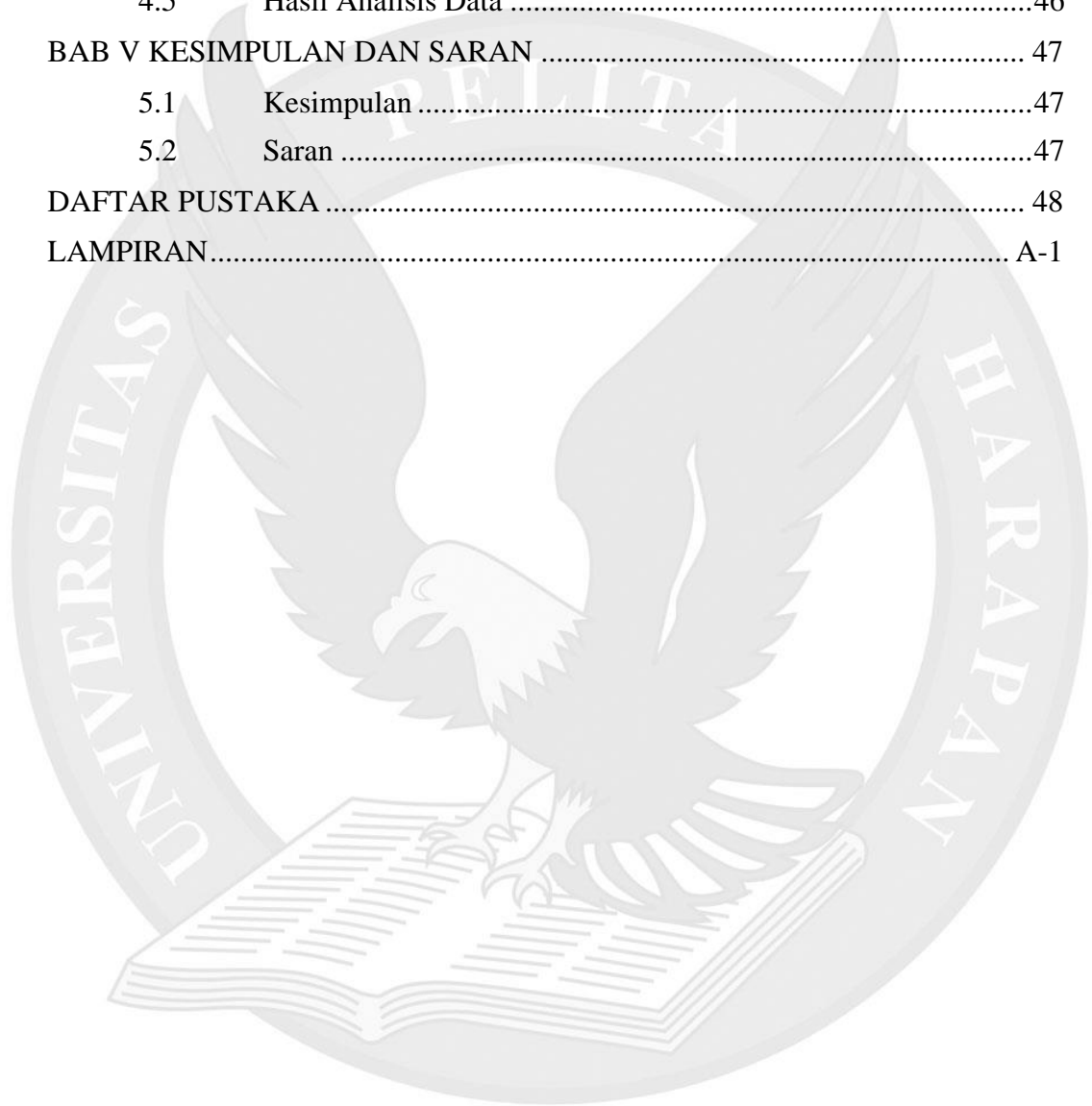


## DAFTAR ISI

Halaman

PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR .....	iii
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI .....	iv
PERSETUJUAN TIM PENGUJI SKRIPSI.....	v
ABSTRAK.....	vi
<i>ABSTRACT</i> .....	vii
KATA PENGANTAR .....	viii
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1    Latar Belakang .....	1
1.2    Rumusan Masalah.....	2
1.3    Tujuan Penelitian .....	2
1.4    Manfaat Penelitian .....	3
BAB II LANDASAN TEORI.....	4
2.1    Makanan Pendamping ASI (MPASI) .....	4
2.2    Yogurt .....	10
2.3    Tinjauan Eksipien .....	13
2.4 <i>Lactobacillus Bulgaricus</i> .....	18
2.5 <i>Streptococcus Thermophilus</i> .....	20
2.6 <i>Freeze Drying</i> .....	21
2.7    Uji In Vivo .....	22
2.8    Evaluasi Fisik.....	24
BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....	26
3.1    Jenis Penelitian.....	26
3.2    Waktu dan Tempat Penelitian.....	27
3.3    Metode Kerja .....	27
3.4    Analisis Data.....	35

BAB IV ANALISIS DAN PEMBAHASAN.....	36
4.1    Uji Kualitas Yogurt.....	36
4.2    Uji Viabilitas Yogurt.....	37
4.3    Evaluasi Fisik.....	38
4.4    Uji In Vivo .....	42
4.5    Hasil Analisis Data .....	46
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....	47
5.1    Kesimpulan .....	47
5.2    Saran .....	47
DAFTAR PUSTAKA .....	48
LAMPIRAN.....	A-1



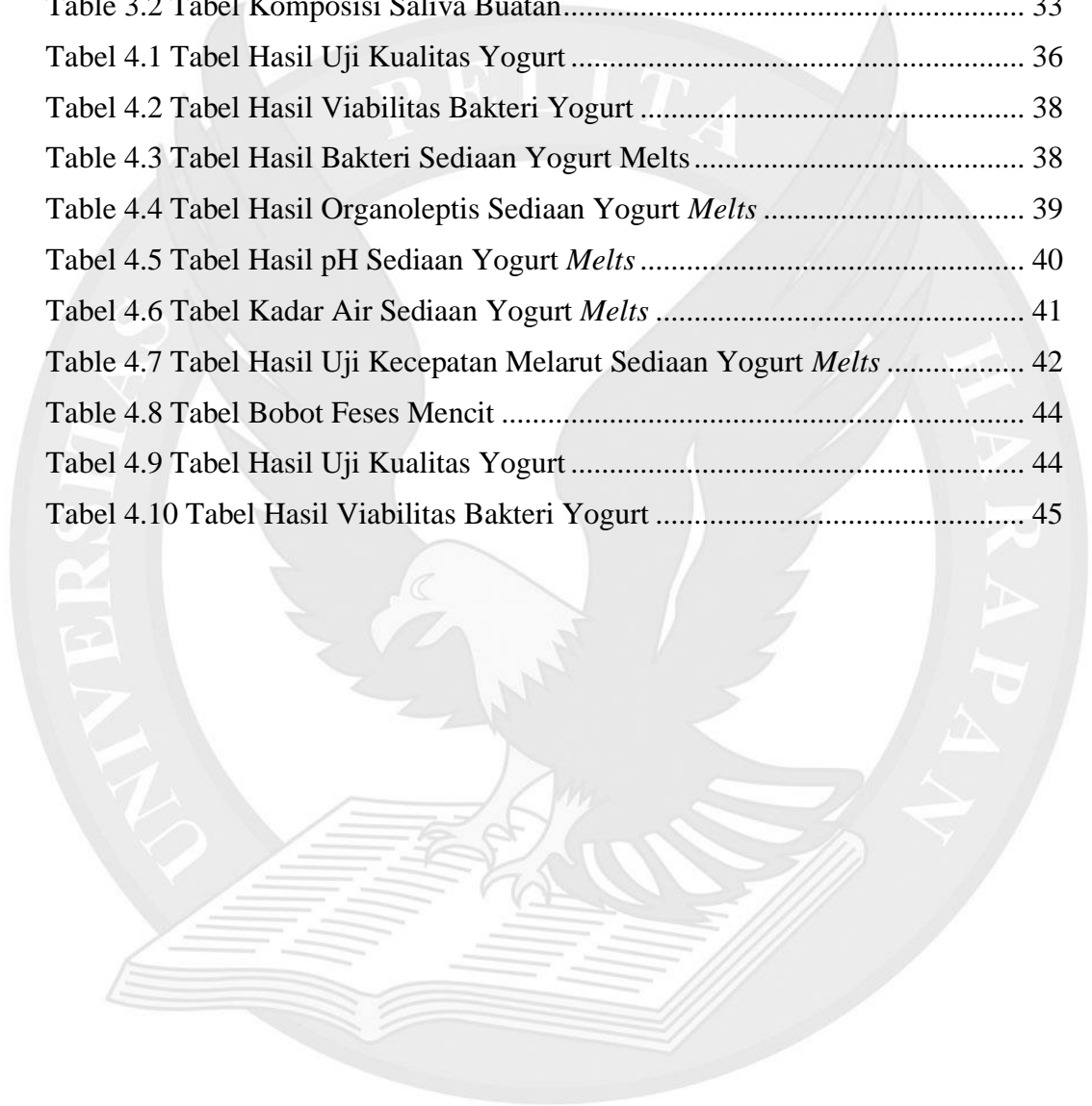
## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Struktur Kimia Inulin .....	15
Gambar 2.2 Struktur Kimia Trehalose .....	16
Gambar 2.3 <i>Lactobacillus Bulgaricus</i> .....	21
Gambar 2.4 <i>Streptococcus Thermophilus</i> .....	22



## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Tabel Persyaratan Mutu Yogurt.....	12
Tabel 3.1 Tabel Uji Kualitas Yogurt.....	29
Table 3.1 Tabel Formulasi .....	31
Table 3.2 Tabel Komposisi Saliva Buatan.....	33
Tabel 4.1 Tabel Hasil Uji Kualitas Yogurt .....	36
Tabel 4.2 Tabel Hasil Viabilitas Bakteri Yogurt .....	38
Table 4.3 Tabel Hasil Bakteri Sediaan Yogurt Melts .....	38
Table 4.4 Tabel Hasil Organoleptis Sediaan Yogurt <i>Melts</i> .....	39
Tabel 4.5 Tabel Hasil pH Sediaan Yogurt <i>Melts</i> .....	40
Tabel 4.6 Tabel Kadar Air Sediaan Yogurt <i>Melts</i> .....	41
Table 4.7 Tabel Hasil Uji Kecepatan Melarut Sediaan Yogurt <i>Melts</i> .....	42
Table 4.8 Tabel Bobot Feses Mencit .....	44
Tabel 4.9 Tabel Hasil Uji Kualitas Yogurt .....	44
Tabel 4.10 Tabel Hasil Viabilitas Bakteri Yogurt .....	45



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran A-1 Tabel Bobot Yogurt.....	A-1
Lampiran A-2 Tabel Hasil Pengolahan Data .....	A-2
Lampiran B-1 Perhitungan Dosis Pemberian Loperaminde Oral .....	B-1
Lampiran C-1 Surat Persetujuan Etik Hewan .....	C-1

