

DAFTAR ISI

PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
SURAT KETERANGAN UNGGAH MANDIRI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
ABSTRAK	xiv
ABSTRACT	xv
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II.....	6
TINJAUAN PUSTAKA	6
5.1 Bakteri Asam Laktat (BAL).....	6
5.2 Probiotik	7
2.4.1 Syarat probiotik.....	8
2.4.2 Manfaat Probiotik.....	10
2.4.3 Bakteri asam laktat indigenus sebagai agen probiotik	11
5.3 Media Pertumbuhan BAL	13
5.4 Penyiapan Probiotik Kering Beku	16
5.5 Es Krim Probiotik.....	19
2.5.1 Komposisi Es Krim.....	20
2.5.2 Parameter kualitas es krim	22
2.5.3 Proses pembuatan es krim probiotik	24
5.6 Hipotesis.....	29



BAB III	30
BAHAN DAN METODE PENELITIAN.....	30
3.1 Bahan Penelitian.....	30
3.1.1 Bahan untuk perbanyak sel probiotik indigenus	30
3.1.2 Bahan untuk penyiapan probiotik indigenus kering beku.....	30
3.1.3 Bahan untuk pembuatan es krim probiotik	31
3.1.4 Bahan untuk analisis	31
3.2 Alat Penelitian	31
3.2.1 Peralatan untuk perbanyak sel probiotik indigenus.....	31
3.2.2 Peralatan untuk penyiapan probiotik indigenus kering beku	32
3.2.3 Peralatan untuk pembuatan es krim probiotik.....	32
3.2.4 Peralatan untuk analisis.....	32
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian	33
3.4 Tahapan Penelitian	33
3.4.1 Tahap perbanyak sel probiotik indigenus.....	33
3.4.2 Penyiapan probiotik indigenus kering beku.....	36
3.4.3 Aplikasi probiotik indigenus kering beku pada pembuatan es krim (Putritama, 2021, dengan modifikasi).....	38
3.5 Cara Analisis	40
3.5.1 Enumerasi Jumlah Sel Hidup Bakteri Asam Laktat.....	40
3.5.2 Analisis pH.....	41
3.5.3 Analisis <i>Overrun</i> Es Krim (Goff dan Hartel, 2013).....	42
3.5.4 Analisis waktu leleh (Erkaya et al., 2012 dan Muse & Hartel, 2004, dengan modifikasi)	42
3.5.5 Uji Sensoris	43
3.6 Rancangan Percobaan dan Analisis Data	44
BAB IV	46
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	46
4.1 Perbanyak Sel Probiotik Indigenus pada Media Pertumbuhan Halal.....	46
4.2 Penyiapan Probiotik Indigenus Kering Beku	47
4.3 Aplikasi probiotik indigenus kering beku pada pembuatan es krim	50
4.4.1 Viabilitas probiotik indigenus kering beku.....	50



4.4.2	Karakteristik fisik es krim probiotik	57
4.4.3	Karakteristik sensoris	59
BAB V	64
KESIMPULAN DAN SARAN	64
5.1	Kesimpulan.....	64
5.2	Saran	65
DAFTAR PUSTAKA	66
LAMPIRAN	71