.3. Probiotik	13
2.4. <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> Dad-13	15
2.5. <i>Jelly Candy Probiotik Blue Spirulina</i>	16
2.6. Gelatin.....	20
2.7. Hipotesis	23
 BAB III METODOLOGI PENELITIAN	 25
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian.....	25
3.2. Alat dan Bahan Penelitian	25
3.2.1. Alat Penelitian.....	25
3.2.2. Bahan Penelitian	26
3.3. Rancangan Penelitian.....	27
3.4. Prosedur Penelitian	28
3.4.1. Formulasi pembuatan jelly candy	28

3.4.2. Uji Warna menggunakan <i>Chromameter</i>	32
3.4.3. Uji Sensoris	33
3.4.4. Uji Viabilitas <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> Dad-13 pada <i>Jelly Candy Probiotik Blue Spirulina</i>	34
3.4.5. Pendugaan Umur Simpan dengan <i>Extended Storage Studies</i> (ESS) (Tampubolon & Syamsudin, 2023).....	36
3.4.6. Analisis Aktivitas Antioksidan dengan Metode DPPH (Wu <i>et al.</i> , 2016)	37
3.4.7. Uji pH.....	38
3.4.8. Uji a_w	39
3.4.9. Uji Tekstur	39
3.4.10. Analisis Kadar Air dengan Metode Oven (SNI 3547.2-2008) ...	40
3.4.11. Analisis Kadar Abu dengan Metode Gravimetri (SNI 3547.2-2008)	41
3.4.12. Analisis Kadar Lemak dengan Metode Weibull (AOAC, 2006)	42
3.4.13. Analisis Kadar Total Protein dengan Metode Titrimetri (AOAC, 2006)	43
3.5. Rancangan Percobaan	45

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN 46

4.1. Penentuan Formula <i>Jelly Candy Probiotik Blue Spirulina</i>	46
4.1.1. Pengaruh Konsentrasi <i>Blue Spirulina</i> terhadap Karakteristik Warna <i>Jelly Candy Probiotik Blue Spirulina</i>	46
4.1.2. Pengaruh Variasi Konsentrasi Gelatin terhadap Tingkat Kesukaan pada <i>Jelly Candy Probiotik Blue Spirulina</i>	49
4.1.3. Karakteristik Fisik: Tekstur dan Warna pada <i>Jelly Candy Probiotik Blue Spirulina</i> dengan Variasi Konsentrasi Gelatin.....	54
4.2. Karakteristik Kimia <i>Jelly Candy Probiotik Blue Spirulina</i>	57
4.2.1. Analisis Proksimat	57
4.2.2. Aktivitas Antioksidan	61
4.3. Karakteristik Fisik <i>Jelly Candy Probiotik Blue Spirulina</i>	63
4.3.1. Pengaruh Suhu dan Lama Simpan terhadap Karakteristik Tekstur .	63
4.3.2. Pengaruh Suhu dan Lama Simpan terhadap Karakteristik Warna	65
4.4. Umur Simpan <i>Jelly Candy Probiotik Blue Spirulina</i>	69
4.4.1. Pengaruh Suhu dan Lama Simpan terhadap Nilai a_w	69

4.4.2. Pengaruh Suhu dan Lama Simpan terhadap Nilai pH	71
4.4.3 Pengaruh Suhu dan Lama Simpan terhadap Viabilitas Sel Probiotik <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> Dad-13	72
4.4.4 Perhitungan Masa Simpan Produk <i>Jelly Candy</i> Probiotik <i>Blue</i> Spirulina	75
 BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	79
5.1 Kesimpulan	79
5.2 Saran	80
 DAFTAR PUSTAKA	82
LAMPIRAN.....	89