

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR SINGKATAN	xii
INTISARI.....	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Manfaat Penelitian.....	5
E. Tinjauan Pustaka	7
a. Nutrakosmetik.....	7
b. Kolagen tripeptida ikan.....	8
c. Sukrosa.....	10
d. <i>Gummy candy</i>	11
e. Simplex Lattice Design (SLD).....	16
F. Landasan Teori	18
G. Hipotesis	20
BAB II METODE PENELITIAN	21
A. Rancangan Penelitian	21
B. Variabel Penelitian	21
C. Alat dan Bahan Penelitian	22
D. Tempat Penelitian	23
E. Prosedur Penelitian.....	24
F. Skema Penelitian	36
G. Analisis Hasil.....	36
BAB III HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	38
A. Pembuatan Sediaan <i>Gummy Candy</i>	38
B. Evaluasi Karakteristik Fisik <i>Gummy Candy</i> Kolagen Tripeptida	39
a. Organoleptik	39
b. pH.....	40
c. Kadar Air	40
d. Sineresis	43
e. Tekstur	47
f. Hedonik.....	51
C. Formula Optimum <i>Gummy Candy</i> Kolagen Tripeptida	55



D. Verifikasi Hasil Formula Optimum.....	59
E. Uji Kadar Kolagen.....	61
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	67
A. Kesimpulan.....	67
B. Saran	68
DAFTAR PUSTAKA.....	69