

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I	14
PENDAHULUAN	14
1.1 Latar Belakang.....	14
1.2 Rumusan Masalah.....	15
1.3 Tujuan Penelitian	16
1.4 Manfaat Penelitian	16
BAB II.....	17
TINJAUAN PUSTAKA.....	17
2.1 Taksonomi Buah Naga Merah (<i>selenicereus monachantus</i>).....	17
2.2 Tanaman Buah Naga Merah (<i>selenicereus monachantus</i>).....	18
2.3 Kandungan Buah Naga Merah (<i>Selenicereus monacanthus</i>).....	19
2.4 Antioksidan	19
2.5 Kacang Kedelai.....	20
2.6 Gula Stevia.....	21
2.7 Soyghurt.....	21
2.8 Lactobacillus bulgaricus	22
2.9 Lactobacillus acidophilus.....	22
2.10 Lactobacillus plantarum.....	23
2.11 Lactobacillus casei.....	23

2.12 Streptococcus thermophilus	23
2.13 Vitamin C	24
2.14 Metode FRAP	24
2.15 Skrining Fitokimia	25
2.16 Spektrofotometer Ultraviolet-Visibel	26
2.17 Penelitian Relevan	27
2.18 Hipotesis	31
BAB III.....	32
METODE PENELITIAN	32
3.1 Jenis & Rancangan Penelitian.....	32
3.2 Populasi & Sampel	32
3.3 Bahan & Alat yang digunakan.....	32
3.4 Variabel Penelitian.....	33
3.5 Prosedur Penelitian	34
3.6 Evaluasi Sediaan.....	41
3.7 Analisi Data	42
3.8 Diagram Alir Penelitian.....	43
BAB IV	44
HASIL DAN PEMBAHASAN	44
4.1 Determinasi Tanaman.....	44
4.2 Skrining Fitokimia	44
4.3 Hasil Pembuatan Sediaan Soyghurt Sari Buah Naga Merah (<i>Selenicereus monacanthus</i>).....	45
4.4 Hasil Uji Antioksidan Sari Buah Naga Merah (<i>Selenicereus monacanthus</i>)	46
4.5 Hasil Uji Antioksidan Soyghurt Sari Buah Naga Merah (<i>selenicereus monachantus</i>).....	50
4.6 Uji pH Sediaan Soyghurt Buah Naga Merah.....	54
4.7 Hasil Uji Viskositas Soyghurt Buah Naga Merah	56
4.8 Uji Total Asam Laktat	58
4.9 Hasil Uji Hedonik	59

BAB V	61
KESIMPULAN DAN SARAN	61
1. Kesimpulan	61
2. Saran	61
DAFTAR PUSTAKA.....	62
LAMPIRAN	69
RIWAYAT PENULIS.....	90



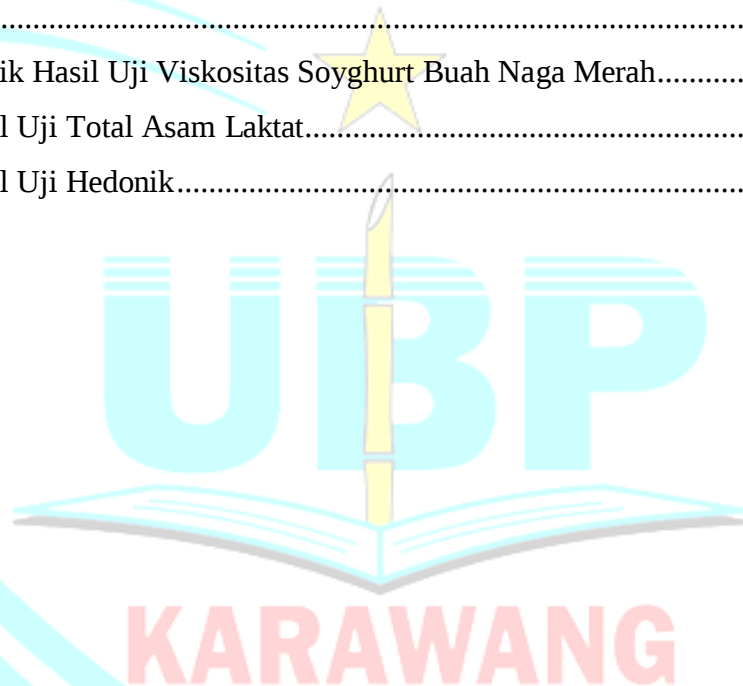
DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Penelitian Relevan.....	27
Tabel 3.1 Definisi Operasional.....	34
Tabel 3.2Kategori Nilai IC ₅₀	39
Tabel 4.1Hasil Uji Skrining Fitokimia Buah Naga Merah.....	44
Tabel 4.2Formulasi Soyghurt Buah Naga Merah (<i>selenicereus monachanthus</i>) ..	45
Tabel 4.3Hasil Uji Antioksidan Vitamin C.....	46
Tabel 4.4Hasil Uji Antioksidan Sari Buah Naga Merah	47
Tabel 4.5Hasil Uji Antioksidan Soyghurt Buah Naga Merah Hari Ke-1.....	50
Tabel 4.6Hasil Uji Antioksidan Soyghurt Buah Naga Merah Hari Ke-3.....	51
Tabel 4.7Hasil Uji Antioksidan Soyghurt Buah Naga Merah Hari ke-7.....	52
Tabel 4.8Hasil Uji pH Soyghurt Buah Naga Merah.....	55
Tabel 4.9Hasil Uji Pengukuran Viskositas.....	56
Tabel 4.10Hasil Uji Total Asam Laktat	58



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1Pohon Buah Naga Merah.....	17
Gambar 3.1Diagram Alir Prosedur Penelitian.....	43
Gambar 4.1Grafik Regresi Linier Konsentrasi Vit c dengan %Inhibisi.....	47
Gambar 4.2Grafik Regresi Linier Konsentrasi dengan %inhibisi Sari buah naga merah.....	48
Gambar 4.3Grafik Perbandingan Hasil Uji pH Sediaan Soyghurt Buah Naga Merah	56
Gambar 4.4Grafik Hasil Uji Viskositas Soyghurt Buah Naga Merah.....	57
Gambar 4.5Hasil Uji Total Asam Laktat.....	59
Gambar 4.6Hasil Uji Hedonik.....	59



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Determinasi.....	69
Lampiran 2 Surat Rekomendasi Penelitian	70
Lampiran 3 Persetujuan Kode etik	71
Lampiran 4 Alat dan bahan yang digunakan.....	72
Lampiran 5 Skrining Fitokimia	73
Lampiran 6 Perhitungan hasil antioksidan	76
Lampiran 7 Kurva Regresi Linier dan Perhitungan IC50 Sediaan Soyghurt Buah Naga Merah	79
Lampiran 8 Evalusi sediaan.....	83
Lampiran 9 Uji Hedonik.....	87
Lampiran 10 Proses Pembuatan	88

