

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
UCAPAN TERIMA KASIH.....	ii
ABSTRAK.....	iv
ABSTRACT.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	2
1.3. Batasan Masalah.....	2
1.4. Tujuan Penelitian.....	2
1.5. Manfaat Penelitian.....	3
1.6. Struktur Organisasi Skripsi	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1. Yoghurt	4
2.1.1. Definisi Yoghurt	4
2.1.2. Pembuatan Yoghurt.....	5
2.2. Kelor (<i>Moringa oleifera</i>).....	6
2.2.1. Deskripsi Tanaman Kelor (<i>Moringa oleifera</i>).....	6
2.2.2. Daun Kelor	7
2.2.3. Kandungan Kimia Daun Kelor.....	8
2.3. Metode Ekstraksi	9
2.4. Fortifikasi	9
2.5. Zat Antinutrisi	10
2.6. Mineral Kalium	12
2.7. Uji Hedonik.....	14
BAB III METODE PENELITIAN.....	15
3.1. Waktu dan Lokasi Penelitian.....	15
3.2. Alat dan Bahan	15
3.2.1. Alat.....	15
3.2.2. Bahan	15
3.3. Bagan Alir Penelitian	16

3.4. Tahapan Penelitian	17
3.5. Prosedur Penelitian.....	17
3.5.1. Preparasi Daun Kelor	17
3.5.2. Ekstraksi Daun Kelor	17
3.5.3. Uji Fitokimia	17
3.5.4. Pembuatan Yoghurt.....	17
3.5.5. Fortifikasi Yoghurt.....	18
3.5.6. Analisis Total Padatan	18
3.5.7. Pengukuran pH.....	18
3.5.8. Uji Hedonik Yoghurt Terfortifikasi Ekstrak Daun Kelor	18
3.5.9. Uji Kandungan Kalium	19
3.5.10. Uji Kandungan Protein.....	19
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	20
4.1. Hasil Determinasi Tumbuhan.....	20
4.2. Hasil Preparasi Daun Kelor.....	20
4.3. Hasil Ekstraksi Daun Kelor	21
4.4. Hasil Uji Fitokimia.....	22
4.5. Produksi dan Fortifikasi Yoghurt	25
4.6. Hasil Analisis Total Padatan dan pH Yoghurt Terfortifikasi Ekstrak Daun Kelor	26
4.7. Hasil Uji Hedonik Yoghurt Terfortifikasi Ekstrak Daun Kelor	28
4.8. Hasil Uji Kandungan Kalium	30
4.9. Hasil Uji Kandungan Protein	33
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	35
5.1. Kesimpulan	35
5.2. Saran.....	35
DAFTAR PUSTAKA	36
LAMPIRAN.....	41

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Kandungan nutrisi yoghurt per 100 g bahan	4
Tabel 2.2. Kandungan nutrisi daun kelor per 100 g bahan.....	8
Tabel 2.3. Kandungan kalium dalam berbagai bahan makanan (mg/100 g)	13
Tabel 4.1. Hasil uji fitokimia ekstrak daun kelor	22
Tabel 4.2. Hasil analisis total padatan dan pH yoghurt terfortifikasi ekstrak daun kelor	27
Tabel 4.3. Hasil uji hedonik terhadap parameter aroma, tekstur, warna, dan rasa yoghurt terfortifikasi ekstrak daun kelor	28
Tabel 4.4. Hasil uji Kruskal-Wallis terhadap tingkat kesukaan rata-rata panelis	30
Tabel 4.5. Hasil uji kandungan kalium pada ekstrak daun kelor dan yoghurt terfortifikasi ekstrak daun kelor.....	31
Tabel 4.6. Hasil uji kandungan protein pada ekstrak daun kelor dan yoghurt terfortifikasi ekstrak daun kelor	33

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Tanaman kelor.....	7
Gambar 2.2. Daun kelor	7
Gambar 2.3. Interaksi tanin dengan protein	12
Gambar 3.1. Bagan alir penelitian.....	16
Gambar 4.1. Daun kelor	20
Gambar 4.2. Daun kelor kering	21
Gambar 4.3. Serbuk daun kelor.....	21
Gambar 4.4. (a) Maserasi daun kelor; (b) Ekstrak daun kelor	22
Gambar 4.5. Reaksi pada uji tanin	23
Gambar 4.6. Interaksi tanin dengan protein	24
Gambar 4.7. Hasil pasteurisasi susu pada suhu 85°C selama 30 menit..	25
Gambar 4.8. Produk yoghurt	26
Gambar 4.9. Yoghurt terfortifikasi ekstrak daun kelor dengan penambahan sebanyak 3% ekstrak (Y1), 5% ekstrak (Y2), 7% ekstrak (Y3), dan kontrol (Y0)	26
Gambar 4.10. Grafik jaring laba-laba tingkat kesukaan panelis terhadap produk yoghurt berdasarkan parameter aroma, tekstur, warna, dan rasa	29
Gambar 4.11. Diagram hasil uji kandungan kalium pada ekstrak daun kelor dan yoghurt terfortifikasi ekstrak daun kelor	32
Gambar 4.12. Diagram hasil uji kandungan protein pada ekstrak daun kelor dan yoghurt terfortifikasi ekstrak daun kelor	34

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Uji Determinasi Tumbuhan Kelor	41
Lampiran 2. Hasil Uji Hedonik Yoghurt Terfortifikasi Ekstrak Daun Kelor Terhadap Aroma, Tekstur, Warna, dan Rasa	42
Lampiran 3. Data Statistik Hasil Uji Hedonik	51
Lampiran 4. Hasil Perhitungan Uji Total Padatan	54
Lampiran 5. Hasil Perhitungan Kandungan Kalium	55
Lampiran 6. Hasil Perhitungan Kandungan Protein.....	58
Lampiran 7. Dokumentasi Penelitian	60