

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	1
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
INTISARI	ix
ABSTRACT.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	xi
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	1
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Enkapsulasi	7
2.2 Pati Garut	7
2.3 <i>Porous Starch</i>	9
2.4 Probiotik.....	10
2.5 <i>Spray Drying</i>	11
2.6 Morfologi Enkapsulasi (SEM).....	13
2.7 Landasan Teori	15
2.8 Hipotesis	16
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	18
3.1 Bahan Penelitian	19
3.2 Alat Penelitian.....	19
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian.....	19
3.4 Desain Penelitian	19
3.5 Inokulasi <i>Lactobacillus acidophilus</i> IFO 13951	21
3.6 Enkapsulasi Probiotik	21
3.7 Analisis Enkapsulasi	23
3.7.1 Efisiensi Enkapsulasi	23
3.7.2 Viabilitas Mikrokapsul pada Kondisi Penyimpanan.....	23
3.7.3 Karakteristik Fisik, Kimia dan Morfologi Enkapsulasi	24
3.7.3.1 Aktivitas Air dan Kadar Air	24

3.7.3.2	Warna	24
3.7.3.3	Morfologi	24
3.8	Rancangan Percobaan	25
3.9	Analisis Statistika.....	25
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		26
4.1	Pengaruh Konsentrasi Terbaik <i>Porous Starch</i> Garut Berdasarkan Efisiensi Enkapsulasi.....	26
4.2	Pengaruh Konsentrasi <i>Porous Starch</i> Garut terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia	28
4.2.1.	Kadar Air.....	29
4.2.2.	Aktivitas Air.....	31
4.2.3.	Warna	33
4.2.4.	Morfologi	35
4.3	Pengaruh Waktu dan Suhu pada Viabilitas selama Penyimpanan Hasil Enkapsulasi Probiotik dengan <i>Porous Starch</i> dan <i>Native Starch</i>	37
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		41
5.1	Kesimpulan	41
5.2	Saran	42
DAFTAR PUSTAKA.....		43
LAMPIRAN.....		50