

DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Halaman Pengesahan	ii
Pernyataan Bebas Plagiasi	iii
Kata Pengantar	iv
Daftar Isi.....	vii
Daftar Tabel	x
Daftar Gambar.....	xi
Daftar Lampiran	xii
Intisari	xiii
Abstract	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
1.4 Manfaat Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1 Permen Cokelat Susu.....	8
2.2 Probiotik	10
2.2.1 Probiotik	10
2.2.2 <i>Lactobacillus plantarum</i> Dad-13	13
2.3 Nilai Gizi	14
2.3.1 Air.....	14
2.3.2 Abu	15
2.3.3 Protein.....	16
2.3.4 Lemak	17
2.3.5 Karbohidrat	17

2.3.6 Natrium	18
2.3.7 Kalsium.....	18
2.3.8 Kalium	19
2.3.9 Kalori	19
2.4 Informasi Nilai Gizi Label Kemasan.....	20
2.5 <i>Independent t-Test</i>	20
2.6 Hipotesis	22
BAB III BAHAN DAN METODE PENELITIAN.....	23
3.1 Bahan.....	23
3.1.1 Bahan Baku.....	23
3.1.2 Bahan Kimia	24
3.2 Peralatan	25
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian	26
3.4 Proses Pembuatan Permen Cokelat	26
3.5 Prosedur Pengujian	28
3.5.1 Pengujian Proksimat	28
3.5.2 Rancangan Percobaan	33
3.5.3 Analisis Data.....	33
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	34
4.1 Analisis Kadar Air dan Lemak Bahan.....	34
4.2 Analisis Nilai Gizi Produk.....	37
4.2.1 Kadar Air	40
4.2.2 Kadar Abu.....	41
4.2.3 Kadar Protein	41
4.2.4 Kadar Lemak	42
4.2.5 Kadar Gula.....	42
4.2.6 Kadar Mineral (Natrium, Kalium, Kalsium)	43
4.2.7 Kalori Permen Cokelat Probiotik	43

4.3 Perbandingan Produk dengan Standar Cokelat.....	44
4.3.1 Standar Nasional Indonesia (SNI) No.7934 tahun 2014	44
4.3.2 USDA 2002 <i>Chocolate Sugar&Sweets</i> No.1014 dan <i>Nutrition Data</i> ...	45
4.4 Penggunaan Nilai Gizi pada Label Kemasan	47
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	50
5.1 Kesimpulan.....	50
5.2 Saran	50
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN	55