

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>SURAT PERNYATAAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>iii</b>
<b>PERNYATAAN PERSETUJUAN</b> .....	<b>v</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>vi</b>
<b>RIWAYAT HIDUP PENULIS</b> .....	<b>vii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian.....	4
1 Tujuan Umum.....	4
2. Tujuan Khusus.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	4
E. Keterbaruan Penelitian.....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>8</b>
A. Buah Tomat ( <i>Lycopersicum Esculentum Mill</i> ).....	8
B. Koro Benguk ( <i>Mucuna Pruriens</i> ).....	13
C. Probiotik.....	17
1 Bakteri Probiotik <i>Lactobacillus Casei</i> .....	19
D. Krim Probiotik.....	19
1. Skim biomassa probiotik.....	20
2. Mentega.....	20
3. Margarin.....	22

4.	Pektin.....	23
5.	Gula.....	24
6.	Susu Cair.....	25
E.	Antioksidan.....	26
F.	Metode DPPH.....	30
F.	Serat.....	31
G.	Uji Hedonik.....	32
H.	Organoleptik.....	32
I.	Kerangka Berpikir.....	35
J.	Kerangka Konsep.....	37
K.	Hipotesis Penelitian.....	37
<b>BABA III</b>	<b>METODOLOGI PENELITIAN.....</b>	<b>38</b>
A.	Tempat dan Waktu Penelitian.....	38
	1. Tempat Penelitian.....	38
	2. Waktu Penelitian.....	38
B.	Sasaran Produk.....	38
C.	Jenis Penelitian.....	38
D.	Rancangan Penelitian.....	38
E.	Bahan dan Alat.....	40
	1. Bahan.....	40
	2. Alat.....	40
F.	Prosedur Penelitian.....	40
	1. Pembuatan Pure Buah Tomat.....	40
	2. Pembuatan Konsentrat Koro Benguk.....	41
	3. Pembuatan Skim Biomassa Probiotik.....	42
	4. Pembuatan Krim Probiotik.....	42
	5. Penelitian pendahuluan.....	44
	6. Analisis Proksimat.....	45
	7. Uji Aktivitas Antioksidan.....	49
	8. Uji Kadar Serat Kasar.....	49
	9. Uji Angka Lempeng Total.....	51

	10. Uji Total Bakteri Asam Laktat (BAL) .....	51
	11. Penelitian Organoleptik.....	52
G.	Instrumen Penelitian.....	53
H.	Definisi Operasional.....	54
I.	Teknik Pengumpulan Data.....	59
J.	Pelaksanaan Penelitian.....	60
K.	Analisis Data.....	60
	1. Analisis Univariat.....	60
	2. Analisis Bivariat.....	60
<b>BAB IV</b>	<b>HASIL PENELITIAN.....</b>	<b>62</b>
A.	Deskripsi dan Formulasi Produk.....	62
B.	Uji Kandungan Nilai Gizi Krim Probiotik.....	63
	1. Kadar Protein.....	63
	2. Kadar Karbohidrat.....	64
	3. Kadar Lemak.....	64
	4. Kadar Air.....	65
	5. Kadar Abu.....	65
C.	Hasil Analisis Serat.....	66
D.	Hasil Analisis Aktivitas Antioksidan.....	66
E.	Analisis Uji ALT.....	67
F.	Analisis Uji Total BAL.....	68
G.	Hasil Uji Daya Terima.....	68
	1. Uji Hedonik.....	68
	a. Hasil Uji Hedonik terhadap Rasa <i>Krim Probiotik</i> .....	68
	b. Hasil Uji Hedonik terhadapWarnaa <i>Krim Probiotik</i> ...	70
	c. Hasil Uji Hedonik terhadap Aroma <i>Krim Probiotik</i> .....	72
	d. Hasil Uji Hedonik terhadap Rasa <i>Krim Probiotik</i> .....	75
	e. Hasil Uji Hedonik terhadap Tingkat kesukaan .....	76
<b>BAB V</b>	<b>PEMBAHASAN.....</b>	<b>79</b>
A.	Analisis Proksimat.....	79

1. Analisis Kadar Protein.....	79
2. Analisis Kadar Karbohidrat.....	79
3. Analisis Kadar Lemak.....	80
4. Analisis Kadar Air.....	81
5. Analisis Kadar Abu.....	81
B. Analisis Kadar Serat.....	82
C. Analisis Aktivitas Antioksidan.....	83
D. Analisis ALT.....	84
E. Analisis Total BAL.....	85
F. Uji Hedonik.....	87
1. Rasa.....	87
2. Warna.....	87
3. Aroma.....	88
4. Tekstur.....	89
5. Tingkat Kesukaan.....	90
<b>BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>91</b>
A. Kesimpulan.....	91
B. Saran.....	92
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>93</b>
<b>LAMPIRAN</b>	