

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	i
PERNYATAAN	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
ABSTRAK.....	xi
INTISARI	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	5
E. Keaslian Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
A. Telaah Pustaka	9
1. Pangan Fungsional.....	9
2. Probiotik	10
3. Prebiotik	11
4. Glukomanan.....	13
5. Gelatin.....	15
6. Uji Kesukaan	17
7. <i>Milkshake</i>	19
B. Kerangka Teori	21

C.	Kerangka Konsep	22
D.	Hipotesis.....	22
BAB III METODE PENELITIAN.....		23
A.	Jenis dan Rancangan Penelitian	23
B.	Lokasi dan Waktu Penelitian	23
C.	Sampel Penelitian.....	23
D.	Variabel Penelitian.....	24
E.	Definisi Operasional Variabel	24
F.	Instrumen Penelitian	25
G.	Analisis Data Penelitian	25
H.	Cara Pengumpulan Data	25
I.	Jalannya Penelitian	27
J.	Etika Penelitian	28
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		29
A.	Hasil.....	29
B.	Pembahasan.....	33
1.	Warna.....	33
2.	Aroma.....	34
3.	Rasa.....	35
4.	Viskositas	37
5.	Keseluruhan	38
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		40
A.	Kesimpulan	40
B.	Saran	40
DAFTAR PUSTAKA.....		41
LAMPIRAN		45
Lampiran 1. Kuesioner Uji Organoleptik		45



Lampiran 2 Formulasi <i>Milkshake Synbiotic</i>	46
Lampiran 3. Hasil Uji Organoleptik	47
Lampiran 4. Uji analisis statistik Kruskal Wallis	52
Lampiran 5. Uji analisis Mann Whitney.....	54
Lampiran 6. Dokumentasi	65
Lampiran 7. Ethical clearance	67