

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
INTISARI/ABSTRACT.....	ix
 I. PENDAHULUAN.....	 1
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan.....	2
C. Manfaat.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
A. <i>Sargassum</i> sp.....	4
B. Antioksidan.....	5
C. Antioksidan Dalam <i>Sargassum</i> sp.....	8
D. Yoghurt.....	10
III. HIPOTESIS.....	13
IV. METODOLOGI PENELITIAN.....	14
A. Alat dan Bahan	14
B. Tata Laksana	14
C. Rancangan Percobaan	20
V. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	21
A. Uji Tingkat Keasaman (pH).....	21
B. Uji Aktivitas Antioksidan	22
C. Uji Kadar Total Asam Laktat.....	24
D. Uji Total Viabilitas Bakteri	26
E. Uji Kadar Air.....	27
F. Uji Hedonik(Kesukaan).....	28
1. Warna.....	29
2. Aroma.....	30
3. Rasa.....	31
G. Pembahasan Umum.....	32
VI. KESIMPULAN DAN SARAN.....	34
A. Kesimpulan	34
B. Saran.....	34
DAFTAR PUSTAKA.....	35
LAMPIRAN.....	38



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

PENAMBAHAN EKSTRAK *Sargassum* sp. PADA PEMBUATAN YOGHURT KAYA ANTIOKSIDAN
PRASETYA WIDHY U, Prof. Dr. Ir. Ustadhi M. P.

Universitas Gadjah Mada, 2015 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. SNI Yoghurt.....	12
Tabel 4.1. Komposisi Pembuatan Yoghurt	16

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1.	<i>Sargassum</i> sp.....	4
Gambar 2.2.	Reaksi Penghambatan Antioksidan Primer Terhadap Radikal Lipida.....	7
Gambar 2.3.	Struktur Fukosantin.....	9
Gambar 2.4	Struktur Florotannin.....	9
Gambar 2.5.	Yoghurt	10
Gambar 4.1.	Diagram Alir Pembuatan Yoghurt	17
Gambar 5.1.	Pengaruh Penambahan Konsentrasi ekstrak <i>sargassum</i> sp. terhadap pH.....	22
Gambar 5.2.	Pengaruh Penambahan Konsentrasi ekstrak <i>sargassum</i> sp. terhadap Aktivitas Antioksidan.....	23
Gambar 5.3.	Pengaruh Penambahan Konsentrasi ekstrak <i>sargassum</i> sp. terhadap Kadar Asam Laktat	25
Gambar 5.4.	Pengaruh Penambahan Konsentrasi ekstrak <i>sargassum</i> sp. terhadap Viabilitas Bakteri	26
Gambar 5.5.	Pengaruh Penambahan Konsentrasi ekstrak <i>sargassum</i> sp. terhadap Kadar Air.....	27
Gambar 5.6.	Pengaruh Penambahan Konsentrasi ekstrak <i>sargassum</i> sp. terhadap Hedonik Warna	29
Gambar 5.7.	Pengaruh Penambahan Konsentrasi ekstrak <i>sargassum</i> sp. terhadap Hedonik Aroma.....	30
Gambar 5.8.	Pengaruh Penambahan Konsentrasi ekstrak <i>sargassum</i> sp. terhadap Hedonik Rasa	32



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Perhitungan pH dan analisis variannya	38
Lampiran 2. Perhitungan aktivitas antioksidan dan analisis variannya	40
Lampiran 3. Perhitungan kadar air dan analisis variannya	42
Lampiran 4. Perhitungan asam laktat dan analisis variannya	44
Lampiran 5. Perhitungan viabilitas bakteri dan analisis variannya.....	46
Lampiran 6. Perhitungan uji hedonic	48
Lampiran 6.a Uji warna.....	48
Lampiran 6.b Uji aroma	52
Lampiran 6.c Uji rasa.....	56