

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PENYATAAN.....	iv
PRAKATA.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI.....	xi
ABSTRACT.....	xii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Permasalahan.....	2
C. Tujuan.....	2
D. Manfaat.....	2
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA DAN HIPOTESIS.....	4
A. Tinjauan Pustaka.....	4
1. Yogurt.....	4
2. Bakteri Asam Laktat.....	4
3. Antioksidan dari Bunga Rosella (<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.) dan Kacang merah (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.).....	7
4. Pertumbuhan Bakteri.....	10
B. Hipotesis.....	11
BAB III. METODE PENELITIAN.....	12
A. Tempat dan Waktu Penelitian.....	12
B. Bahan.....	12
C. Alat.....	12
D. Cara Kerja.....	13
1. Peremajaan Kultur Bakteri.....	13
2. Pembuatan Ekstrak Rosella dan Bubuk Kacang Merah.....	13
3. Pembuatan Starter Yogurt.....	13

4. Pembuatan Yogurt.....	14
5. Total Bakteri Asam Laktat	14
6. Pengukuran pH.....	14
7. Uji Keasaman	15
8. Uji Protein	15
9. Uji Aktivitas Antioksidan	16
E. Analisis Hasil	16
F. Hasil dan Pembahasan.....	17
1. Uji Total Bakteri Asam Laktat	17
2. Uji pH	19
3. Uji Kadar Asam Laktat.....	21
4. Uji Kadar Protein.....	24
5. Uji Aktivitas Antioksidan.....	26
G. KESIMPULAN DAN SARAN.....	28
1. Kesimpulan.....	28
2. Saran	28
DAFTAR PUSTAKA	29
LAMPIRAN.....	33

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. <i>Lactobacillus plantarum</i>	5
2. Perombakan glukosa dan sitrat oleh <i>Lactobacillus plantarum</i>	7
3. Bunga rosella Kering	8
4. Struktur Antosianin	8
5. Biji Kacang Merah	9
6. Kurva pertumbuhan kultur bakteri	11
7. Hasil TPC <i>Lactobacillus plantarum</i> selama 36 jam.....	18
8. Kadar Keasaman Produk Fermentasi Campuran Susu Skim, Bunga Rosella dan Biji Kacang Merah Selama 36 Jam.....	20
9. Total Asam Produk Fermentasi Campuran Susu Skim, Bunga Rosella dan Biji Kacang Merah Selama 36 Jam	21
10. Proses pembentukan asam laktat oleh bakteri asam laktat.....	22
11. Kurva standar protein	23
12. Total protein produk fermentasi Campuran Susu Skim, Bunga Rosella dan Biji Kacang Merah Selama 36 Jam	24
13. Aktivitas Antioksidan Pada Yogurt Susu Skim (Kontrol) dan Yogurt Susu Skim, Bunga Rosella & Biji Kacang Merah	26

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Standar Nasional Indonesia (SNI) Yogurt.....	25

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Pembuatan ekstrak rosella dan sari kacang merah (a) ekstrak rosella; (b) sari kacang merah	33
2. Hasil subkultur <i>Lactobacillus plantarum</i> pada media MRSB.....	33
3. Hasil fermentasi yogurt susu skim, rosella dan kacang merah dengan starter <i>Lactobacillus plantarum</i> jam (a) 18 jam; (b) 24 jam; (c) 30 jam	34
4. Proses pengujian pH.....	35
5. Proses pengujian total asam	35
6. Proses pengujian protein	35
7. Proses pengujian aktivitas antioksidan.....	36
8. Hasil TPC sampel Yogurt susu skim, rosella dan kacang merah jam (a) 0 jam; (b) 18jam.....	36