

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	6
1.3. Tujuan Penelitian.....	6
1.4. Manfaat Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1. Gelatin.....	8
2.2. Marshmallow	12
2.3. Kualitas Marshmallow	16
2.3.1. Karakteristik fisik.....	17
2.3.2. Karakteristik sensoris.....	18
2.4. Uji Sensori	20
2.5. Hipotesis	21
BAB III METODE PENELITIAN.....	23
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian	23
3.2. Alat Penelitian.....	23
3.3. Bahan Penelitian	23
3.4. Tahapan Penelitian.....	24
3.5. Prosedur Penelitian	26
3.5.1. Preparasi Tulang dan Ekstraksi Gelatin	26
3.5.2. Pembuatan Marshmallow.....	30
3.5.3. Analisis Atribut Fisik.....	32
3.5.3.1. Overrun	32

3.5.3.2.	Kadar Air.....	32
3.5.3.3.	Tekstur.....	33
3.5.3.4.	Mikrotektur.....	33
3.5.3.5.	Karakteristik Termal	33
3.5.3.6.	Penentuan rasio gelatin tulang kelinci terbaik	33
3.5.4.	Analisis Atribut Sensoris	34
3.5.4.1.	Analisis Karakteristik Sensoris	34
3.5.4.2.	Rekrutmen Panelis	35
3.5.4.3.	Seleksi Panelis.....	36
3.5.4.4.	Pelatihan Panelis	38
3.6.	Rancangan Penelitian.....	39
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		42
4.1.	Pengaruh Penambahan Gelatin Tulang Kelinci terhadap Karakteristik Fisik Marshmallow	42
4.1.1.	Overrun	42
4.1.2.	Kadar Air	44
4.1.3.	Tekstur	46
4.1.3.1.	Hardness.....	47
4.1.3.2.	Cohesiveness	48
4.1.3.3.	Springiness	49
4.1.3.4.	Chewiness	50
4.1.4.	Mikrotektur.....	51
4.1.5.	Karakteristik Termal	53
4.2.	Pengaruh Penambahan Gelatin Tulang Kelinci terhadap Karakteristik Sensoris Marshmallow	55
4.2.1.	Hardness.....	56
4.2.2.	Cohesiveness.....	56
4.2.3.	Springiness.....	57
4.2.4.	Rasa manis	58
4.2.5.	Rasa asam.....	58
4.2.6.	Chewiness	59
4.2.7.	Overall penerimaan	60
4.3.	Konsentrasi Terbaik Rasio Gelatin Tulang Kelinci pada Produk Marshmallow	61
BAB V PENUTUP.....		63



5.1. Kesimpulan	63
5.2. Saran	64
DAFTAR PUSTAKA	65
DAFTAR LAMPIRAN	70