

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
ABSTRAK	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	5
E. Kerangka Konsep Penelitian	6
F. Hipotesis Penelitian	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
A. Penyakit Tidak Menular	8
B. Faktor Resiko Penyakit Tidak Menular	10
C. Upaya Preventif Penyakit Tidak Menular	14
D. <i>Flavonoid</i>	18
E. <i>Smoothies</i>	20
F. Proses Pembuatan <i>Red smoothies</i>	22
1. Bahan Pengolahan	23
1) Buah Pisang Ambon	23
2) Buah Naga Merah	25
3) Susu Kedelai	28
4) <i>Soyghurt</i>	34
2. Proses Pembuatan <i>Red smoothies</i>	38
G. Uji Aktivitas Antioksidan	38
H. Mutu Organoleptik	40

BAB III METODE PENELITIAN	42
A. Jenis Penelitian	42
B. Waktu dan Tempat Penelitian	43
C. Alat dan Bahan	44
1. Alat	44
2. Bahan	45
D. Variabel Penelitian	49
E. Definisi Operasional Variabel	50
F. Metode Penelitian	51
1. Penelitian Pendahuluan	51
2. Penelitian Utama	51
3. Pembuatan Susu Kedelai	52
4. Pembuatan <i>Soyghurt</i>	53
G. Metode Analisis	55
1. Analisis Aktivitas Antioksidan	55
2. Analisis Mutu Organoleptik	55
H. Pengolahan Data dan Analisis Data	57
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	53
A. Karakteristik Produk	53
B. Aktivitas Antioksidan	62
C. Mutu Organoleptik	64
1. Warna	64
2. Aroma	66
3. Rasa	68
4. Kekentalan	70
D. Taraf Perlakuan Terbaik	72
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	74
A. Kesimpulan	74
B. Saran	74
DAFTAR PUSTAKA	75
LAMPIRAN	80

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Standar Nasional Indonesia (SNI 3719-2014) Minuman Sari Buah ..	22
Tabel 2. Kandungan zat gizi dalam 100 g pisang ambon	25
Tabel 3. Kandungan gizi dalam 100 g buah naga merah	26
Tabel 4. Kandungan antioksidan buah naga merah dan buah naga putih	27
Tabel 5. Kandungan <i>isoflavon</i> pada kedelai dan berbagai produk olahannya	30
Tabel 6. Komposisi susu kedelai dan susu sapi per 100 gram	31
Tabel 7. Kandungan gizi dan sifat fisik <i>soyghurt</i>	36
Tabel 8. Standar Nasional Indonesia (SNI 2891-2009) <i>Yoghurt</i>	37
Tabel 9. Sifat antioksidan berdasarkan nilai IC ₅₀	40
Tabel 10. Taraf perlakuan	42
Tabel 11. Bahan yang dibutuhkan untuk fermentasi <i>soyghurt</i>	45
Tabel 12. Komposisi bahan penyusun <i>Soyghurt</i>	45
Tabel 13. Total bahan <i>soyghurt</i> pada seluruh taraf perlakuan	45
Tabel 14. Bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan <i>smoothies</i>	46
Tabel 15. Komposisi bahan penyusun <i>Red smoothies</i>	47
Tabel 16. Total bahan <i>Red smoothies</i> seluruh taraf perlakuan	47
Tabel 17. Jenis dan spesifikasi bahan makanan yang digunakan	48
Tabel 18. Definisi operasional penelitian	50
Tabel 19. Karakteristik mutu organoleptik <i>Red smoothies</i>	59
Tabel 20. Rata-rata kadar aktivitas antioksidan <i>Red smoothies</i>	62
Tabel 21. Distribusi tingkat kesukaan panelis terhadap warna <i>Red smoothies</i>	64
Tabel 22. Distribusi tingkat kesukaan panelis terhadap aroma <i>Red smoothies</i>	66
Tabel 23. Distribusi tingkat kesukaan panelis terhadap rasa <i>Red smoothies</i>	68
Tabel 24. Distribusi tingkat kesukaan panelis terhadap kekentalan <i>Red smoothies</i>	70
Tabel 25. Ranking variabel dalam penentuan taraf perlakuan terbaik	72
Tabel 26. Mutu Aktivitas Antioksidan dan Mutu Organoleptik <i>Red smoothies</i> taraf perlakuan terbaik (P ₁)	73

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Reaksi DPPH dan antioksidan	39
Gambar 2. Lay out penelitian dengan desain RAL	43
Gambar 3. Diagram alir pembuatan susu kedelai	52
Gambar 4. Diagram alir pembuatan <i>Soyghurt</i>	53
Gambar 5. Diagram alir pembuatan <i>Red smoothies</i>	54

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Gambar Randomisasi dan Penentuan Desain <i>Lay Out</i>	80
Lampiran 2. Jumlah Bahan <i>Red smoothies</i> pada 12 Unit PercobaanL	82
Lampiran 3. Formulir Uji Skala Kesukaan (<i>Hedonic Scale Test</i>).....	83
Lampiran 4. Formulir Penentuan Taraf Perlakuan Terbaik	84
Lampiran 5. Hasil Uji Analisis Statistik Mutu Organoleptik Warna	85
Lampiran 6. Hasil Uji Analisis Statistik Mutu Organoleptik Aroma	88
Lampiran 7. Hasil Uji Analisis Statistik Mutu Organoleptik Rasa	91
Lampiran 8. Hasil Uji Analisis Statistik Mutu Organoleptik Kekentalan	94
Lampiran 9. Hasil Uji Analisis Statistik Aktivitas Antioksidan	97
Lampiran 10. Hasil Uji Indeks Efektivitas Taraf Perlakuan Terbaik.....	99
Lampiran 11. Laporan Hasil Uji Aktivitas Antioksidan	101
Lampiran 12. Dokumentasi penelitian	102