

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMBUTAN	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Permasalahan.....	3
C. Tujuan	3
D. Manfaat	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA DAN HIPOTESIS	4
A. Tinjauan Pustaka	4
1. Klasifikasi dan Deskripsi Jagung Manis	4
2. Madu	7
3. Yoghurt	8
4. Antioksidan	14
B. Hipotesis.....	15
BAB III. METODE PENELITIAN.....	16
A. Waktu dan Tempat Penelitian	16
B. Rancangan Penelitian.....	16
1. Bahan dan Alat	16
2. Desain Penelitian.....	16
3. Cara Kerja	17
A. Pendahuluan	17
1. Pembuatan Sari Jagung	17
2. Pembuatan Starter Yoghurt.....	17
3. Pembuatan Yoghurt Jagung	17
B. Uji Fisik Sari Jagung dan Starter Yoghurt Jagung	18
1. Analisis Derajat Keasaman (pH)	18
2. Analisis Total Padatan	18
3. Analisis Total Bakteri Probiotik	19
C. Uji Kualitas Yoghurt Jagung	19
1. Analisis Total Bakteri Probiotik	19
2. Analisis Hubungan Aktivitas Bakteri Asam Laktat dengan Aktivitas Antioksidan	19

3. Analisis Derajat Keasaman (pH)	20
4. Analisis Kadar Asam Laktat	20
5. Analisis Total Padatan	20
6. Analisis Kadar Lemak	21
7. Analisis Kadar Protein	21
8. Uji Organoleptik.....	22
C. Analisis Data	23
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	24
A. Hasil Sifat Fisik Sari Jagung dan Starter Yoghurt Jagung.....	24
B. Hasil Kualitas Yoghurt.....	26
1. Total Bakteri Probiotik.....	27
2. Hubungan Aktivitas Bakteri Asam Laktat dengan Aktivitas Antioksidan	30
3. Derajat Keasaman (pH).....	33
4. Kadar Asam Laktat	35
5. Total Padatan.....	37
6. Kadar Lemak.....	38
7. Kadar Protein	39
8. Uji Organoleptik.....	41
A. Rasa	41
B. Aroma.....	44
C. Warna	44
D. Kekentalan.....	45
E. Tekstur.....	46
9. Karakteristik Mutu Yoghurt sesuai Standar SNI	46
BAB V. SIMPULAN DAN SARAN	50
A. Simpulan	50
B. Saran.....	50
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN	56



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

**TOTAL BAKTERI PROBIOTIK DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN YOGHURT JAGUNG DENGAN VARIASI
PENAMBAHAN MADU**

FATIN KHUSMARINA, Dr. Endah Retnaningrum, S.Si., M.Eng.

Universitas Gadjah Mada, 2017 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>