

## DAFTAR ISI

DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR GAMBAR .....	xv
DAFTAR TABEL.....	xvi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN .....	1
1.1    Latar Belakang .....	1
1.2    Rumusan Masalah .....	5
1.3    Tujuan Penelitian.....	5
1.4    Manfaat Penelitian.....	5
1.5    Hipotesis.....	5
BAB II.....	7
TINJAUAN PUSTAKA .....	7
2.1    Malnutrisi .....	7
2.2    Dampak Pandemi Covid – 19 terhadap Malnutrisi .....	9
2.3    Tanaman Kelor.....	11
2.3.1    Zat Gizi Daun Kelor.....	11
2.3.2    Manfaat Kesehatan Daun Kelor.....	14
2.4    Yoghurt.....	14
2.4.1    Zat Gizi Yoghurt .....	17
2.4.2    Manfaat Kesehatan Yoghurt .....	18

<u>2.5</u>	<u>Kombinasi Yoghurt dan Daun Kelor</u>	20
<u>2.5.1</u>	<u>Menambah Umur Simpan</u>	20
<u>2.5.2</u>	<u>Meningkatkan Zat Gizi</u>	20
<u>2.5.3</u>	<u>Meningkatkan pH dan Menyebabkan bau langu</u>	21
<u>2.6</u>	<u>Analisis Proksimat</u>	22
<u>2.6.1</u>	<u>Kadar Air</u>	23
<u>2.6.2</u>	<u>Kadar Abu</u>	23
<u>2.6.3</u>	<u>Kadar Protein</u>	24
<u>2.6.4</u>	<u>Kadar Lemak</u>	25
<u>2.6.5</u>	<u>Kadar Karbohidrat</u>	26
<u>BAB III</u>		29
<u>METODE PENELITIAN</u>		29
<u>3.1</u>	<u>Lokasi dan Waktu</u>	29
<u>3.2</u>	<u>Alat dan Bahan</u>	29
<u>3.2.1</u>	<u>Alat Penelitian</u>	29
<u>3.2.2</u>	<u>Bahan Penelitian</u>	30
<u>3.3</u>	<u>Rancangan Penelitian</u>	30
<u>3.3.1</u>	<u>Rancangan Uji Proksimat</u>	30
<u>3.3.2</u>	<u>Rancangan Uji Tingkat Kesukaan</u>	31
<u>3.4</u>	<u>Langkah Penelitian</u>	31
<u>3.4.1</u>	<u>Proses Pembuatan Yoghurt</u>	31
<u>3.4.2</u>	<u>Proses Pembuatan Serbuk Daun Kelor</u>	32
<u>3.4.3</u>	<u>Proses Pengolahan Daun Kelor Segar</u>	32
<u>3.4.4</u>	<u>Proses Pencampuran Yoghurt dan Daun kelor</u>	33
<u>3.4.5</u>	<u>Proses Uji Proksimat</u>	33

3.4.6	<u>Pengukuran nilai pH</u>	37
3.4.7	<u>Uji Organoleptik</u>	38
3.5	<u>Analisis Data</u>	38
<u>BAB IV</u>		39
<u>HASIL DAN PEMBAHASAN</u>		39
4.1	<u>Hasil Uji Proksimat</u>	39
4.1.1	<u>Kadar Air Yoghurt</u>	39
4.1.2	<u>Kadar Abu Yoghurt</u>	41
4.1.3	<u>Kadar Protein Yoghurt</u>	43
4.1.4	<u>Kadar Lemak Yoghurt</u>	45
4.1.5	<u>Kadar Karbohidrat Yoghurt</u>	48
4.2	<u>Hasil Pengukuran pH</u>	50
4.3	<u>Hasil Uji Organoleptik</u>	51
4.3.1	<u>Tingkat Kesukaan Aroma Yoghurt</u>	51
<u>KESIMPULAN DAN SARAN</u>		62
5.1	<u>Kesimpulan</u>	62
5.2	<u>Saran</u>	63
<u>DAFTAR PUSTAKA</u>		64
<u>LAMPIRAN</u>		74

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Proses Fermentasi Yoghurt .....	15
Gambar 2. 2 Jalur <i>emdben meyerhof parnas pathway</i> (EMP) .....	16
Gambar 2. 3 Struktur Air .....	23
Gambar 2. 4 Struktur Asam Amino .....	25
Gambar 2. 5 Karbohidrat .....	27
Gambar 4. 1 Rata - rata kadar air yoghurt per 100 gram bahan.....	41
Gambar 4. 2 Rata - rata kadar abu yoghurt per 100 gram bahan .....	43
Gambar 4. 3 Rata – rata kadar protein yoghurt per 100 gram bahan.....	45
Gambar 4. 4 Rata – rata kadar lemak yoghurt per 100 gram bahan .....	48
Gambar 4. 5 Rata – rata kadar karbohidrat yoghurt per 100 gram bahan.....	49
Gambar 4. 6 Rata – rata hasil pengukuran (pH) yoghurt.....	51
Gambar 4. 7 Skor rata – rata aroma yoghurt.....	53
Gambar 4. 8 Skor rata – rata warna yoghurt.....	57
Gambar 4. 9 Skor rata – rata tekstur yoghurt.....	59
Gambar 4. 10 Skor rata – rata rasa yoghurt.....	61

## DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Angka kecukupan Gizi (per orang per hari ) .....	8
Tabel 2. 2 Perbandingan nutrisi daun kelor segar dan serbuk daun kelor .....	12
Tabel 2. 3 Kandungan nilai gizi daun kelor dan serbuk daun kelor .....	13
Tabel 2. 4 Syarat Mutu Yoghurt .....	16
Tabel 2. 5 Kandungan Gizi yoghurt per 100 gram .....	17
Tabel 3. 1 Rancangan Penelitian Uji proksimat.....	30
Tabel 3. 2 Rancangan Uji organoleptik .....	31
Tabel 4. 1 Perbandingan derajat keasaman (pH).....	50
Tabel 4. 2 Hasil skor rata - rata aroma yoghurt .....	52
Tabel 4. 3 Hasil skor rata - rata warna yoghurt.....	55
Tabel 4. 4 Hasil skor rata - rata tekstur yoghurt .....	58
Tabel 4. 5 Hasil skor rata - rata rasa yoghurt.....	60

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Dokumentasi Hasil Uji Proksimat.....	74
Lampiran 2 Dokumentasi Proses Pembuatan Yoghurt kelor .....	76
Lampiran 3 Dokumentasi Pengukuran pH.....	78
Lampiran 4 Dokumentasi Pembuatan Yoghurt.....	79
Lampiran 5 Dokumentasi proses uji Organoleptik .....	81
Lampiran 6 Identitas Koresponden .....	82
Lampiran 7 Testimoni Koresponden .....	83
Lampiran 8 Output SPSS analisis data hasil pengukuran pH .....	84
Lampiran 9 Output SPSS analisis data hasil uji organoleptik .....	85
Lampiran 10 Output SPSS Analisis Data Proksimat Metode Uji Kruskall .....	94
Lampiran 11 SK Pembimbing .....	96
Lampiran 12 Lembar Bimbingan.....	97
Lampiran 13 Surat Keterangan Hasil Plagiarism Tugas Akhir .....	102
Lampiran 14 Lembar Perbaikan Skripsi .....	103