

DAFTAR ISI

PERNYATAAN	i
ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
KATA PENGANTAR	iv
UCAPAN TERIMAKASIH	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Pembatasan Masalah	4
1.4 Tujuan Penelitian	5
1.5 Manfaat Penelitian	5
1.6 Struktur Organisasi Skripsi	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Fortifikasi Pangan	6
2.2 Susu Kedelai	7
2.3 Yoghurt Kedelai (<i>Soygurt</i>)	9
2.4 Lemon	10
2.5 Antioksidan	12
2.6 Vitamin C sebagai Antioksidan	14
2.7 Analisis Sensori	16
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	17
3.1 Waktu dan Lokasi Penelitian	17
3.2 Alat dan Bahan	17
3.2.1 Alat	17
3.2.2 Bahan	17
3.3 Tahapan Penelitian	17

3.4 Bagan Alir Penelitian	18
3.5 Prosedur Penelitian	20
3.5.1 Determinasi Tumbuhan	20
3.5.2 Pembuatan Sari Buah Lemon	20
3.5.3 Uji Fitokimia dan Penentuan Kadar Asam Askorbat	20
3.5.4 Uji Aktivitas Antioksidan dengan Metode DPPH	22
3.5.5 Pembuatan Yoghurt Kedelai	22
3.5.6 Fortifikasi Sari Buah Lemon ke dalam Yoghurt Kedelai	23
3.5.7 Uji Sensori Yoghurt Kedelai Terfortifikasi Sari Buah Lemon.	23
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	24
4.1 Hasil Determinasi Tumbuhan	24
4.2 Hasil Uji Aktivitas Antioksidan Sari Buah Lemon	25
4.2.1 Sari Buah Lemon	25
4.2.2 Hasil Uji Fitokimia dan Kadar Asam Askorbat dalam Sari Buah Lemon	26
4.2.3 Hasil Uji Aktivitas Antioksidan Sari Buah Lemon.....	29
4.3 Hasil Uji Aktivitas Antioksidan Yoghurt Kedelai	31
4.3.1 Produksi Yoghurt Kedelai	31
4.3.2 Hasil Uji Aktivitas Antioksidan Yoghurt Kedelai.....	35
4.4 Hasil Analisis Sensori Produk Yoghurt Kedelai	37
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	40
5.1 Kesimpulan	40
5.2 Saran	40
DAFTAR PUSTAKA	41
LAMPIRAN	45

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Komposisi Susu Kedelai, Susu Sapi, dan Air Susu Ibu per 100 gram..	8
Tabel 2.2 Kandungan Nutrisi Rata-rata dalam 100 gram sari buah lemon.....	11
Tabel 4.1 Hasil uji fitokimia dari sari buah lemon.....	26
Tabel 4.2 Data pH dan viskositas Yoghurt Kedelai dengan variasi waktu inkubasi.....	33
Tabel 4.3 Data Perbandingan SNI Yoghurt (SNI 01-2981-1992) dan produk yoghurt kedelai.....	34
Tabel 4.4 Hasil uji Kruskal Wallis terhadap tingkat kesukaan rata-rata panelis.....	39

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Lemon.....	10
Gambar 2.2 Struktur DPPH.....	13
Gambar 2.3 Reaksi antara DPPH dengan antioksidan.....	14
Gambar 2.4. Struktur Kimia Asam Askorbat.....	14
Gambar 2.5 Reaksi reduksi dan oksidasi asam askorbat.....	15
Gambar 3.1 Bagan Alir Penelitian.....	19
Gambar 4.1 Buah Lemon.....	24
Gambar 4.2 Sari buah lemon.....	27
Gambar 4.3 Reaksi pada Uji Flavonoid.....	27
Gambar 4.4 Reaksi pada uji terpenoid.....	28
Gambar 4.5 Hasil akhir titrasi iodimetri.....	29
Gambar 4.6 Reaksi L-asam askorbat dengan radikal bebas DPPH.....	30
Gambar 4.7 Yoghurt kedelai a) 3 jam, b) 6 jam dan c) 9 jam.....	34
Gambar 4.8 Yoghurt kedelai hasil inkubasi 6 jam.....	34
Gambar 4.9 Yoghurt kedelai terfortifikasi sari buah lemon.....	35
Gambar 4.10 Grafik aktivitas antioksidan yoghurt kedelai sebelum dan sesudah terfortifikasi sari buah lemon.....	36
Gambar 4.11 Grafik tingkat kesukaan panelis berdasarkan warna, aroma, rasa, dan tekstur pada yoghurt kedelai.....	37

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Determinasi Buah Lemon	45
Lampiran 2. Hasil Analisis Viskositas Yoghurt Kedelai	46
Lampiran 3. Hasil Perhitungan Kadar Asam Askorbat pada Sari Buah Lemon	47
Lampiran 4. Hasil Perhitungan Aktivitas Antioksidan Sari Buah Lemon dan Yoghurt Kedelai	49
Lampiran 5. Hasil Analisis Sensori berdasarkan Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Warna, Aroma, Rasa, dan Tekstur Yoghurt Kedelai Terfortifikasi Sari Buah Lemon	51
Lampiran 6. Dokumentasi Penelitian	59