

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
INTISARI	xi
ABSTRACT	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah.....	5
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Manfaat Penelitian.....	5
E. Keaslian Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	15
A. Telaah Pustaka	15
1. Buah bligo (<i>Benincasa hispida</i>)	15
2. Buah nanas (<i>Ananas comosus</i>).....	23
3. Bakteri <i>Lactobacillus</i> sebagai probiotik	27
4. Fermentasi	35
5. Sari buah.....	39
6. Penyimpanan produk.....	41
7. Daya terima	42
8. Viabilitas sel	48
9. Nilai °Brix.....	51
B. Kerangka Teoritis	53
C. Kerangka Konseptual	54
D. Hipotesis	54
BAB III METODE PENELITIAN.....	55

A. Jenis dan Rancangan Penelitian	55
B. Sampel Penelitian	57
C. Lokasi dan Waktu Penelitian	57
D. Variabel Penelitian	57
E. Definisi Operasional	58
F. Instrumen Penelitian	60
G. Jenis dan Cara Pengumpulan Data	70
H. Jalannya Penelitian	70
I. Manajemen dan Analisis Data	71
J. Etika Penelitian	72
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	73
A. Hasil	73
1. Formulasi minuman sari buah bligo-nanas-sukrosa	73
2. Viabilitas sel <i>Lactobacillus plantarum</i> Dad13 dalam minuman sari buah bligo-nanas selama penyimpanan.....	75
3. Daya terima minuman sari buah bligo-nanas- <i>Lactobacillus plantarum</i> Dad13.....	76
B. Pembahasan	82
1. Formulasi minuman sari buah bligo-nanas-sukrosa	82
2. Viabilitas sel <i>Lactobacillus plantarum</i> Dad13 dalam minuman sari buah bligo-nanas selama penyimpanan.....	84
3. Daya terima minuman sari buah bligo-nanas- <i>Lactobacillus plantarum</i> Dad13.....	89
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	99
A. Kesimpulan	99
B. Saran	100
DAFTAR PUSTAKA.....	101

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Buah Bligo.....	15
Gambar 2.2. Skema Umum Fermentasi Glukosa oleh Bakteri Asam Laktat.....	37
Gambar 2.3. Kerangka Teoritis	53
Gambar 2.4. Kerangka Konseptual.....	54
Gambar 3.1. Diagram Rancangan Perlakuan pada Pembuatan Minuman Sari Buah Tersuplementasi Probiotik.....	56
Gambar 3.2. Skema Umum Perlakuan Penelitian	64
Gambar 3.3. Pembuatan dan Suplementasi Sari Buah	65
Gambar 4.1. Dua Unit Coba Minuman Sari Buah Bligo-Nanas yang Disuplementasi <i>Lactobacillus Plantarum</i> Dad13.....	75
Gambar 4.2. Populasi Probiotik Dalam Minuman Sari Buah Bligo-Nanas- <i>Lactobacillus plantarum</i> Dad13 Selama Penyimpanan.....	76
Gambar 4.3. Minuman Sari Buah Bligo-Nanas- <i>Lactobacillus plantarum</i> Dad13 dengan Variasi Lama Penyimpanan	77
Gambar 4.4. Diagram Hasil Uji Daya Terima terhadap Warna	79
Gambar 4.5. Diagram Hasil Uji Daya Terima terhadap Rasa	79
Gambar 4.6. Diagram Hasil Uji Daya Terima terhadap Aroma	80
Gambar 4.7. Diagram Hasil Uji Daya Terima terhadap Kekentalan.....	81
Gambar 4.8. Diagram Hasil Uji Daya Terima secara Keseluruhan	82

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Nomenklatur Buah Bligo	17
Tabel 2.2. Komposisi Kimia Buah Bligo	19
Tabel 2.3. Nomenklatur Buah Nanas	23
Tabel 2.4. Kandungan Zat Gizi Buah Nanas	25
Tabel 2.5. Karakteristik Fisikokimia Daging Buah Nanas.....	26
Tabel 2.6. Penggolongan Jenis <i>Lactobacillus</i>	32
Tabel 2.7. Kriteria Utama dan Karakteristik Metabolik dalam Memilih Starter untuk Fermentasi Buah Dan Sayur	39
Tabel 2.8. Perbedaan Vektor Stres yang Mempengaruhi Viabilitas Probiotik Selama Pemrosesan	50
Tabel 3.1. Rancangan Perlakuan pada Uji Viabilitas Sel	56
Tabel 3.2. Rancangan Perlakuan pada Uji Daya Terima	56
Tabel 3.3. Alat dan Bahan Pembuatan Minuman Sari Buah Bligo-Nanas- <i>Lactobacillus Plantarum</i> Dad13	61
Tabel 3.4. Alat dan Bahan untuk Penyimpanan Minuman Sari Buah	62
Tabel 3.5. Alat dan Bahan Uji Viabilitas Bakteri.....	63
Tabel 3.6. Alat dan Bahan Uji Daya Terima.....	63
Tabel 4.1. Nilai °Brix dan pH Buah Nanas, Bligo dan Produk Minuman Sari Buah Komersial	73
Tabel 4.2. Nilai °Brix dan pH Berbagai Formula Minuman Bligo-Nanas-Sukrosa	74
Tabel 4.3. Deskripsi Sifat Sensoris Formulasi Minuman Sari Buah Bligo-Nanas-Sukrosa	74
Tabel 4.4. Sifat Sensoris dan nilai pH Minuman Minuman Sari Buah dengan Variasi Lama Penyimpanan	77
Tabel 4.5. Mean Rank Hasil Uji Daya Terima	78

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Penjelasan kepada Calon Subyek

Lampiran 2. Lembar Persetujuan Penelitian

Lampiran 3. Form Penilaian Minuman Sari Buah

Lampiran 4. Dokumentasi Penelitian

Lampiran 5. Data Hasil Pengukuran Nilai pH dan Nilai °Brix Berbagai Formulasi Sari Buah Bligo-Nanas Sukrosa

Lampiran 6. Hasil Enumerasi Bakteri

Lampiran 7. Hasil Uji Statistik

Lampiran 8. Surat Keputusan *Ethical Clearance*

Lampiran 9. Surat Peminjaman Laboratorium