

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
INTISARI.....	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
BAB II	5
TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Probiotik	5
2.2 Suplemen Bubuk Probiotik.....	7
2.3 Multistrain	8
2.3.1 <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> subsp. <i>plantarum</i> Dad-13.....	9
2.3.2 <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> subsp. <i>plantarum</i> FNCC-0250 (Mut-7) 10	
2.3.3 <i>Lacticaseibacillus paracasei</i> subsp. <i>paracasei</i> GMRMP-001 (AD2) ...11	
2.4 Proksimat.....	11
2.4.1 Analisis Kadar Air.....	12
2.4.2 Analisis Kadar Abu	13
2.4.3 Analisis Kadar Protein	13
2.4.4 Analisis Kadar Lemak.....	15
2.4.5 Analisis Kadar Karbohidrat	15
2.5 Analisis Kadar Gula Total dan Gula Reduksi	16

2.6	Uji Kadar Laktosa.....	17
2.7	Uji Kadar Kolesterol.....	17
2.8	Fungsi Bahan/Komposisi Produk.....	18
2.8.1	<i>Yeast Extract</i>	18
2.8.2	Serbuk Ikan Gabus.....	18
2.8.3	Susu Skim	19
2.8.4	Gula Pasir (Sukrosa)	20
2.9	Peraturan <i>Labelling</i> Suplemen	22
2.10	<i>Labelling</i> pada Produk Suplemen Bubuk Probiotik di Pasaran	23
2.11	Produksi Bubuk Probiotik	25
2.12	Hipotesis.....	26
BAB III	27
METODE PENELITIAN	27
3.1	Bahan Penelitian.....	27
3.1.1	Produksi Multistrain	27
3.1.2	Analisis Karakteristik Kimia.....	27
3.2	Alat Penelitian	27
3.2.1	Produksi Multistrain	27
3.2.2	Analisis Karakteristik Kimia.....	28
3.3	Waktu dan Tempat Penelitian	28
3.4	Prosedur Penelitian (Produksi Multistrain)	28
3.5	Prosedur Analisis.....	31
3.5.1	Kadar Air.....	31
3.5.2	Kadar Abu.....	31
3.5.3	Kadar Protein	32
3.5.4	Kadar Lemak.....	32
3.5.5	Kadar Karbohidrat	33
3.5.6	Total Gula dan Gula Reduksi.....	33
3.5.7	Kadar Laktosa.....	35
3.5.8	Kadar Kolesterol.....	35
BAB IV	36
HASIL DAN PEMBAHASAN	36
4.1.	Karakteristik Kimia	36
4.1.1	Kadar Air.....	36

4.1.2 Kadar Abu	37
4.1.3 Kadar Protein	38
4.1.4 Kadar Lemak.....	39
4.1.5 Kadar Karbohidrat	40
4.1.6 Total Gula dan Gula Reduksi.....	40
4.1.7 Kadar Laktosa	42
4.1.8 Kadar Kolesterol	42
4.2 Perbandingan dengan Peraturan dan Produk di Pasaran	44
4.2.1 Perbandingan Komposisi Bahan.....	44
4.2.2 Perbandingan dengan Peraturan Mengenai <i>Labelling</i>	45
BAB V.....	47
KESIMPULAN DAN SARAN	47
5.1 Kesimpulan.....	47
5.2 Saran	47
DAFTAR PUSTAKA.....	48
LAMPIRAN.....	53