

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
INTISARI.....	xiii
ABSTRACT.....	xiv
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	5
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II.....	7
TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Tinjauan Pustaka.....	7
1. Kolagen Tripeptida.....	7
2. <i>Gummy Candy</i>	10
3. Karagenan.....	13
4. Bahan Penyusun <i>gummy candy</i>	16
5. Simplex Lattice Design.....	21
6. Analisis Protein.....	22
B. Landasan Teori.....	25
C. Hipotesis.....	27
BAB III.....	28
METODE PENELITIAN.....	28
A. Rancangan Penelitian.....	28

B. Variabel Penelitian.....	28
C. Alat dan Bahan Penelitian.....	29
D. Tempat Penelitian.....	30
E. Prosedur Penelitian.....	31
F. Skema Penelitian.....	39
G. Analisis Hasil.....	39
BAB IV.....	41
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	41
A. Orientasi Formula <i>Gummy Candy</i> Kolagen Tripeptida.....	41
B. Evaluasi Karakteristik Fisik <i>Gummy Candy</i> Kolagen Tripeptida.....	42
1. Uji pH.....	43
2. Organoleptis.....	44
3. Kadar air.....	45
4. Karakteristik tekstur.....	48
5. Sineresis.....	52
C. Evaluasi Atribut Sensoris <i>Gummy Candy</i> dengan Uji Hedonik.....	55
D. Penentuan Formula Optimum.....	60
E. Konfirmasi dan Verifikasi Formula Optimum.....	65
F. Uji Pelepasan Kolagen Tripeptida dalam Formula Optimum.....	67
BAB V.....	73
KESIMPULAN DAN SARAN.....	73
A. Kesimpulan.....	73
B. Saran.....	73
DAFTAR PUSTAKA.....	74
LAMPIRAN.....	81