

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
UCAPAN TERIMAKASIH	ii
ABSTRAK	iii
ABSTRACT	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Pembatasan Masalah.....	3
1.4 Tujuan Penelitian	3
1.5 Manfaat Penelitian	3
1.6 Struktur Organisasi Skripsi	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Mineral.....	5
2.2 Kalsium.....	6
2.2.1 Deskripsi Kalsium Kalsium Dalam Tubuh Manusia	6
2.2.2 Sumber Kalsium.....	7
2.3 Kacang Merah	8
2.3.1 Manfaat Kacang Merah Bagi Kesehatan.....	9
2.4 Fortifikasi	13
2.5 Yoghurt	14
2.5.1 Definisi dan Pembuatan Yoghurt	14
2.5.2 Manfaat Yoghurt Bagi Kesehatan	17
2.6 Starter Yoghurt	19
2.6.1 <i>Lactobacillus bulgaricus</i>	20
2.6.2 <i>Streptococcus thermophilus</i>	21
2.7 AAS (Atomic Absorption Spectroscopy).....	23
BAB III METODE PENELITIAN	25
3.1 Waktu dan Lokasi Penelitian	25
3.2 Alat dan Bahan	25
3.2.1 Alat	25
3.2.2 Bahan	25
3.3 Tahapan Penelitian.....	25
3.4 Bagan Alir Penelitian.....	26
3.5 Prosedur Penelitian	27
3.5.1 Pembuatan Pasta Kacang Merah	27
3.5.2 Pembuatan Yoghurt	27
3.5.3 Fortifikasi Yoghurt Dengan Kacang Merah	27
3.5.4 Uji Organoleptik (Hedonik).....	27
3.5.5 Pengukuran Kadar Kalsium	27
3.5.6 Analisis Kadar Air	28
3.5.7 Nilai pH	28
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	29
4.1 Hasil Produk Pasta Kacang Merah	29
4.2 Hasil Produk Yoghurt	29
4.3 Hasil Fortifikasi Yogurt	31
4.4 Hasil Uji Organoleptik Yoghurt Terfortifikasi	31
4.5 Hasil Analisis Kandungan Kalsium.....	34
4.6 Hasil Analisis Kadar Air dan Nilai pH	37
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	39
5.1 Kesimpulan	39
5.2 Saran	39
DAFTAR PUSTAKA	40
LAMPIRAN-LAMPIRAN	44
RIWAYAT PENULIS	62

