

DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Halaman Pengesahan	ii
Halaman Pernyataan.....	iii
Kata Pengantar	iv
Daftar Isi.....	vii
Daftar Gambar.....	ix
Daftar Tabel.....	x
Daftar Lampiran.....	xi
Intisari	xii
Abstract	xiii
 BAB I PENDAHULUAN	 1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan Penelitian.....	4
1.4. Manfaat Penelitian.....	4
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA	 6
2.1. <i>Spirulina platensis</i>	6
2.2. Yoghurt.....	10
2.3. Yoghurt Drink.....	14
2.4. Yoghurt dengan Penambahan Spirulina	18
2.5. Gelatin	20
2.6. Susu <i>Skim</i>	22
2.7. Hipotesis.....	24
 BAB III BAHAN DAN METODE PENELITIAN.....	 25
3.1. Bahan Penelitian.....	25
3.2. Alat Penelitian	26
3.3. Tahapan Penelitian	27
3.3.1 Pembuatan Yoghurt <i>Drink</i> Spirulina	27
3.3.2 Pemilihan 3 formula terbaik.....	29

3.3.3 Uji sensoris	31
3.3.4 Analisis Kadar Air	32
3.3.5 Analisis Kadar Protein Total.....	32
3.3.6 Analisis Kadar Lemak	34
3.3.7 Analisis Kadar Abu.....	35
3.3.8 Analisis Kadar Karbohidrat.....	36
3.3.9 Analisis Asam Titrasi.....	36
3.3.10 Analisis Aktivitas Antioksidan	37
3.3.11 Analisis Viabilitas Bakteri Asam Laktat Selama Penyimpanan	38
3.4. Rancangan Percobaan dan Analisis Data	39
 BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	41
4.1. Formulasi.....	41
4.1.1. Analisis Viskositas	41
4.1.2. Analisis Tingkat Sineresis.....	46
4.1.3. Pengukuran pH	50
4.2. Uji Sensoris	55
4.2.1. Hasil Rating Test.....	56
4.2.2. Hasil <i>Hedonic Test</i>	61
4.3. Analisis Proksimat, Asam Titrasi, Aktivitas Antioksidan, dan Viabilitas Sel Bakteri Asam Laktat Selama Penyimpanan.....	64
4.3.1. Analisis Proksimat	64
4.3.2. Analisis Asam Titrasi.....	67
4.3.3. Analisis Aktivitas Antioksidan.....	69
4.3.4. Analisis Viabilitas Bakteri Asam Laktat	70
 BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	73
5.1. Kesimpulan.....	73
5.2. Saran.....	74
 ACKNOWLEDGEMENT	75
DAFTAR PUSTAKA	76
LAMPIRAN	84