

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR PERSAMAAN	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
DAFTAR SINGKATAN	xiv
INTISARI.....	xv
ABSTRACT	xvi
BAB 1 PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	6
E. Tinjauan Pustaka	6
1. Sacha Inchi (<i>Plukenetia volubilis</i> Linneo).....	6
2. Minyak Tumbuhan.....	7
3. Antioksidan Minyak Tumbuhan	8
4. Uji Aktivitas Antioksidan	11
5. Kontrol Kualitas Produk Gummy	12
6. Evaluasi Stabilitas Produk <i>Gummy</i>	16
7. Spesi Oksigen Reaktif.....	17
8. Pegagan (<i>Centella Asiatica</i> L.)	19
9. <i>Gummy Candy</i> dan Eksipiennya	25
10. Desain Eksperimen	35
F. Landasan Teori.....	37
G. Hipotesis.....	39
BAB 2 METODE PENELITIAN.....	40
A. Rancangan Penelitian	40
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	40

C. Sampel Penelitian.....	41
D. Variabel Penelitian.....	41
E. Instrumen Penelitian.....	42
F. Skema Penelitian.....	43
H. Metode Analisis Data.....	43
I. Jalannya Penelitian.....	45
J. Analisis Data.....	56
BAB 3 HASIL DAN PEMBAHASAN.....	57
A. Hasil determinasi Tanaman.....	57
B. Proses Pengeringan Simplisia dan Penyerbukan Simplisia	57
C. Hasil Ekstraksi Daun Pegagan	57
D. Karakterisasi Ekstrak	59
E. Evaluasi Sifat Fisik <i>Gummy Candy</i>	62
1. Keseragaman Bobot.....	65
2. Respon Kadar Air	65
3. Respon <i>Gumminess</i>	67
4. Respon <i>Springiness</i>	68
5. Respon <i>Chewiness</i>	69
6. Respon <i>Cohesiveness</i>	69
7. Respon Warna.....	71
F. Penentuan Formula Optimum <i>Gummy Candy</i> Ekstrak Pegagan dan Minyak <i>Sacha Inchi</i>	72
G. Verifikasi Formula Optimum.....	74
H. Penentuan Aktivitas Antioksidan.....	77
I. Evaluasi Biaya Produksi	82
J. Diskusi	83
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	86
A. Kesimpulan	86
B. Saran.....	86
DAFTAR PUSTAKA	87
LAMPIRAN.....	96