

DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Halaman Pengesahan.....	ii
Pernyataan Bebas Plagiasi.....	iii
Kata Pengantar.....	iv
Daftar Isi.....	vii
Daftar Tabel.....	ix
Daftar Gambar.....	x
Daftar Lampiran.....	xi
Intisari.....	xii
Abstract.....	xiii
 BAB I PENDAHULUAN.....	 1
1.1 Latar Belakang Penelitian.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	 6
2.1 Permen Cokelat Probiotik.....	6
2.2 Probiotik dan Bakteri Asam Laktat.....	8
2.3 Viabilitas Sel.....	11
2.4 Umur Simpan.....	12
2.5 <i>Accelerated Shelf Life Testing</i>	15
2.6 Hipotesis.....	17
 BAB III METODE PENELITIAN.....	 18
3.1 Bahan Penelitian.....	18
3.1.1 Bahan Baku.....	18
3.1.2 Bahan Kimia.....	18
3.2 Alat Penelitian.....	19
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian.....	19

3.4 Prosedur Penelitian.....	20
3.4.1 Pembuatan Permen Cokelat Probiotik.....	21
3.4.2 Pengujian Viabilitas Sel Probiotik <i>L. plantarum</i> Dad-13.....	23
3.4.3 Pengujian <i>Sublethal Injury</i> Sel Probiotik <i>L. plantarum</i> Dad-13.....	24
3.4.4 Pendugaan Umur Simpan dengan Metode ASLT.....	25
3.5 Rancangan Penelitian.....	26
 BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	 28
4.1 Pengaruh Suhu Penyimpanan terhadap Viabilitas Sel Probiotik dalam Permen Cokelat.....	28
4.2 Pengaruh Proses Produksi Terhadap <i>Sublethal Injury</i> Probiotik pada Permen Cokelat.....	31
4.3 Pendugaan Umur Simpan Permen Cokelat Probiotik dengan Metode ASLT	33
 BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	 39
5.1 Kesimpulan.....	39
5.2 Saran.....	40
 DAFTAR PUSTAKA.....	 42
 LAMPIRAN.....	 46