

## DAFTAR ISI

PROGRAM STUDI GIZI KESEHATAN .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI.....	1
DAFTAR TABEL .....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
INTISARI .....	xi
ABSTRACT .....	xii
BAB I .....	1
PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	5
E. Keaslian Penelitian .....	5
BAB II .....	10
TINJAUAN PUSTAKA.....	10
A. Telaah Pustaka.....	10
1. Makanan Fungsional.....	10
2. Bakteri Probiotik.....	12
1.1 <i>Lactobacillus acidophilus</i> .....	13
3. Prebiotik Fruktooligosakarida (FOS) .....	15
4. Serat Larut Glukomanan.....	17
6. Sifat Fisik.....	22

a. Derajat keasaman (pH).....	22
b. Viskositas .....	22
7. Sifat kimia.....	23
a. Kadar Air .....	23
b. Kadar Abu .....	24
c. Kadar Protein .....	24
d. Kadar Lemak.....	25
e. Kadar karbohidrat.....	26
f. Kadar Serat Pangan .....	26
C. Kerangka Konsep.....	29
D. Hipotesis .....	29
BAB III .....	30
BAHAN DAN METODE PENELITIAN .....	30
A. Jenis dan Rancangan Penelitian.....	30
1. Desain Penelitian .....	30
2. Tempat dan Waktu Penelitian.....	31
B. Sampel Penelitian.....	32
C. Variabel Penelitian .....	32
D. Definisi Operasional Variabel.....	32
E. Analisis Data Penelitian.....	33
F. Etika Penelitian .....	33
G. Cara Pengumpulan Data .....	33
1. Analisis Derajat Keasaman (pH) .....	34
2. Analisis Viskositas .....	34
3. Analisis kadar air menggunakan Metode Thermogravimetri .....	35
4. Analisis kadar abu menggunakan Metode Pengabuan Kering.....	36
5. Analisis kadar protein menggunakan Metode Makro Kjeldahl.....	37
6. Analisis lemak menggunakan Metode Soxhlet .....	38
7. Analisis kadar karbohidrat menggunakan Metode <i>by difference</i> .....	39
8. Analisis kadar serat pangan menggunakan Metode Enzimatis .....	39

H. Jalannya Penelitian .....	41
BAB IV .....	43
HASIL DAN PEMBAHASAN .....	43
A. Hasil.....	43
1. Uji Sifat Fisik <i>Synbiotic Milkshake</i> Instan .....	44
2. Hasil Uji Sifat Kimia <i>Synbiotic Milkshake</i> Instan .....	45
B. PEMBAHASAN .....	49
1. Sifat Fisik <i>Synbiotic Milkshake</i> Instan.....	49
2. Sifat Kimia <i>Synbiotic Milkshake</i> Instan .....	52
3. Aplikasi Formula <i>Synbiotic Milkshake Instan</i> sebagai Alternatif Pangan bagi Penyandang Diabetes Melitus .....	62
BAB V .....	66
KESIMPULAN DAN SARAN.....	66
A. Kesimpulan.....	66
B. Saran .....	66
DAFTAR PUSTAKA .....	67
LAMPIRAN .....	75