

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan Penelitian	4
1.4. Manfaat Penelitian	4
1.5. Hipotesis.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Pangan Fungsional	5
2.2. Yoghurt	6
2.2.1. Nilai Gizi Yoghurt	7
2.2.2. Manfaat kesehatan yoghurt	7
2.3. Kelor	8
2.3.1. Taksonomi Kelor.....	9
2.3.2. Kandungan gizi daun kelor	10
2.3.3. Manfaat Kesehatan daun kelor.....	12
2.4. Sifat Kimia Yoghurt.....	13
2.4.1. Protein	13
2.4.2. Lemak	14
2.4.3. Karbohidrat	14
2.5. Sifat Fisik Yoghurt.....	14
2.5.1. Viskositas	15
2.5.2. Sineresis	16
2.6. Mekanisme rasa kenyang	16
BAB III	18
METODE PENELITIAN	18

3.1.	<u>Lokasi dan Waktu</u>	18
3.2.	<u>Alat dan Bahan</u>	18
3.2.1.	<u>Alat Penelitian</u>	18
3.2.2.	<u>Bahan Penelitian</u>	18
3.3.	<u>Rancangan Penelitian</u>	18
3.3.1.	<u>Rancangan Sifat Fisik Yoghurt</u>	18
3.3.2.	<u>Rancangan Uji Sifat Sensorik (Organoleptik) Yoghurt</u>	19
3.3.3.	<u>Rancangan Uji Sifat Kimia Yoghurt</u>	19
3.4.	<u>Langkah Penelitian</u>	20
3.4.1.	<u>Pembuatan serbuk daun Kelor</u>	20
3.4.2.	<u>Pembuatan yoghurt</u>	20
3.4.3.	<u>Uji Sifat Fisik Yoghurt</u>	20
3.4.4.	<u>Uji Sifat Sensorik (Organoleptik)</u>	22
3.4.5.	<u>Uji Sifat Kimia Yoghurt</u>	23
3.4.6.	<u>Analisis Data</u>	26
<u>BAB IV</u>		27
<u>HASIL DAN PEMBAHASAN</u>		27
4.1.	<u>Sifat Fisik Yoghurt</u>	27
4.1.1.	<u>Viskositas Yoghurt</u>	27
4.1.2.	<u>Sineresis Yoghurt</u>	28
4.1.3.	<u>pH Yoghurt</u>	30
4.2.	<u>Sifat sensorik yoghurt</u>	31
4.2.1.	<u>Tingkat kesukaan Yoghurt</u>	31
4.2.2.	<u>Ekspektasi rasa kenyang yoghurt</u>	35
4.3.	<u>Sifat Kimia Yoghurt terpilih</u>	37
4.3.1.	<u>Kadar Protein yoghurt</u>	37
4.3.2.	<u>Kadar lemak Yoghurt</u>	38
4.3.3.	<u>Kadar Karbohidrat Yoghurt</u>	39
4.3.4.	<u>Kadar Kalori yoghurt</u>	40
<u>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</u>		42
5.1.	<u>Kesimpulan</u>	42
5.2.	<u>Saran</u>	42

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Nilai Gizi Yoghurt	7
Tabel 2. 2 Taksonomi Moringa oleifera	9
Tabel 2. 3 Nilai Gizi Kelor	11
Tabel 2. 4 Perbandingan nutrisi daun kelor dengan zat nutrisi lain	11
Tabel 3. 1 Denah Tata Letak Perlakuan	19
Tabel 3. 2 Denah Rancangan Uji Organoleptik.....	19



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Viskositas Yoghurt	27
Gambar 2 Sineresis Yoghurt	29
Gambar 3 pH Yoghurt	30
Gambar 4 Rata-Rata Kesukaan Yoghurt.....	32
Gambar 5 Kriteria Sifat dan Penampakan Yoghurt	33
Gambar 6 Kriteria Tingkat Kesukaan Rasa dan Konsistensi Yoghurt.....	34
Gambar 7 Ekspektasi Rasa Kenyang Panelis	35
Gambar 8 Pemilihan Waktu Konsumsi Yoghurt.....	36
Gambar 9 Kadar Protein Yoghurt Kelor Terpilih.....	37
Gambar 10 Kadar Lemak Yoghurt Terpilih.....	39
Gambar 11 Kadar Karbohidrat Yoghurt Terpilih	40
Gambar 12 Perbandingan Kalori Total dan Presentase Total Kalori Protein	41



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Instrumen Uji Organoleptik.....	50
Lampiran 2	Dokumentasi Hasil Uji Laboratorium Sifat Kimia Yoghurt	53
Lampiran 3	Output SPSS Hasil analisa data Uji Organoleptik.....	54
Lampiran 4	Output SPSS Hasil analisa data Viskositas	58
Lampiran 5	Output SPSS Hasil analisa data Sineresis	61
Lampiran 6	Output SPSS Hasil analisa data pengukuran pH.....	62
Lampiran 7	Output SPSS Analisa Data hasil uji sifat kimia	65
Lampiran 8	SK Pembimbing	68
Lampiran 9	Lembar Bimbingan Skripsi	69
Lampiran 10	Surat Keterangan Hasil Plagiarism T.A	73
Lampiran 11	Lembar Perbaikan Skripsi	74

