

DAFTAR ISI

halaman

HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI SKRIPSI	
ABSTRAK	v
<i>ABSTRACT</i>	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan	3
1.3.1 Tujuan Umum	3
1.3.2 Tujuan Khusus	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Tinjauan Pustaka	5
2.1.1 Yoghurt	5
2.1.2 Karakteristik Yoghurt.....	7
2.1.2.1 Karakteristik Fisik.....	7
2.1.2.2 Karakteristik Kimia.....	8
2.1.2.3 Karakteristik Mikrobiologis.....	9
2.1.2.4 Karakteristik Organoleptik.....	9
2.1.3 Antioksidan	10
2.1.4 Bahan Pangan Sumber antioksidan.....	12
2.1.5 Probiotik dan Prebiotik	15
2.1.6 Fermentasi	16
2.1.6.1 Fermentasi Asam Laktat	17
2.1.6.2 Faktor-Faktor yang Memengaruhi Fermentasi Yoghurt	18
2.2 Pembahasan.....	19
2.2.1 Pengaruh Penambahan Bahan Pangan Sumber Antioksidan terhadap Viskositas Yoghurt.....	19
2.2.2 Pengaruh Penambahan Bahan Pangan Sumber Antioksidan terhadap Warna Yoghurt.....	21
2.2.3 Pengaruh Penambahan Bahan Pangan Sumber Antioksidan terhadap pH Yoghurt.....	23
2.2.4 Pengaruh Penambahan Bahan Pangan Sumber Antioksidan	

terhadap Total Asam Yoghurt.....	25
2.2.5 Pengaruh Penambahan Bahan Pangan Sumber Antioksidan terhadap Aktivitas Antioksidan Yoghurt	27
2.2.6 Pengaruh Penambahan Bahan Pangan Sumber Antioksidan terhadap Total Bakteri Asam Laktat Yoghurt.....	29
2.2.7 Pengaruh Penambahan Bahan Pangan Sumber Antioksidan terhadap Organoleptik Yoghurt.....	32
 BAB III KESIMPULAN DAN SARAN	34
3.1 Kesimpulan	34
3.2 Saran.....	34
 DAFTAR PUSTAKA	36
LAMPIRAN.....	46



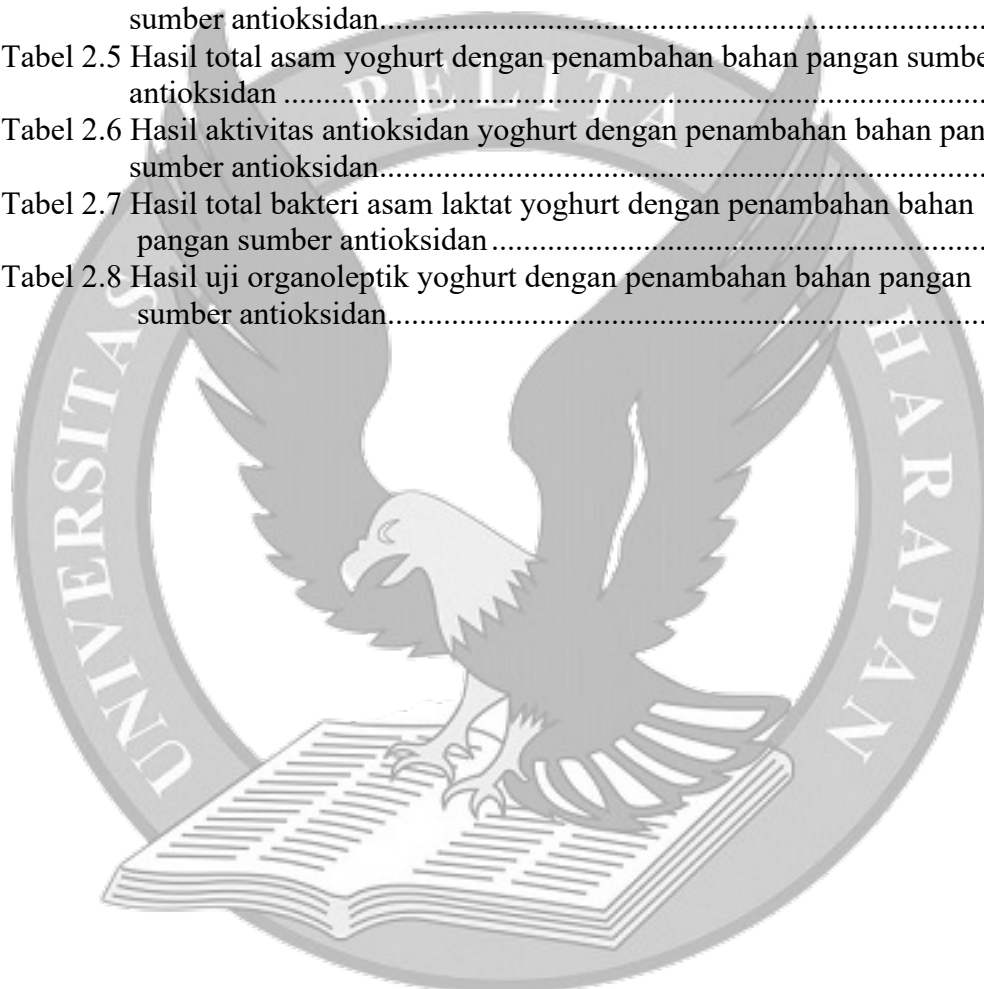
DAFTAR GAMBAR

	halaman
Gambar 2.1 Diagram alir proses pembuatan yoghurt	7
Gambar 2.2 Reaksi peroksidasi lipid	11
Gambar 2.3 Reduksi DPPH oleh antioksidan	12



DAFTAR TABEL

	halaman
Tabel 2.1 Standar mutu yoghurt berdasarkan SNI: 2981-2009.....	6
Tabel 2.2 Hasil viskositas yoghurt dengan penambahan bahan pangan sumber antioksidan	19
Tabel 2.3 Hasil nilai L*, a*, dan b* yoghurt dengan penambahan bahan pangan sumber antioksidan.....	21
Tabel 2.5 Hasil total asam yoghurt dengan penambahan bahan pangan sumber antioksidan	25
Tabel 2.6 Hasil aktivitas antioksidan yoghurt dengan penambahan bahan pangan sumber antioksidan.....	28
Tabel 2.7 Hasil total bakteri asam laktat yoghurt dengan penambahan bahan pangan sumber antioksidan.....	30
Tabel 2.8 Hasil uji organoleptik yoghurt dengan penambahan bahan pangan sumber antioksidan.....	32



DAFTAR LAMPIRAN

	halaman
Lampiran A Tabel rekap persyaratan kajian pustaka.....	A-1

