

## DAFTAR ISI

Halaman

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>LEMBAR PERSYARATAN GELAR.....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR .....</b>	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>viii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xv</b>
<b>DAFTAR SINGKATAN.....</b>	<b>xvi</b>
<b>BAB 1 PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	6
1.3 Tujuan Penelitian .....	6
1.3.1 Tujuan Umum.....	6
1.3.2 Tujuan Khusus.....	6
1.4 Manfaat Penelitian .....	7
1.4.1 Manfaat Bagi Masyarakat.....	7
1.4.2 Manfaat Bagi Institusi .....	7
1.4.3 Manfaat Bagi Peneliti .....	7
<b>BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>8</b>
2.1 Hiperkolesterolemia.....	8
2.1.1. Patologi Hiperkolesterolemia.....	9
2.1.2. Jenis Kolesterol .....	9
2.1.3. Faktor Resiko .....	11
2.1.4. Komplikasi .....	13
2.1.5. Mengatasi Hiperkolesterolemia.....	13
2.2 Serat .....	14
2.2.1. Pengertian.....	14
2.2.2. Penggolongan Serat.....	14
2.2.3. Komponen Serat .....	15
2.2.4. Manfaat Serat .....	18
2.2.5. Anjuran Konsumsi Serat .....	18
2.2.6. Sumber Serat .....	19
2.2.7. Hubungan Serat dengan Kolesterol.....	20

2.3 Kedelai.....	21
2.3.1. Kandungan Gizi Kedelai .....	23
2.3.2. Susu Kedelai atau Sari Kedelai .....	24
2.3.3. Manfaat Susu Kedelai .....	26
2.4 Apel Hijau.....	27
2.4.1. Komposisi Apel.....	28
2.4.2. Manfaat Apel.....	29
2.5 Bunga Telang.....	30
2.5.1. Komposisi Bunga Telang .....	31
2.5.2. Manfaat Bunga Telang .....	32
2.6 Produk Yoghurt .....	32
2.7 Bahan Baku dan Tahapan Pembuatan .....	34
2.7.1. Bahan Baku Pembuatan Yoghurt .....	34
2.7.2. Tahapan Pembuatan .....	36
2.8 Uji Organoleptik .....	38
2.9 Jenis Panelis.....	40
<b>BAB 3 KERANGKA KONSEPTUAL .....</b>	<b>43</b>
3.1 Kerangka Konsep .....	44
3.2 Hipotesis Penelitian.....	44
<b>BAB 4 METODE PENELITIAN.....</b>	<b>45</b>
4.1 Jenis Penelitian.....	45
4.2 Waktu dan Lokasi Penelitian .....	45
4.2.1 Waktu .....	45
4.2.2 Tempat.....	45
4.3 Sampel Penelitian.....	46
4.3.1 Sampel.....	46
4.3.2 Besar Sampel.....	47
4.4 Variabel Penelitian dan Operasional Variabel .....	48
4.4.1 Variabel Penelitian .....	48
4.4.2 Definisi Operasional Penelitian.....	49
4.5 Kerangka Operasional Penelitian .....	50
4.6 Keterangan Operasional Penelitian .....	51
4.7 Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data.....	52
4.7.1 Teknik Pengumpulan Data .....	52
4.7.2 Instrumen Pembuatan Yoghurt DEAPELA .....	52
4.7.3 Instrumen Uji Organoleptik .....	54
4.7.4 Instrumen Uji Kadar Serat.....	56
4.8 Teknik Analisis Data.....	58
<b>BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>59</b>
5.1 Hasil Penelitian .....	59

5.1.1	Karakteristik Fisik Formulasi Yoghurt DEAPELA .....	60
5.1.2	Daya Terima Minuman Yoghurt DEAPELA.....	60
5.1.2.1	Uji <i>Kruskall Wallis</i> Minuman Yoghurt DEAPELA .....	61
5.1.2.2	Uji <i>Mann Whitney</i> Minuman Yoghurt DEAPELA .....	62
5.1.3	Kadar Serat Minuman Yoghurt DEAPELA.....	63
5.2	Pembahasan.....	63
5.2.1	Hasil Uji Daya Terima Minuman Yoghurt DEAPELA .....	63
5.2.2	Hasil Uji Kadar Serat Yoghurt DEAPELA Sebagai Kudapan.....	71
<b>BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>		<b>75</b>
6.1	Kesimpulan .....	75
6.2	Saran.....	76
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>77</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>		<b>83</b>