

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>PERNYATAAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>x</b>
<b>INTISARI .....</b>	<b>xi</b>
<b>ABSTRACT.....</b>	<b>xii</b>
<b>BAB I. PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Tujuan Penelitian	
Tujuan Umum .....	3
Tujuan Khusus .....	3
D. Manfaat Penelitian .....	4
E. Keaslian Penelitian.....	4
<b>BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>8</b>
A. Telaah Pustaka	
1. Susu.....	8
2. Kacang Merah.....	9
3. Es Krim.....	10
4. Probiotik .....	18

5. Bakteri <i>Lactobacillus acidophilus</i> .....	19
6. Sifat Fisik.....	20
7. Sifat Mikrobiologis .....	22
8. Sifat Kimia .....	22
B. Kerangka Teoritis .....	24
C. Kerangka Konseptual.....	24
D. Hipotesis .....	25
<b>BAB III. METODE PENELITIAN.....</b>	<b>26</b>
A. Jenis dan Rancangan Penelitian .....	26
B. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	26
C. Sampel Penelitian .....	27
D. Variabel Penelitian .....	27
E. Definisi Operasional .....	28
F. Bahan dan Alat .....	29
G. Prosedur Kerja .....	30
H. Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	34
I. Jalannya Penelitian .....	34
J. Analisis Data .....	37
<b>BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>38</b>
A. Hasil.....	38
1. Kualitas Fisik Es Krim Probiotik.....	38
2. Kualitas Mikrobiologis Es Krim Probiotik.....	41
3. Kualitas Kimia Es Krim Probiotik .....	42
B. Pembahasan.....	44
1. Kualitas Fisik Es Krim Probiotik.....	44

2. Kualitas Mikrobiologis Es Krim Probiotik.....	49
3. Kualitas Kimia Es Krim Probiotik .....	50
<b>BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>53</b>
A. Kesimpulan .....	53
B. Saran .....	53
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>54</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>59</b>