

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPEL MUKA	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
UCAPAN TERIMA KASIH	v
ABSTRAK.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tujuan Penelitian	2
1.3. Manfaat Penelitian.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA & HIPOTESIS	4
2.1. Tinjauan Pustaka.....	4
2.2. Hipotesis	12
BAB III METODE PENELITIAN	13
3.1. Kerangka Penelitian.....	13
3.2. Waktu dan Tempat Penelitian.....	14
3.3. Alat dan Bahan	15
3.4. Prosedur Penelitian	16
3.4.1 Ekstraksi Sodium Alginat	16
3.4.2 Sintesis Oligosakarida Alginat (OSA).....	16
3.4.3 Analisis Konsentrasi Gula Pereduksi OSA	17
3.4.4 Formulasi Yogurt Kaya Prebiotik.....	17
3.4.4 Analisis Proksimat Yogurt Kaya Prebiotik.....	19
3.4.6 Analisis Kepadatan Bakteri Starter Yogurt Kaya Prebiotik.....	23
BAB IV HASIL	24
4.1. Ekstraksi Sodium Alginat	24
4.2. Sintesis Oligosakarida Alginat.....	24
4.3. Konsentrasi Gula Pereduksi Oligosakarida Alginat.....	24
4.4. Analisis Proksimat Yogurt Kaya Prebiotik.....	25
4.5. Formulasi Yogurt Kaya Prebiotik.....	28
4.6. Analisis Kepadatan Bakteri Starter Yogurt Kaya Prebiotik	31
BAB V PEMBAHASAN.....	33
BAB VI PENUTUP	38
6.1. Kesimpulan	38
6.2. Saran	38
DAFTAR PUSTAKA	39
LAMPIRAN`	42

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Jenis - Jenis Prebiotik dan Sumbernya.....	10
Tabel 2 Tabel Jadwal Kegiatan Penelitian	14
Tabel 3 Nilai Kisaran Variabel RSM Yogurt Kaya Prebiotik.....	18
Tabel 4 Model Perlakuan Formulasi Yogurt Kaya Prebiotik	18
Tabel 5 Kriteria Yogurt Sesuai Standar Nasional Indonesia.....	20
Tabel 6 Hasil Analisis Konsentrasi Gula Pereduksi	25
Tabel 7 Analisis Kadar Lemak.....	25
Tabel 8 Analisis Kadar Padatan Bukan Lemak.....	26
Tabel 9 Analisis Kadar Protein	26
Tabel 10 Analisis Kadar Abu.....	27
Tabel 11 Analisis Total Asam Lemak.....	28
Tabel 12 Hasil Formulasi RSM Yogurt	29
Tabel 13 Hasil Uji Proksimat Yogurt Formulasi	30
Tabel 14 Uji-T Berpasangan Analisis Proksimat Yogurt Formulasi	31
Tabel 15 Hasil Uji TPC Yogurt Formulasi	32
Tabel 16 Uji-T Berpasangan Uji TPC Yogurt Formulasi	32

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Proses Manufaktur Yogurt Skala Industri..... 5
Gambar 2 Struktur Molekuler Alginat & Senyawa Turunan Alginat 11
Gambar 3 Kerangka Penelitian 13
Gambar 4 Grafik Persentasi Konsentrasi Gula Pereduksi 24
Gambar 5 Grafik Perbandingan Model Formulasi Dengan Uji Proksimat 30
Gambar 6 Perbandingan Kontrol Dengan Uji Proksimat Yogurt Formulasi 31
Gambar 7 Grafik CFU/g Yogurt Formulasi 32

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Deodorasi <i>S. Crassifolium</i> dengan HCl.....	42
Lampiran 2 Ekstraksi Alginat	42
Lampiran 3 Filtrasi Alginat.....	42
Lampiran 4 Pemutihan Alginat	42
Lampiran 5 Konversi Larutan Alginat Menjadi Asam Alginat	42
Lampiran 6 Penyaringan Asam Alginat.....	42
Lampiran 7 Sodium Alginat Kering.....	43
Lampiran 8 Hidrolisis Asam Oligosakarida Alginat.....	43
Lampiran 9 Netralisasi Oligosakarida Alginat.....	43
Lampiran 10 Perendaman Membran Dialisi	43
Lampiran 11 Dialisis Oligosakarida Alginat.....	43
Lampiran 12 Liofilisasi Larutan OSA.....	43
Lampiran 13 OSA Kimiawi Kering	43
Lampiran 14 Yogurt Laut Kaspia	43
Lampiran 15 Uji Kadar Lemak (Netralisasi pH Lemak)	44
Lampiran 16 Uji Kadar Lemak (Ekstraksi Lemak Dengan Soxhletasi)	44
Lampiran 17 Uji Kadar Protein (Destruksi Protein)	44
Lampiran 18 Analisis Total Asam Laktat (Titrasi Asam-Basa).....	44
Lampiran 19 Uji Total Plate Count (Yogurt Formulasi).....	44
Lampiran 20 Kurva Standar Glukosa Analisis.....	45
Lampiran 21 Pemodelan RSM Lemak.....	45
Lampiran 22 Data Uji Kadar Lemak.....	46
Lampiran 23 Data Kadar Padatan Bukan.....	47
Lampiran 24 Data Uji Kadar Protein Untuk Formulasi RSM.....	48
Lampiran 25 Data Uji Kadar Air dan Abu Untuk Formulasi RSM.....	49
Lampiran 26 Data Uji Total Asam Laktat Untuk Formulasi RSM.....	50
Lampiran 27 Data Uji Total Bakteri Asam Laktat Yogurt Formulasi RSM.....	50