



DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
INTISARI	xiii
ABSTRACT.....	xiv

I. PEDAHLUAN

A. Latar Belakang Penelitian	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian	4
E. Keaslian Penelitian	5

II. TINJAUAN PUSTAKA

A. Telaah Pustaka	7
1. Pangan Fungsional.....	7
2. Antioksidan.....	8
3. Buah Manggis.....	10
4. Analisa Proksimat (Air, Abu, Protein, Lemak, Karbohidrat)	13
5. Uji Sensoris (Tingkat Kesukaan).....	14
6. Permen Jelly (Standar, Jenis, Bentuk, Komposisi).....	15



7. Bahan Penyusun Permen	18
B. Kerangka Teori.....	21
C. Kerangka Konsep.....	22
D. Hipotesis	22
III. METODE PENELITIAN	
A. Desain Penelitian.....	23
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	23
C. Sampel Penelitian.....	23
D. Subjek Penelitian	25
E. Variabel Penelitian.....	25
F. Definisi Operasional.....	25
G. Bahan dan Alat Penelitian.....	28
H. Jenis dan Cara Pengumpulan Data	37
I. Jalannya Penelitian.....	37
J. Manajemen dan Analisis Data	38
K. Etika Penelitian.....	38
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil	39
1. Uji Proksimat Permen Jelly	39
2. Uji Kesukaan Permen Jelly	41
B. Pembahasan	45
1. Formulasi Permen Jelly.....	45
2. Uji Proksimat Permen Jelly	46
3. Uji Kesukaan Permen Jelly	53



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah, Kulit Manggis, dan Kulit Manggis Komersial pada Permen Jelly

terhadap Nilai Gizi dan Tingkat Kesukaan

ATIKA ANIF PRAMESWARI, Dr. Lily Arsanti Lestari, STP., MP dan Dr. Fatma Zuhrotun Nisa', STP., MP.

Universitas Gadjah Mada, 2018 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan.....	60
B. Saran.....	60
DAFTAR PUSTAKA.....	60
LAMPIRAN.....	68



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah, Kulit Manggis, dan Kulit Manggis Komersial pada Permen Jelly

terhadap Nilai Gizi dan Tingkat Kesukaan

ATIKA ANIF PRAMESWARI, Dr. Lily Arsanti Lestari, STP., MP dan Dr. Fatma Zuhrotun Nisa', STP., MP.

Universitas Gadjah Mada, 2018 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Syarat Mutu Permen Lunak (SNI 3547.02-2008).....	17
Tabel 2. Formula Permen Jelly	24
Tabel 3. Definisi Operasional Karakteristik Sensoris	27
Tabel 4. Data Hasil Analisis Proksimat Permen Jelly	40
Tabel 5. Syarat Mutu Permen Jelly	40
Tabel 6. Hasil Uji Kesukaan	42



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah, Kulit Manggis, dan Kulit Manggis Komersial pada Permen Jelly

terhadap Nilai Gizi dan Tingkat Kesukaan

ATIKA ANIF PRAMESWARI, Dr. Lily Arsanti Lestari, STP., MP dan Dr. Fatma Zuhrotun Nisa', STP., MP.

Universitas Gadjah Mada, 2018 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Teori Penelitian	21
Gambar 2. Kerangka Konsep Penelitian	22
Gambar 3. Diagram Alur Ekstraksi Buah Manggis	30
Gambar 4. Diagram Alur Ekstraksi Kulit Manggis.....	31
Gambar 5. Diagram Alur Permen Jelly.....	32
Gambar 6. Formula Permen Jelly	41
Gambar 7. <i>Spider Web Uji Kesukaan Permen Jelly</i>	43



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah, Kulit Manggis, dan Kulit Manggis Komersial pada Permen Jelly

terhadap Nilai Gizi dan Tingkat Kesukaan

ATIKA ANIF PRAMESWARI, Dr. Lily Arsanti Lestari, STP., MP dan Dr. Fatma Zuhrotun Nisa', STP., MP.

Universitas Gadjah Mada, 2018 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Dokumentasi Kegiatan Penelitian.....	68
Lampiran 2. Lembar Permohonan Menjadi Panelis.....	69
Lampiran 3. Formulir <i>Inform Consent</i> Panelis	73
Lampiran 4. Formulir Uji Sifat Sensoris (Uji Tingkat Kesukaan)	74
Lampiran 5. <i>Ethical Approval</i>	79
Lampiran 6. Hasil Uji Statistik	80