

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI</b> .....	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>ix</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>x</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>xi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	5
E. Keaslian Penelitian.....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>9</b>
A. Tinjauan Pustaka.....	9
1. Es Krim Probiotik.....	9
2. Bunga Telang.....	22
3. Sifat Fisik.....	25
4. Antioksidan.....	30
B. Kerangka Teori.....	33
C. Kerangka Konsep.....	34
D. Hipotesis.....	34
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	<b>35</b>
A. Jenis dan Rancangan Penelitian.....	35
B. Sampel Penelitian.....	35
C. Variabel Penelitian.....	38
D. Definisi Operasional.....	39
E. Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	41
F. Instrumen Penelitian.....	41
G. Cara Analisis Data.....	42
H. Etika Penelitian.....	44
I. Jalannya Penelitian.....	45
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	<b>51</b>
A. Hasil.....	51
B. Pembahasan.....	57
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	<b>77</b>
A. Kesimpulan.....	77
B. Saran.....	77
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>79</b>
<b>LAMPIRAN</b> .....	<b>89</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Bunga Telang ( <i>Clitoria ternatea</i> L.).....	22
Gambar 2. 2 Struktur Ternatin D1 .....	24
Gambar 2. 3 Struktur <i>Kaempferol hexosyl-rhamnoside</i> .....	25
Gambar 2. 4 Kerangka Teori.....	33
Gambar 2. 5 Kerangka Konsep.....	34
Gambar 3. 1 Alur Penelitian .....	45
Gambar 3. 2 Pembuatan Sari Bunga Telang (Dimodifikasi dari Hung dan Manh, 2024) .....	46
Gambar 3. 3 Alur Pembuatan Es Krim Probiotik (Dimodifikasi dari Yuniarti <i>et al.</i> , 2023) .....	46
Gambar 4. 1 Produk Es Krim Probiotik F0 .....	52
Gambar 4. 2 Produk Es Krim Probiotik F1 .....	52
Gambar 4. 3 Produk Es Krim Probiotik F2 .....	52

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Keaslian Penelitian .....	6
Tabel 2. 1 Syarat Mutu Es Krim Berdasarkan SNI 3713:2018 .....	10
Tabel 2. 2 Kriteria Mikrobiologi Es Krim Berdasarkan SNI 3713:2018 .....	10
Tabel 2. 3 Komposisi Umum Es Krim .....	11
Tabel 2. 4 Rata-Rata Komposisi dalam Susu .....	15
Tabel 2. 5 Komposisi Senyawa Aktif Ekstrak Bunga Telang .....	24
Tabel 2. 6 Pengaruh Sari Bunga Telang terhadap Sifat Fisik Es Krim .....	26
Tabel 3. 1 Substitusi Susu Cair dengan Sari Bunga Telang .....	35
Tabel 3. 2 Spesifikasi Bahan Es Krim Probiotik .....	35
Tabel 3. 3 Rancangan Acak Lengkap Penelitian .....	37
Tabel 3. 4 Definisi Operasional .....	39
Tabel 3. 5 Komposisi Es Krim per 100 gr .....	47
Tabel 4. 1 Hasil Uji <i>Overrun</i> * .....	53
Tabel 4. 2 Hasil Uji Waktu Leleh* .....	54
Tabel 4. 3 Hasil Uji pH* .....	55
Tabel 4. 4 Hasil Uji Aktivitas Antioksidan* .....	56

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran 1.</b> <i>Ethical Clearance</i> .....	89
<b>Lampiran 2.</b> Perhitungan Formulasi Es Krim.....	90
<b>Lampiran 3.</b> Hasil Analisa Total Bakteri Asam Laktat (BAL) Krim Probiotik.....	93
<b>Lampiran 4.</b> Hasil Analisa Aktivitas Antioksidan dan pH Es Krim Probiotik.....	94
<b>Lampiran 5.</b> Hasil Analisa Overrun Krim Probiotik.....	95
<b>Lampiran 6.</b> Hasil Analisa Waktu Leleh Krim Probiotik.....	95
<b>Lampiran 7.</b> Uji Normalitas, <i>One Way ANOVA</i> , dan <i>Duncan Data Overrun</i> .....	96
<b>Lampiran 8.</b> Uji Normalitas, <i>One Way ANOVA</i> , dan <i>Duncan Data Waktu Leleh</i>	98
<b>Lampiran 9.</b> Uji Normalitas, <i>One Way ANOVA</i> , dan <i>Games-Howell Data pH</i> ....	99
<b>Lampiran 10.</b> Uji Normalitas, <i>Kruskal-Wallis</i> , dan <i>Mann-Whitney Data</i> Antioksidan .....	100
<b>Lampiran 11.</b> Dokumentasi Penelitian.....	102
<b>Lampiran 12.</b> Hasil Uji Plagiarisme .....	103