UNIVERSITAS
GADJAH MADA
TINGKAT PENGETAHUAN MASYARAKAT TERHADAP PRODUK PROBIOTIK DAN KARAKTER JELLY CANDY PROBIOTIK
Lactobacillus plantarum Dad-13 SELAMA PENYIMPANAN
FIDA HASNA FADHILA, Prof. Dr. Ir. Endang S. Rahayu, MS.; Dr. Rini Yanti, STP., MP.
Universitas Gadjah Mada, 2020 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR ISI

Halaman Judul.....i
Hala.Pengesahan.....ii
Halaman Pernyataan.....iii
Kata Pengantar.....iv
Daftar Isi.....vi
Daftar Gambar.....viii
Daftar Tabel.....ix
Daftar Lampiran.....x
Intisari.....xi
Abstrak.....xii

BAB I PENDAHULUAN …….....1
1.1 Latar Belakang 1
1.2 Rumusan Masalah 4
1.3 Tujuan Penelitian.....5
1.4 Manfaat Penelitian.....6

BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....7
2.1 Probiotik..... 7
2.2 *Lactobacillus plantarum* Dad- 13 12
2.3 *Jelly Candy*.....13
2.4 *Sublethal Injury*.....16
2.5 Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan 16
2.6 Hipotesis.....18

BAB III METODOLOGI PENELITIAN..... 19
3.1 Rancangan Penelitian… ..... ……...19
3.2 Bahan Penelitian.....19
3.3 Peralatan Penelitian 20
3.4 Tahapan Penelitian 20
3.5 Waktu dan Tempat Penelitian..... 28

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
TINGKAT PENGETAHUAN MASYARAKAT TERHADAP PRODUK PROBIOTIK DAN KARAKTER JELLY CANDY PROBIOTIK
Lactobacillus plantarum Dad-13 SELAMA PENYIMPANAN
FIDA HASNA FADHILA, Prof. Dr. Ir. Endang S. Rahayu, MS.; Dr. Rini Yanti, STP., MP.
Universitas Gadjah Mada, 2020 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN 29
4.1 Survei Pengetahuan Masyarakat Mengenai Produk Probiotik 29
4.2 Nilai pH selama penyimpanan 34
4.3 Nilai Tekstur selama penyimpanan 36
4.4 Nilai Kecerahan selama penyimpanan 38
4.5 Nilai Aw selama penyimpanan 39
4.6 Viabilitas Sel *L. plantarum* Dad-13 40
4.7 *Sublethal Injury* 44
4.8 Penentuan Biaya Produksi *Jelly Candy* Probiotik 45

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN 48
5.1 Kesimpulan 48
5.2 Saran 48

DAFTAR PUSTAKA 50
LAMPIRAN 56