

## DAFTAR ISI

HALAMN JUDUL.....	i
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
INTISARI.....	xiii
ABSTRACT .....	xiv
BAB I .....	1
PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.3.1 Tujuan Umum.....	4
1.3.2 Tujuan Khusus.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II.....	6
TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Spirulina ( <i>Arthrospira platensis</i> ).....	6
2.1 Probiotik.....	11
2.2 <i>Lactobacillus plantarum</i> Dad-13.....	15
2.3 <i>Jelly Candy</i> Probiotik.....	16
2.4 Hipotesis.....	20
BAB III.....	21
METODOLOGI PENELITIAN.....	21
3.1 Rancangan Penelitian.....	21
3.2 Bahan Penelitian .....	21
3.3 Peralatan Penelitian .....	21

HALAMN JUDUL.....	i
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
INTISARI.....	xiii
ABSTRACT .....	xiv
BAB I .....	1
PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.3.1 Tujuan Umum.....	4
1.3.2 Tujuan Khusus.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II.....	6
TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Spirulina ( <i>Arthrospira platensis</i> ).....	6
2.1 Probiotik.....	11
2.2 <i>Lactobacillus plantarum</i> Dad-13.....	15
2.3 <i>Jelly Candy</i> Probiotik.....	16
2.4 Hipotesis.....	20
BAB III.....	21
METODOLOGI PENELITIAN.....	21
3.1 Rancangan Penelitian.....	21
3.2 Bahan Penelitian .....	21
3.3 Peralatan Penelitian .....	21
3.4 Tahapan Penelitian .....	22
3.4.2 Uji Sensoris.....	24
3.4.3 Analisis Kadar Air dengan Metode Thermogravimetri (AOAC, 2000).....	25

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 <i>Arthrospira platensis</i> .....	6
Gambar 2. 2 <i>Arthrospira maxima</i> .....	7
Gambar 2. 3 Mekanisme perlindungan probiotik pada kolon.....	13
Gambar 3. 1 Diagram alir proses pembuatan <i>jelly candy</i> spirulina probiotik <i>Lactobacillus plantarum</i> Dad-13 .....	24
Gambar 4.1 Grafik laba-laba hasil uji hedonik <i>jelly candy</i> spirulina dengan variasi berat Spirulina 2 g, 4 g, dan 6 g.....	32
Gambar 4.2 Desain kemasan produk <i>jelly candy</i> spirulina probiotik <i>Lactobacillus plantarum</i> Dad-13 .....	43

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan gizi spirulina dalam 100 g bubuk spirulina (Belay, 2008).....	8
Tabel 2.2 SNI Permen Jelly (SNI, 2008) .....	16
Tabel 4.1 Hasil analisis proksimat dan aktivitas antioksidan <i>jelly candy</i> spirulina probiotik <i>Lactobacillus plantarum</i> Dad-13 pada variasi berat spirulina 0,6%.....	35
Tabel 4.2 Nilai pH <i>jelly candy</i> spirulina probiotik <i>Lactobacillus plantarum</i> Dad-13 selama masa penyimpanan.....	38
Tabel 4.3 Jumlah sel <i>Lactobacillus plantarum</i> Dad-13 pada <i>jelly candy</i> spirulina selama masa penyimpanan.....	40
Tabel 4.4 Penentuan biaya produksi & harga pokok penjualan (HPP) <i>jelly candy</i> spirulina probiotik <i>Lactobacillus plantarum</i> Dad-13.....	41

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Borang uji hedonik <i>jelly candy</i> spirulina probiotik.....	53
Lampiran 2. Hasil uji hedonik <i>jelly candy</i> spirulina probiotik <i>Lactobacillus plantarum</i> Dad-13 .....	53
Lampiran 3. Hasil analisis statistik uji hedonik <i>jelly candy</i> spirulina probiotik <i>Lactobacillus plantarum</i> Dad-13 .....	54
Lampiran 4. Hasil analisis proksimat & aktivitas antioksidan dari <i>Public Service</i> Pusat Studi Pangan dan Gizi (PSPG), UGM.....	55
Lampiran 5. Hasil uji statistik pH pada <i>jelly candy</i> spirulina probiotik <i>Lactobacillus plantarum</i> Dad-13 .....	57