

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA	iii
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.3.1 Tujuan Umum	5
1.3.2 Tujuan Khusus	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	6
1.4.1 Peneliti.....	6
1.4.2 Institusi Poltekkes Kemenkes Riau	6
1.4.3 Masyarakat	6
1.5 Ruang Lingkup Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 Yoghurt.....	8
2.2 Jagung Manis	10
2.3 Analisis Proksimat.....	12
2.3.1 Analisis Kadar Abu	13
2.3.2 Analisis Kadar Air.....	13
2.3.3 Analisis Kadar Protein	14
2.3.4 Analisis Kadar Lemak.....	15
2.3.5 Analisis Kadar Karboidrat.....	15
2.4 Analisis Kadar Serat	16
BAB III METODE PENELITIAN	17

3.1	Jenis dan Desain Penelitian	17
3.2	Waktu dan Tempat Penelitian	17
3.3	Tahapan Penelitian	17
3.4	Alat dan Bahan	18
3.4.1	Alat	18
3.4.2	Bahan	18
3.5	Prosedur Penelitian	19
3.5.1	Prosedur Pembuatan Yoghurt Jagung Manis	19
3.5.2	Prosedur Analisis Proksimat	19
3.5.3	Prosedur Analisis Kadar Serat	24
3.6	Rancangan Penelitian	24
3.7	Pengolahan dan Analisis Data	25
3.7.1	Analisis Proksimat	25
3.7.2	Analisis Serat	26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....		27
4.1	Karakteristik Fisik Yoghurt Jagung Manis.....	27
4.1.1	Warna	28
4.1.2	Rasa	28
4.1.3	Tekstur.....	29
4.1.4	Aroma.....	30
4.2	Analisis Proksimat Yoghurt Jagung Manis	31
4.2.1	Kadar Abu	31
4.2.2	Kadar Air.....	32
4.2.3	Kadar Protein	34
4.2.4	Kadar Lemak.....	36
4.2.5	Kadar Karbohidrat.....	38
4.3.	Kadar Serat	39
BAB V PENUTUP		42
5.1	Kesimpulan.....	42
5.2	Saran	42
DAFTAR PUSTAKA		43

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kandungan Gizi Yoghurt tiap 100 g	9
Tabel 2. Syarat Mutu Yoghurt	10
Tabel 3. Kandungan Gizi Jagung Kuning tiap 100 g	12
Tabel 4. Formulasi Yoghurt Jagung Manis	17
Tabel 5. Spesifikasi Bahan Yoghurt Jagung Manis	18
Tabel 6. Rancangan Penelitian	25
Tabel 7. Pengamatan Fisik pada Yoghurt Jagung Manis	27
Tabel 8. Hasil Analisis kadar Abu Yoghurt Jagung Manis	31
Tabel 9. Hasil Analisis kadar Air Yoghurt Jagung Manis	32
Tabel 10. Hasil Analisis kadar Protein Yoghurt Jagung Manis	34
Tabel 11. Hasil Analisis kadar Lemak Yoghurt Jagung Manis	36
Tabel 12. Hasil Analisis kadar Karbohidrat Yoghurt Jagung Manis	38
Tabel 13. Hasil Analisis kadar Serat Yoghurt Jagung Manis	40

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Yoghurt.....	9
Gambar 2. Jagung Manis (<i>Zea mays saccharata</i>).....	11
Gambar 3. Prosedur Pembuatan Sari Jagung Manis	19
Gambar 4. Prosedur Pembuatan Yoghurt Jagung Manis	19
Gambar 5. Prosedur Analisis Kadar Abu	20
Gambar 6. Prosedur Analisis Kadar Air	21
Gambar 7. Prosedur Destruksi	21
Gambar 8. Prosedur Destilasi.....	22
Gambar 9. Prosedur Titrasi	22
Gambar 10. Prosedur Analisis Kadar Lemak.....	23
Gambar 11. Prosedur Analisis Kadar Serat.....	24
Gambar 12. Grafik Perubahan Kadar Abu Selama 14 Hari Penyimpanan	32
Gambar 13. Grafik Perubahan Kadar Air Selama 14 Hari Penyimpanan.....	33
Gambar 14. Grafik Perubahan Kadar Protein Selama 14 Hari Penyimpanan.....	35
Gambar 15. Grafik Perubahan Kadar Lemak Selama 14 Hari Penyimpanan	37
Gambar 16. Grafik Perubahan Kadar Karbohidrat Selama 14 Hari Penyimpanan.....	39
Gambar 17. Grafik Perubahan Kadar Serat Selama 14 Hari Penyimpanan.....	41

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Analisis Proksimat Yoghurt Jagung Manis	50
Lampiran 2. Hasil Analisis Serat Yoghurt Jagung Manis	50
Lampiran 3. Hasil Analisis Statistik terhadap Kadar Abu Yoghurt Jagung Manis.....	51
Lampiran 4. Hasil Analisis Statistik terhadap Kadar Air Yoghurt Jagung Manis	52
Lampiran 5. Hasil Analisis Statistik terhadap Kadar Protein Yoghurt Jagung Manis.....	53
Lampiran 6. Hasil Analisis Statistik terhadap Kadar Lemak Yoghurt Jagung Manis.....	54
Lampiran 7. Hasil Analisis Statistik terhadap Kadar Karbohidrat Yoghurt Jagung Manis.....	55
Lampiran 8. Hasil Analisis Statistik terhadap Kadar Serat Yoghurt Jagung Manis.....	56
Lampiran 9. Dokumentasi Pembuatan Yoghurt Jagung Manis	57
Lampiran 10. Surat Izin Penelitian.....	58