

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>ix</b>
<b>I. PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang dan Masalah .....	1
B. Tujuan Penelitian .....	2
C. Kerangka Pemikiran .....	2
D. Hipotesis .....	5
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>6</b>
A. Minuman Sinbiotik.....	6
B. Sari Buah .....	7
C. Ekstrak Daun Cincau Hijau .....	8
D. Antioksidan .....	9
E. Hati Mencit .....	10
<b>III. BAHAN DAN METODE .....</b>	<b>12</b>
A. Tempat dan Waktu Penelitian .....	12
B. Bahan dan Alat .....	12
C. Metode Penelitian .....	13
1. Tahap I (Optimasi Jenis dan Konsentrasi Penambahan Sari Buah) .....	13
2. Tahap II (Uji <i>In Vivo</i> ).....	14
D. Pelaksanaan Penelitian .....	15
1. Penelitian Tahap I .....	15
1.1. Pembuatan Bubuk Daun Cincau Hijau Kering.....	16
1.2. Proses Ekstraksi Bubuk Daun Cincau Hijau .....	17
1.3. Persiapan Starter.....	18
1.4. Pembuatan Sari Buah Jambu Biji dan Nanas.....	19
1.5. Pembuatan minuman sinbiotik ekstrak daun cincau hijau dengan kombinasi sari buah jambu biji dan sari buah nanas.....	21
2. Penelitian Tahap II.....	22
E. Pengamatan .....	25
A. Penelitian Tahap I .....	25

1. Total Bakteri Asam Laktat (BAL) .....	25
2. Total Asam Laktat .....	26
3. Nilai Derajat Keasaman (pH) .....	26
4. Aktivitas Antioksidan .....	27
5. Uji Organoleptik .....	27
B. Penelitian Tahap II .....	28
Analisis Malonaldehida (MDA) Hati Mencit .....	28
<b>IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>30</b>
A. Penelitian Tahap I .....	30
1. Total Bakteri Asam Laktat .....	30
2. Derajat Keasaman (pH) .....	34
3. Total Asam Laktat .....	37
4. Aktivitas Antioksidan .....	40
5. Uji Organoleptik .....	42
6. Penentuan Perlakuan Terbaik .....	49
B. Penelitian Tahap II .....	50
Kadar MDA Hati Mencit .....	50
<b>V. SIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>55</b>
A. Simpulan .....	55
B. Saran .....	55
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>57</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>63</b>