

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
ABSTRAK	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
II. TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Kedelai Hitam (<i>Glycine max</i> (L.) Merrill).....	6
2.2 Kefir.....	7
2.3 Bakteri Asam Laktat (BAL).....	8
2.4 Analisis Proksimat.....	10
2.5 Antioksidan	10
2.6 Isoflavon	11
2.7 Uji Organoleptik.....	12
2.8 Hipotesis Penelitian.....	13
III. METODE PENELITIAN.....	14
3.1 Rancangan Penelitian	14
3.2 Variabel Penelitian	14
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian.....	15
3.4 Alat dan Bahan Penelitian.....	15
3.5 Prosedur Kerja.....	16
3.5.1 Pembuatan Susu Kedelai Hitam	16
3.5.2 Pembuatan Kefir Susu Kedelai Hitam	16
3.5.3 Pembuatan Media MRS Agar	16
3.5.4 Isolasi Bakteri Asam Laktat pada Media MRSA.....	17
3.5.5 Karakterisasi Bakteri Asam Laktat	17

3.5.6	Analisis Total Asam dengan Titration NaOH	18
3.5.7	Uji Alkohol dengan Titration NaOH	19
3.5.8	Analisis Proksimat	19
3.5.9	Uji Antioksidan dengan Metode DPPH	22
3.5.10	Uji Genistein dengan Metode HPLC	25
3.5.11	Uji Organoleptik	26
IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN	28
4.1	Karakterisasi Bakteri Asam Laktat	28
4.2	Total Asam	31
4.3	Uji Alkohol	33
4.4	Uji Lemak	36
4.5	Uji Protein	38
4.6	Uji Karbohidrat	39
4.7	Uji Antioksidan	41
4.8	Uji Genistein	47
4.9	Uji Organoleptik	50
V.	KESIMPULAN DAN SARAN	57
5.1	Kesimpulan	57
5.2	Saran	58
	DAFTAR PUSTAKA	59
	UCAPAN TERIMA KASIH	67
	LAMPIRAN	69
	DAFTAR RIWAYAT HIDUP	86