

## DAFTAR TABEL

| Tabel                                                                                                            | Halaman |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 1. Karakteristik fisik buah durian lay.....                                                                      | 9       |
| 2. Komposisi kimia buah durian lay.....                                                                          | 10      |
| 3. Komposisi kimia minuman asam laktat (per 100 g) .....                                                         | 14      |
| 4. Standar nasional indonesia syarat mutu minuman<br>susu fermentasi berperisa .....                             | 15      |
| 5. Standar Nasional Indonesia syarat mutu sari buah.....                                                         | 16      |
| 6. Sifat-sifat umum bakteri asam laktat .....                                                                    | 21      |
| 7. Kriteria uji organoleptik metode hedonic .....                                                                | 40      |
| 8. Proksimat buah durian lay.....                                                                                | 41      |
| 9. Perbandingan analisis kimia dan mikroba setiap perlakuan .....                                                | 63      |
| 10. Perbandingan analisis sensori setiap perlakuan .....                                                         | 64      |
| 11. Hasil pengamatan perlakuan terbaik .....                                                                     | 65      |
| 12. Hasil uji kualitatif asam organik pada minuman probiotik sari<br>buah durian lay .....                       | 65      |
| 13. Pengamatan total BAL (Transformasi log) minuman<br>probiotik sari buah durian lay .....                      | 74      |
| 14. Uji Homogenitas Ragam ( <i>Bartlett's test</i> ) total BAL<br>minuman probiotik sari buah durian lay .....   | 75      |
| 15. Analisis Sidik Ragam total BAL minuman probiotik<br>sari buah durian lay .....                               | 76      |
| 16. Uji polynomial Ortogonal Contrasts Total Bakteri Asam<br>Laktat Minuman Probiotik Sari Buah Durian Lay ..... | 77      |

|                                                                                                                      |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 17. Pengamatan total asam laktat minuman probiotik sari buah durian lay.....                                         | 78 |
| 18. Uji Homogenitas Ragam ( <i>Bartlett's test</i> ) total asam laktat minuman probiotik sari buah durian lay .....  | 79 |
| 19. Analisis Sidik Ragam total asam laktat minuman probiotik sari buah durian lay .....                              | 80 |
| 20. Polinomial Ortogonal Contras Total Asam Laktat Minuman Probiotik Sari Buah Durian Lay.....                       | 81 |
| 21. Pengamatan nilai pH minuman probiotik sari buah durian lay .....                                                 | 82 |
| 22. Uji Homogenitas Ragam ( <i>Bartlett's test</i> ) nilai PH minuman probiotik sari buah durian lay .....           | 83 |
| 23. Analisis Sidik Ragam nilai PH minuman probiotik sari buah durian lay .....                                       | 84 |
| 24. Polinomial Ortogonal Contras pH minuman probiotik sari buah durian lay .....                                     | 85 |
| 25. Pengamatan viabilitas minuman probiotik sari buah durian lay .....                                               | 86 |
| 26. Uji Homogenitas Ragam ( <i>Bartlett's test</i> ) viabilitas minuman probiotik sari buah durian lay .....         | 87 |
| 27. Analisis Sidik Ragam viabilitas minuman probiotik sari buah durian lay .....                                     | 88 |
| 28. Polinomial Ortogonal Contras Viabilitas minuman probiotik sari buah durian lay .....                             | 89 |
| 29. Pengamatan kadar gula reduksi minuman probiotik sari buah durian lay.....                                        | 90 |
| 30. Uji Homogenitas Ragam ( <i>Bartlett's test</i> ) kadar gula reduksi minuman probiotik sari buah durian lay ..... | 91 |
| 31. Analisis Sidik Ragam kadar gula reduksi minuman probiotik sari buah durian Lay .....                             | 92 |
| 32. Polinomial Ortogonal Contras Gula Reduksi Minuman Probiotik Sari Buah Durian Lay .....                           | 93 |

|                                                                                                                          |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 33. Data pengamatan total padatan terlarut minuman probiotik sari buah durian lay .....                                  | 94  |
| 34. Uji Homogenitas Ragam ( <i>Bartlett's test</i> ) total padatan terlarut minuman probiotik sari buah durian lay ..... | 95  |
| 35. Analisis Sidik Ragam total padatan terlarut minuman probiotik sari buah durian lay .....                             | 96  |
| 36. Polinomial Ortogonal Contrasts Total Padatan Terlarut Minuman Probiotik Sari Buah Durian Lay .....                   | 97  |
| 37. Hasil pengamatan uji organoleptik minuman sari buah durian lay parameter warna .....                                 | 98  |
| 38. Uji Kehomogenan (Kesamaan) Ragam ( <i>Bartlett's test</i> ) parameter warna .....                                    | 99  |
| 39. Analisis Ragam parameter warna .....                                                                                 | 100 |
| 40. Uji bjnd (Uji Duncan) parameter warna faktor L .....                                                                 | 101 |
| 41. Uji bjnd (Uji Duncan) parameter warna faktor T .....                                                                 | 101 |
| 42. Uji bjnd (Uji Duncan) parameter warna .....                                                                          | 101 |
| 43. Uji bjnd (Uji Duncan) parameter warna faktor L dan T .....                                                           | 102 |
| 44. Hasil pengamatan uji organoleptik minuman sari buah durian lay parameter rasa .....                                  | 103 |
| 45. Uji Kehomogenan (Kesamaan) Ragam ( <i>Bartlett's test</i> ) parameter rasa .....                                     | 104 |
| 46. Analisis Ragam parameter rasa .....                                                                                  | 105 |
| 47. Uji bjnd (Uji Duncan) parameter rasa faktor L .....                                                                  | 106 |
| 48. Uji bjnd (Uji Duncan) parameter rasa faktor T .....                                                                  | 106 |
| 49. Uji bjnd (Uji Duncan) parameter rasa .....                                                                           | 106 |
| 50. Uji bjnd (Uji Duncan) parameter rasa faktor L dan T .....                                                            | 107 |
| 51. Hasil pengamatan uji organoleptik minuman sari buah durian lay parameter aroma .....                                 | 108 |
| 52. Uji Kehomogenan (Kesamaan) Ragam ( <i>Bartlett's test</i> ) parameter aroma .....                                    | 109 |
| 53. Analisis Ragam parameter aroma .....                                                                                 | 110 |
| 54. Uji bjnd (Uji Duncan) parameter aroma faktor L .....                                                                 | 111 |

|                                                                                                                                                                        |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 55. Uji bjnd (Uji Duncan) parameter aroma faktor T .....                                                                                                               | 111 |
| 56. Uji bjnd (Uji Duncan) parameter aroma .....                                                                                                                        | 111 |
| 57. Uji bjnd (Uji Duncan) parameter aroma faktor L dan T .....                                                                                                         | 112 |
| 58. Hasil pengamatan uji organoleptik minuman sari buah durian<br>lay parameter penampakkan .....                                                                      | 113 |
| 59. Uji Kehomogenan (Kesamaan) Ragam ( <i>Bartlett's test</i> )<br>parameter penampakkan .....                                                                         | 114 |
| 60. Analisis Ragam parameter penampakkan .....                                                                                                                         | 115 |
| 61. Uji bjnd (Uji Duncan) parameter penampakkan faktor L .....                                                                                                         | 116 |
| 62. Uji bjnd (Uji Duncan) parameter penampakkan faktor T .....                                                                                                         | 116 |
| 63. Uji bjnd (Uji Duncan) parameter penampakkan faktor .....                                                                                                           | 116 |
| 64. Uji bjnd (Uji Duncan) parameter penampakkan L dan T .....                                                                                                          | 117 |
| 65. Hasil pengamatan uji organoleptik minuman sari<br>buah durian lay parameter penerimaan keseluruhan .....                                                           | 118 |
| 66. Uji Kehomogenan (Kesamaan) Ragam ( <i>Bartlett's test</i> )<br>parameter penerimaan keseluruhan.....                                                               | 119 |
| 67. Analisis Ragam parameter penerimaan keseluruhan .....                                                                                                              | 120 |
| 68. Uji bjnd (Uji Duncan) parameter penerimaan keseluruhan faktor L .....                                                                                              | 121 |
| 69. Uji bjnd (Uji Duncan) parameter penerimaan keseluruhan faktor T .....                                                                                              | 121 |
| 70. Uji bjnd (Uji Duncan) parameter penerimaan keseluruhan .....                                                                                                       | 121 |
| 71. Uji bjnd (Uji Duncan) parameter penerimaan keseluruhan faktor<br>L dan T .....                                                                                     | 122 |
| 72. Pengaruh jenis BAL dan lama penyimpanan dingin terhadap parameter<br>sensori minuman probiotik sari buah durian lay berdasarkan hasil<br>analisis sidik ragam..... | 122 |
| 73. Pengaruh lama penyimpanan dingin (4°C) pada pembuatan minuman<br>probiotik sari buah durian lay berdasarkan uji lanjut Duncan .....                                | 123 |
| 74. Pengaruh jenis BAL yang digunakan pada pembuatan minuman<br>probiotik sari buah durian lay berdasarkan uji lanjut Duncan .....                                     | 123 |
| 75. Penetapan Gula Menurut Luff Schrool .....                                                                                                                          | 124 |
| 76. Tabel uji proximat buah durian lay .....                                                                                                                           | 125 |