

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
KUTIPAN	ii
PERSEMBAHAN	iii
ABSTRAK	iv
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 Identifikasi Masalah	2
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Kegunaan Penelitian	3
1.5 Waktu dan Tempat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Sejarah produk susu fermentasi	4
2.2 Sejarah kefir	5
2.2.1 Manfaat kefir	7
2.2.2 Sifat – sifat kefir	9
2.2.3 Stater kefir	10
2.2.4 Proses pembuatan kefir	11
2.2.5 komposisi kefir menurut CODEX STAN 243 – 2003.....	13
2.3 Susu kambing	13
2.3.1 Manfaat susu kambing	14
2.3.2 Kandungan susu kambing.....	15
2.4 Antioksidan	16
2.5 Buah naga	19

BAB III TATA KERJA	22
3.1 Alat	22
3.2 Bahan	22
3.3 Metode penelitian	22
3.3.1 Determinasi tanaman	22
3.3.2 Karakterisasi simplisia	22
3.3.3 Skrining fitokimia	23
3.3.4 Pembuatan ekstrak kulit buah naga merah	25
3.3.5 Pembuatan kefir kulit buah naga merah	25
3.3.6 Uji aktivitas antioksidan	26
3.4 Parameter pengujian kefir susu kambing dengan ekstrak kulit buah naga merah	26
3.4.1 pH	26
3.4.2 Penetapan kadar asam laktat	26
3.4.3 Penentuan kadar lemak	27
3.4.5 Penentuan kadar protein	27
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	29
4.1 Determinasi kulit buah naga merah	29
4.2 Pengolahan simplisia	29
4.3 Karakterisasi simplisia	29
4.4 Penapisan fitokimia	31
4.5 Ekstraksi	32
4.6 Penentuan aktivitas antioksidan	33
4.7 Pengujian kadar asam laktat	34
4.8 Penetapan kadar protein dan kadar lemak	35
4.9 pH	36
BAB V SIMPULAN DAN ALUR PENELITIAN SELANJUTNYA	38
5.1 Simpulan	38
5.2 Alur Penelitian Selanjutnya	38
DAFTAR PUSTAKA	39
LAMPIRAN	42

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1 Komposisi kefir yang baik menurut CODEX STAN 243 – 2003.....	13
2.2. Kandungan gizi buah naga.....	21
4.1. Hasil karakterisasi simplisia kulit buah naga merah.....	27
4.2. Hasil penapisan fitokimia simplisia dan ekstrak.....	29
4.3. Rendemen ekstrak air kulit buah naga merah.....	30
4.4. IC ₅₀ aktivitas antioksidan.....	31
4.5. Kadar asam laktat kefir susu kambing.....	36
4.6. Kategori aktivitas antioksidan.....	32
4.7 Kadar asam laktat kefir susu kambing.....	32
4.8. Kadar protein dan kadar lemak.....	33
4.9 Hasil pengujian pH.....	34

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 Biji kefir	11
2.5 Buah naga merah	19

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1 Determinasi buah naga merah.....	43
2 Perhitungan karakterisasi simplisia.....	44
3 COA DPPH.....	45
4 Hasil pengujian kadar protein dan lemak	46
5. Hasil uji kadar protein dan kadar lemak	47
6. Pengujian aktivitas antioksidan	49
7. Hasil uji kadar total asam laktat.....	52