

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
IDENTITAS TIM PENGUJI	iv
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	v
ABSTRAK.....	vi
ABSTRACT.....	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian	3
1. Tujuan Umum	3
2. Tujuan Khusus.....	4
D. Manfaat Penelitian	4
1. Manfaat Teoritis	4
2. Manfaat Praktis.....	5
E. Kerangka Konsep.....	6
F. Hipotesis	7
BAB II KAJIAN PUSTAKA	8
A. Es Krim Probiotik	8
1. Karakteristik Es Krim Probiotik	8
2. Probiotik dan Prebiotik dalam Produk Pangan.....	10
3. Es Krim sebagai Pangan Fungsional.....	12
B. Pisang Agung sebagai Bahan Pangan Fungsional	14
1. Pengertian Pisang Agung.....	14
2. Kandungan Gizi Pisang Agung	16
3. Tepung Pisang Agung	17

4.	Pemanfaatan Pisang dalam Produk Pangan Olahan.....	19
C.	Inulin sebagai Sumber Serat Pangan.....	21
1.	Pengertian Inulin.....	21
2.	Karakteristik dan Sifat Fungsional Inulin.....	23
4.	Penggunaan Inulin dalam Produk Es Krim.....	25
5.	Pengaruh Inulin terhadap Karakteristik Fisik Es Krim	25
D.	Bahan Penyusun Es Krim Probiotik.....	27
1.	Susu sebagai Bahan Dasar	27
2.	Greek Yoghurt.....	28
3.	Sukrosa dan Dekstrosa	29
5.	Carboxymethyl Cellulose (CMC).....	32
E.	Karakteristik Fisik Produk Pangan Beku.....	34
1.	Density	34
2.	Overrun.....	35
3.	Melting Point.....	36
5.	Total Soluble Solid	39
6.	Kekerasan (Hardness)	40
7.	Draw Temperature	41
F.	Tingkat Keasaman (pH).....	41
G.	Karakteristik Organoleptik Es Krim	43
1.	Warna	43
2.	Penampilan (Appearance).....	43
3.	Aroma.....	44
4.	Rasa Manis.....	44
5.	Tekstur.....	44
6.	Sensasi Kristal Es (Ice Crystal Perception)	45
7.	Kesegaran (Freshness).....	45
8.	Chewiness	45
9.	Aftertaste	45
10.	Penerimaan Keseluruhan (Overall Acceptability)	46
H.	Penelitian Terkait.....	46
1.	Penelitian Es Krim Probiotik	46
2.	Penelitian Tepung Pisang	48

3. Penelitian Inulin dalam Produk Pangan Beku	49
BAB III METODE PENELITIAN.....	51
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	51
B. Waktu dan Tempat Penelitian	53
C. Variabel Penelitian.....	54
D. Definisi Operasional Variabel	54
E. Alat dan Bahan	56
F. Tahapan Penelitian.....	58
G. Prosedur Penelitian	59
H. Metode Analisis.....	61
I. Pengolahan dan Analisis Data	65
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	66
A. Gambaran Umum Penelitian	66
1. Karakteristik Fisik Es Krim Probiotik.....	66
4. Nilai pH Es Krim Probiotik	94
5. Karakteristik Organoleptik	96
B. Pembahasan.....	113
1. Pengaruh Formulasi Tepung Pisang Agung, Inulin, dan Greek Yoghurt terhadap Karakteristik Fisik Es Krim Probiotik	113
2. Pengaruh Formulasi Tepung Pisang Agung, Inulin, dan Greek Yoghurt terhadap Nilai pH Es Krim Probiotik	115
3. Pengaruh Formulasi Tepung Pisang Agung, Inulin, dan Greek Yoghurt terhadap Karakteristik Organoleptik Es Krim Probiotik	116
4. Potensi Es Krim Probiotik Tinggi Serat Berbasis Tepung Pisang Agung sebagai Pangan Fungsional	117
5. Optimasi Formulasi Es Krim Probiotik.....	119
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	123
A. Kesimpulan	123
B. Saran.....	124
DAFTAR PUSTAKA	125
LAMPIRAN.....	132