

DAFTAR ISI

Halaman

ABSTRAK	
ABSTRAC	
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR LAMPIRAN	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	viii
PENDAHULUAN	1
BAB	
I. TINJAUAN PUSTAKA	4
1.1. Kopi	4
1.1.1. Klasifikasi kopi arabika.....	4
1.1.2. Kandungan kimia kopi.....	5
1.1.3. Efek farmakologis.....	5
1.2. Pangan Fungsional	6
1.3. Probiotik	7
1.4. Fermentasi	8
1.5. Bakteri Asam Laktat	10
1.6. <i>Lactobacillus acidophilus</i>	11
1.7. Susu Skim	12
1.8. Sukrosa	14
1.9. Hipotesis	15
II. METODOLOGI PENELITIAN	16
III. BAHAN, ALAT DAN BAKETRI	18
IV. PROSEDUR	19
4.1. Pengumpulan dan Determinasi Bahan	19
4.2. Penapisan Fitokimia	19
4.2.1. Alkaloid.....	19
4.2.2. Flavonoid.....	20
4.2.3. Saponin.....	20
4.2.4. Tanin.....	20
4.2.5. Kuinon.....	21
4.2.6. Steroid dan triterpenoid.....	21
4.2.7. Monoterpen dan seskuiterpen.....	21
4.2.8. Polifenol.....	21
4.2.2. Flavonoid.....	21
4.3. Formulasi	22
4.4. Pembuatan Minuman Kopi Probiotik	23
4.4.1. Pembuatan starter.....	23
4.4.2. Pembuatan serbuk kopi.....	24

4.4.3.	Ekstraksi kopi	24
4.4.4.	Pembuatan minuman kopi probiotik	24
4.5.	Evaluasi Minuman Kopi Probiotik	25
4.5.1.	Organoleptik.....	25
4.5.2.	Uji Hedonik.....	25
4.5.3.	Nilai pH	26
4.5.4.	Viskositas.....	27
4.5.5.	Stabilitas.....	27
4.5.6.	Penetapan Kadar Kafein	27
4.6.	Evaluasi Sediaan Sesuai SNI	28
4.6.1.	Kadar protein.....	28
4.6.2.	Kadar lemak	29
4.6.3.	Kadar total gula	30
4.6.4.	Kadar total asam laktat	32
4.6.5.	Total bakteri asam laktat.....	32
V.	HASIL DAN PEMBAHASAN	34
5.1.	Determinasi Bahan	34
5.2.	Skrining Fitokimia	34
5.3.	Determinasi Bahan	35
5.4.	Evaluasi Minuman Kopi Probiotik	36
5.4.1.	Minuman kopi probiotik dengan perbedaan konsentrasi susu skim.....	36
5.4.2.	Minuman kopi probiotik dengan perbedaan BAL dan waktu fermentasi..	40
VI.	KESIMPULAN DAN SARAN	50
5.1.	Kesimpulan	50
5.2.	Saran	50
	DAFTAR PUSTAKA	51
	LAMPIRAN	56