

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
ABSTRAK	x
ABSTRACT	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	5
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Manfaat Penelitian.....	6
E. Keaslian Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	11
A. Telaah Pustaka.....	11
1. Anggur Laut.....	11
2. <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> subs. <i>plantarum</i> Dad-13.....	16
3. Es Krim.....	18
4. Pangan Fungsional.....	23
5. Kandungan Zat Gizi.....	25
6. Serat Kasar.....	31
B. Kerangka Teori.....	34
C. Kerangka Konsep.....	34
D. Hipotesis.....	35
BAB III METODE PENELITIAN	36
A. Jenis dan Rancangan Penelitian.....	36
B. Waktu dan Tempat Penelitian.....	37
C. Sampel Penelitian.....	37
1. Sampel.....	37
2. Besar Sampel.....	37
D. Variabel Penelitian.....	38
1. Variabel Terikat.....	38
2. Variabel Bebas.....	38
3. Variabel Kontrol.....	38
E. Definisi Operasional.....	38
F. Teknik Pengumpulan Data.....	40
1. Data Primer.....	40
2. Data Sekunder.....	40

G. Instrumen Penelitian.....	41
1. Alat Penelitian.....	41
2. Bahan Penelitian.....	42
H. Metode Pengolahan Data.....	43
1. Coding Data.....	43
2. Editing Data.....	43
3. Entry Data.....	43
4. Cleaning Data.....	44
I. Penyajian dan Analisis Data.....	44
1. Analisis Univariat.....	44
2. Analisis Bivariat.....	44
J. Etika Penelitian.....	45
K. Jalannya Penelitian.....	45
1. Tahap Persiapan.....	45
2. Tahap Pelaksanaan.....	45
a. Pembuatan Bubur Anggur Laut.....	46
b. Pembuatan Es Krim Sinbiotik.....	47
c. Analisis Kadar Energi.....	48
d. Analisis Kadar Protein.....	49
e. Analisis Kadar Lemak.....	50
3. Tahap Penyelesaian.....	54
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	55
A. Hasil.....	55
1. Kandungan Zat Gizi.....	56
2. Serat Kasar.....	57
B. Pembahasan.....	57
1. Kandungan Zat Gizi.....	57
2. Serat Kasar.....	73
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	78
A. Kesimpulan.....	78
B. Saran.....	78
DAFTAR PUSTAKA.....	79
LAMPIRAN.....	89