

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Spirulina (<i>Arthrospira platensis</i>).....	7
2.2 Fikosianin	10
2.3 Probiotik	12
2.4 Lactiplantibacillus plantarum Dad-13	15
2.5 Jelly Candy Probiotik Blue Spirulina	16
2.6 Asam Sitrat	18
2.7 Hipotesis	19
BAB III METODE PENELITIAN	21
3.1 Bahan.....	21
3.2 Peralatan	21
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian	22

3.4	Rancangan Penelitian	22
3.5	Tahapan Penelitian.....	23
3.6	Analisis data	35
3.7	Rancangan Percobaan.....	36
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		37
4.1	Pengaruh Variasi Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Tingkat Kesukaan <i>Jelly Candy Probiotik Blue Spirulina</i>	37
4.2	Karakteristik fisik dan kimia <i>Jelly Candy Probiotik Blue Spirulina</i>	39
4.2.1	Analisis proksimat <i>Jelly Candy Probiotik Blue Spirulina</i>	39
4.2.2	Warna <i>Jelly Candy Probiotik Blue Spirulina</i> Selama Penyimpanan.....	42
4.2.3	Nilai Tekstur <i>Jelly Candy Probiotik Blue Spirulina</i>	44
4.3	Aktivitas Antioksidan <i>Jelly Candy Probiotik Blue Spirulina</i>	46
4.4	Nilai pH <i>Jelly Candy Probiotik Blue Spirulina</i>	47
4.5	Nilai a_w <i>Jelly Candy Probiotik Blue Spirulina</i>	49
4.6	Viabilitas Sel <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> Dad-13 pada <i>Jelly Candy</i> <i>Probiotik Blue Spirulina</i>	50
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		55
5.1	Kesimpulan.....	55
5.2	Saran.....	55
DAFTAR PUSTAKA.....		57
LAMPIRAN.....		70