

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL .....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMBANG DAN SINGKATAN .....	xii
ABSTRAK.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Tinjauan Pustaka.....	5
1.3. Perumusan Masalah.....	7
1.4. Batasan Masalah.....	7
1.5. Tujuan Penelitian.....	7
1.6. Manfaat Penelitian.....	8
BAB II DASAR TEORI .....	9
2.1. Permen <i>Jelly</i> .....	9
2.2. Kacang Hijau .....	12
2.3. Gelatin.....	17
2.4. Glukomanan .....	21
2.5. Karagenan.....	26
2.6. Gula Sukrosa.....	30
2.7. Sorbitol .....	31
2.8. Uji Kadar Air .....	35
2.9. Analisis Tekstur .....	36
2.10. Uji Kandungan Gula Reduksi .....	36
2.11. Uji Sineresis Gel .....	38
2.12. Metode <i>Simple Additive Weighting</i> .....	38
2.13. Uji Hedonik.....	39
BAB III METODE PENELITIAN.....	41

3.1. Objek Penelitian .....	41
3.2. Rancangan Percobaan .....	41
3.3. Alat dan Bahan .....	43
3.3.1. Alat Pembuatan Produk.....	43
3.3.2. Bahan Pembuatan Produk.....	43
3.3.3. Alat Pengujian Produk .....	44
3.3.4. Bahan Pengujian Produk .....	45
3.4. Kebutuhan Data.....	45
3.5. Tata Laksana Penelitian .....	46
3.6. Rancana Analisis Hasil Penelitian.....	57
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>61</b>
4.1. Penentuan Komposisi Penggunaan Bahan.....	61
4.2. Kadar Air .....	62
4.3. Analisis Tekstur .....	66
4.4. Kandungan Gula Reduksi.....	70
4.5. Sineresis Gel .....	73
4.6. Penentuan Formula Terbaik .....	78
4.7. Uji Hedonik .....	80
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>85</b>
5.1. Kesimpulan.....	85
5.2. Saran.....	85
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>87</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>95</b>
Lampiran 1. Bahan Pembuatan Permen <i>Jelly</i> .....	95
Lampiran 2. Tampilan Produk Akhir .....	97
Lampiran 3. Data Hasil Pengujian Karakteristik Fisikokimia .....	99
Lampiran 4. Analisis Statistik Pengujian Karakteristik Fisikokimia.....	101
Lampiran 5. Kuesioner Uji Hedonik.....	109
Lampiran 6. Dokumentasi Uji Hedonik .....	110
Lampiran 7. Rekapitulasi Hasil Uji Hedonik.....	111
Lampiran 8. Analisis Statistik Uji Hedonik .....	115