

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	i
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
INTISARI	x
ABSTRACT	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	5
E. Keaslian Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	12
A. Tinjauan Pustaka.....	12
1. Diabetes Melitus Tipe 2.....	12
2. Anggur Laut.....	13
3. Es Krim	15
4. Sinbiotik	20
5. <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> subs. <i>plantarum</i> Dad-13.....	21
6. Sifat Fisik	21
7. Uji Organoleptik.....	22
B. Kerangka Teoritis	26
C. Kerangka Konseptual	26
D. Hipotesis	28
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	29
A. Jenis dan Rancangan Penelitian.....	29
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	31
C. Sampel dan Subjek Penelitian	31
D. Variabel Penelitian	32
E. Definisi Operasional.....	33
F. Jenis dan Cara Pengumpulan Data	36
G. Instrumen Penelitian.....	36
H. Cara Analisis Data.....	39
I. Metode Analisis Data	40
J. Etika Penelitian	41
K. Jalannya Penelitian.....	42
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	46
A. Hasil	46
1. Sifat Fisik Es Krim	46
2. Karakteristik Panelis.....	47
3. Karakteristik Produk	48
4. Hasil Uji Hedonik.....	49
5. Hasil Uji <i>Free Choice Profiling</i>	53
B. Pembahasan	61
1. Sifat Fisik Es Krim	61

2. Sifat Organoleptik Es Krim.....	64
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	72
DAFTAR PUSTAKA.....	xii
LAMPIRAN.....	xviii