



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
INTISARI	iv
ABSTRACT	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	6
E. Keaslian Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	10
A. Telaah Pustaka	10
1. Pangan Fungsional.....	10
2. Kolagen	14
3. Prebiotik	19
4. Bahan Tambahan Pangan.....	23
5. Sifat Fisikokimia.....	26
6. Sifat Sensoris	30
B. Kerangka Teori.....	32



C. Kerangka Konsep.....	33
D. Hipotesis	33
BAB III METODE PENELITIAN.....	35
A. Jenis dan Rancangan Penelitian	35
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	35
C. Subjek Penelitian	35
1. Sampel dan Subjek Penelitian	35
2. Besar Sampel.....	39
3. Teknik Pengambilan Sampel	40
D. Variabel Penelitian	40
E. Definisi Operasional.....	41
F. Instrumen Penelitian	46
G. Jenis dan Pengumpulan Data	48
H. Metode Pengolahan Data.....	48
I. Metode Analisis Data	50
J. Etika Penelitian	51
K. Jalannya Penelitian	51
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	63
A. HASIL	63
1. Formulasi Minuman Fungsional	63
2. Preparasi Sampel	63
3. Uji Skoring	64
4. Uji Hedonik	69
5. Uji Sifat Fisikokimia	71
B. PEMBAHASAN	79



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Pengaruh Konsentrasi Hidrolisat Kolagen terhadap Sifat Sensoris dan Fisikokimia Bubuk Minuman Fungsional Prebiotik

SALWA KAMILIA C H, Dr. Lily Arsanti Lestari, S.TP., MP; Prof. Dr. Ir. Nurliyani, MS.

Universitas Gadjah Mada, 2022 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

1. Uji Skoring	79
2. Uji Hedonik	81
3. Uji Sifat Fisikokimia	84
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	94
A. KESIMPULAN	94
B. SARAN	94
DAFTAR PUSTAKA.....	96
LAMPIRAN.....	106