

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
DAFTAR ISI	iii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Batasan Masalah.....	4
1.4 Tujuan Penelitian	5
1.5 Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Kefir	6
2.1.1 Deskripsi Kefir	6
2.1.2 Kandungan Kefir	7
2.1.3 Manfaat Kefir	8
2.1.4 Kefir Grain.....	8
2.2 Fermentasi Kefir.....	9
2.3 Anggur Merah (<i>Vitis vinifera</i> L.)	11
2.3.1 Deskripsi Anggur Merah	11
2.3.2 Klasifikasi Anggur.....	12
2.3.3 Morfologi Anggur.....	13
2.3.4 Kandungan Anggur.....	14
2.4 Derajat Keasaman	16
2.5 Total Asam Titrasi	17
2.6 Antioksidan	18
2.6.1 Deskripsi Antioksidan	18
2.6.2 Potensi Antioksidan Minuman Probiotik	19
2.6.3 Uji Aktivitas Antioksidan Metode DPPH (1,1-Difenil-2-Pikrilhidrazin)	20
2.6.4 Spektrofotometri UV-Vis	23
2.7 Kadar Alkohol.....	24
2.8 Uji Organoleptik.....	28
BAB III METODE PENELITIAN	29

3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	29
3.2 Bahan, Alat dan Instrumentasi	29
3.3 Prosedur	29
3.3.1 Preparasi Sampel	31
3.3.2 Analisis Uji pH	31
3.3.3 Analisis Uji Total Asam Titrasi.....	32
3.3.4 Analisis Uji Kadar Alkohol	33
3.3.5 Analisis Uji Aktivitas Antioksidan.....	34
3.3.6 Analisis Uji Organoleptik.....	36
3.3.7 Analisis Pengolahan Data.....	37
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	38
4.1 Preparasi jus Buah Anggur Merah	38
4.2 Pembuatan Kefir Anggur Merah.....	39
4.3 Analisis Karakteristik Kimia, Kadar Alkohol dan Aktivitas Antioksidan Kefir dengan Penambahan Buah Anggur Merah.....	43
4.3.1 Analisis Uji pH	44
4.3.2 Analisis Uji Total Asam tertitrasi	46
4.3.3 Analisis Uji Kadar Alkohol	48
4.3.4 Analisis Uji Aktivitas Antioksidan.....	53
4.3.5 Hasil Uji Organoleptik.....	57
4.3.6 Parameter Warna	58
4.3.7 Parameter Rasa	58
4.3.8 Parameter Aroma	59
4.3.9 Daya Terima	60
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	62
5.1 Kesimpulan	62
5.2 Saran.....	62
DAPTAR PUSTAKA	64