

DAFTAR ISI

| | |
|---|------------|
| LEMBAR PENGESAHAN | i |
| KUTIPAN | ii |
| PERSEMBAHAN | iii |
| ABSTRAK | iv |
| ABSTRACK | v |
| KATA PENGANTAR | vi |
| DFTAR ISI | vii |
| DAFTAR TABEL | ix |
| DAFTAR GAMBAR | x |
| DAFTAR LAMPIRAN | xi |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1. Latar Belakang | 1 |
| 1.2. Identifikasi Masalah | 2 |
| 1.3. Tujuan Penelitian | 2 |
| 1.4. Kegunaan Penelitian | 3 |
| 1.5. Waktu dan Tempat Penelitian | 3 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA | 4 |
| 2.1. Kefir | 4 |
| 2.2. Susu Sapi | 10 |
| 2.3. Jenis – Jenis Kefir | 10 |
| 2.4. Starter Bibit Kefir dan Mutu Kimia | 12 |
| 2.5. Nilai Gizi dan Manfaat Kefir | 13 |
| 2.6. Kulit Buah Naga Merah | 14 |
| 2.7. Radikal Bebas dan Antioksidan | 15 |
| 2.8. Metode Pengujian Antioksidan DPPH | 18 |
| 2.8. Ekstraksi | 18 |
| BAB III ALAT, BAHAN, DAN METODE PENELITIAN | 20 |
| 3.1. Alat Penelitian | 20 |
| 3.2 Bahan Penelitian | 20 |
| 3.3 Metode Penelitian | 20 |

| | |
|---|-----------|
| 3.3.1. Determinasi tanaman | 20 |
| 3.3.2. Karakterisasi Simplisia | 20 |
| 3.3.3. Penapisan Fitokimia | 21 |
| 3.3.4. Ekstraksi Kulit Buah Naga Merah | 23 |
| 3.3.5. Pembuatan Kefir Kulit Buah Naga Merah | 23 |
| 3.3.6. Uji Aktivitas Antioksidan | 23 |
| 3.3.7. Parameter Pengujian kefir Susu Sapi | 24 |
| BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN | 27 |
| 4.1. Determinasi Tanaman | 27 |
| 4.2. Karakterisasi Simplisia | 27 |
| 4.3. Penapisan Fitokimia | 28 |
| 4.4. Ekstraksi | 28 |
| 4.5. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak | 29 |
| 4.6. Pembuatan dan Uji Aktivitas Antioksidan Kefir | 30 |
| 4.7. Pengujian Kandungan Kimia kefir Susu Sapi | 31 |
| BAB V SIMPULAN DAN ALUR PENELITIAN SELANJUTNYA | 34 |
| 5.1. Simpulan | 34 |
| 5.2. Alur Penelitian Selanjutnya | 34 |
| DAFTAR PUSTAKA | 35 |
| LAMPIRAN | 38 |

DAFTAR TABEL

| Tabel | Halaman |
|--|---------|
| 2.1 Komposisi Nutrisi Susu Sapi | 10 |
| 2.2 Komposisi Minuman Fermentasi Yang Baik | 12 |
| 4.1 Hasil Karakterisasi Simplisia Kulit Buah Naga Merah | 27 |
| 4.2 Hasil Penapisan Fitokimia Simplisia Dan Ekstrak | 28 |
| 4.3 Hasil Ekstraksi Simplisia | 29 |
| 4.4 Nilai IC_{50} Dan Persamaan Regresi Ekstrak Kulit Buah Naga Merah..... | 30 |
| 4.5 Nilai IC_{50} Kefir Ekstrak Kulit Buah Naga Merah | 31 |
| 4.6 Hasil Pengujian Kandungan Kimia | 32 |

DAFTAR GAMBAR

| Gambar | Halaman |
|---------------------------|---------|
| 2.1 Kulit Buah Naga | 14 |

DAFTAR LAMPIRAN

| Lampiran | Halaman |
|--|---------|
| 1. Hasil Determinasi..... | 38 |
| 2. <i>Certificate Of Analysis</i> DPPH..... | 39 |
| 3. Perhitungan Karakterisasi simplisia..... | 40 |
| 4. Hasil Pengujian Aktivitas Antioksidan | 41 |
| 5. Hasil Uji Kadar Protein Dan Kadar Lemak..... | 47 |
| 6. Perhitungan Uji Kadar Protein dan Kadar Lemak | 48 |
| 7. Hasil Uji Kadar Total Asam Laktat..... | 50 |