

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	ii
IDENTITAN PANITIA PENGUJI	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
Abstrak	x

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	3
E. Kerangka Konsep Penelitian	4

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

A. Sinbiotik	5
1. Pengertian Sinbiotik	5
2. Prebiotik	7
3. Probiotik	7
4. Bakteri Asam Laktat	8
5. <i>Bifidobacterium bifidum</i>	8
6. <i>Lactobacillus casei</i>	9
B. Pisang	10
C. Pati Resisten	12
D. Mutu Organoleptik	15

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Desain Penelitian	19
B. Waktu dan Tempat Penelitian	24
C. Variabel Penelitian	20
D. Definisi Operasional Variabel	20
E. Alat dan Bahan Penelitian	21
F. Tahap Pelaksanaan Penelitian	23
G. Prosedur Penelitian	23
H. Metode Analisis	25
I. Teknik Pengolahan dan Analisis Data	26

BAB IV PEMBAHASAN

A. Deskripsi Produk	28
B. Mutu Organoleptik	29
1. Warna	29
2. Aroma	30
3. Rasa	31
4. Tekstur	32

C. pH/Derajat Keasaman	34
D. Bakteri Asam Laktat.....	37
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	37
B. Saran.....	37
DAFTAR PUSTAKA.....	38
LAMPIRAN	43