

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	6
1.3 Tujuan.....	6
1.3.1 Tujuan Umum.....	6
1.3.2 Tujuan Khusus	6
1.4 Ruang Lingkup Penelitian.....	6
1.5 Manfaat Penelitian.....	6
1.5.1 Bagi Peneliti	7
1.5.2 Bagi Institusi	7
1.5.3 Bagi Panelis	7
1.6 Keterbatasan Penelitian.....	7
BAB II	8
TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 Remaja	8
2.1.1 Definisi Remaja	8
2.1.2 Masalah Gizi Remaja	8
2.1.3 Pola Konsumsi Minuman Pada Remaja	9
2.2 Imunitas Tubuh	10
2.2.1 Definisi Imunitas Tubuh.....	10
2.2.2 Klasifikasi Sistem Imun.....	11
2.2.3 Fungsi Sistem Imun.....	11
2.2.4 <i>Immune Booster</i>	12

2.2.5 Upaya Meningkatkan Sistem Imunitas Tubuh	13
2.3 Penyakit Tidak Menular	13
2.4 Antioksidan	14
2.4.1 Definisi Antioksidan	14
2.4.2 Sumber Antioksidan	15
2.4.3 Fungsi Antioksidan	16
2.4.4 Aktivitas Antioksidan.....	18
2.4.5 Isoflavon	19
2.4.6 Antosianin.....	19
2.5 Kacang Kedelai (<i>Glycine max L.</i>).....	21
2.5.1 Nilai Gizi Kacang Kedelai (<i>Glycine max L.</i>)	22
2.5.2 Manfaat Kacang Kedelai (<i>Glycine max L.</i>)	23
2.6 Soyghurt	26
2.6.1 Definisi soyghurt.....	26
2.6.2 Bahan Tambahan Pembuatan Soyghurt	27
2.6.3 Proses Pembuatan Soyghurt.....	28
2.6.4 Penyimpanan Soyghurt.....	29
2.6.4 Standar Mutu Yoghurt	30
2.7 Buah Naga Merah (<i>Hylocereus polyrhizus</i>)	32
2.7.1 Nilai Gizi Buah Naga Merah (<i>Hylocereus polyrhizus</i>)	34
2.7.2 Manfaat Buah Naga Merah (<i>Hylocereus polyrhizus</i>)	35
2.8 Sifat Organoleptik	39
2.9 Uji Hedonik	40
2.10 Panelis.....	40
BAB III	42
KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL	42
3.1 Kerangka Konsep	42
3.2 Definisi Operasional.....	43
3.2.1 Formulasi Soyghurt dan Sari Buah Naga Merah	43
3.2.2 Sifat Organoleptik.....	43
BAB IV.....	45
METODE PENELITIAN	45

4.1 Desain Penelitian.....	45
4.2 Tempat dan Waktu Penelitian.....	45
4.3 Prosedur penelitian.....	45
4.3.1 Alat.....	45
4.3.2 Bahan.....	47
4.4 Prosedur Pembuatan Produk.....	48
4.4.1 Prosedur Pembuatan <i>Soyghurt</i> Sari Buah Naga Merah.....	48
4.5 Rancangan Percobaan.....	52
4.5.1 Perlakuan.....	52
4.5.2 Randomisasi.....	52
4.5.3 Pengulangan.....	53
4.6 Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	54
4.7 Pengolahan dan Analisis Data.....	54
4.7.1 Sifat Organoleptik.....	54
4.7.2 Nilai Gizi.....	55
BAB V.....	57
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	57
5.1 Penelitian Pendahuluan.....	57
5.2 Penelitian Utama.....	59
5.3 Deskripsi Produk.....	59
5.4 Sifat Organoleptik <i>Soyghurt</i> Sari Buah Naga Merah.....	60
5.4.1 Warna.....	60
5.4.2 Aroma.....	63
5.4.3 Rasa.....	65
5.4.4 Konsistensi Kekentalan.....	67
5.4.5 <i>Overall</i> (Keseluruhan).....	70
5.5 Analisis Nilai Gizi.....	72
5.6 Analisis Biaya.....	75
BAB VI.....	79
SIMPULAN DAN SARAN.....	79
6.1 Simpulan.....	79
6.2 Saran.....	79

DAFTAR PUSTAKA.....	80
LAMPIRAN.....	86