



## DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
LEMBAR PERNYATAAN .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI .....	vi
DAFTAR GAMBAR .....	viii
DAFTAR TABEL .....	ix
DAFTAR LAMPIRAN .....	x
INTISARI .....	xi
ABSTRACT .....	xii
BAB I. PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	5
C. Tujuan Penelitian .....	5
1. Tujuan Umum .....	5
2. Tujuan Khusus .....	5
D. Manfaat Penelitian.....	6
1. Teoritis .....	6
2. Praktis .....	6
E. Keaslian Penelitian .....	6
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA .....	8
A. Telaah Pustaka .....	8
1. Pangan Fungsional .....	8
2. Antioksidan .....	10
3. Manggis .....	13
4. Permen Jelly .....	16
5. Analisis Sifat Fisik .....	21
6. Analisis Sifat Kimia .....	23
B. Kerangka Teori .....	26
C. Kerangka Konsep .....	27
D. Hipotesis .....	27
BAB III. METODE PENELITIAN .....	28
A. Jenis dan Rancangan Penelitian .....	28



B. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	28
C. Sampel Penelitian .....	28
D. Variabel Penelitian .....	29
1. Variabel Bebas .....	29
2. Variabel Terikat .....	29
E. Definisi Operasional .....	29
F. Instrumen Penelitian .....	30
1. Bahan .....	30
2. Alat .....	32
3. Cara Kerja .....	34
G. Metode Analisis Data .....	40
H. Jalannya Penelitian .....	41
I. Etika Penelitian .....	41
<b>BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>42</b>
A. Hasil .....	42
1. Sifat Fisik Permen Jelly .....	42
2. Sifat Kimia Permen Jelly .....	43
B. Pembahasan .....	46
1. Formulasi Permen Jelly .....	46
2. Sifat Fisik Permen Jelly .....	47
a) Kekerasan .....	47
b) Elastisitas .....	50
c) Kelengketan .....	52
3. Sifat Kimia Permen Jelly .....	54
a) Vitamin C .....	54
b) Total Fenol .....	55
c) Total Flavonoid .....	57
d) Aktivitas Antioksidan .....	59
<b>BAB V. PENUTUP .....</b>	<b>62</b>
A. Kesimpulan .....	62
B. Saran .....	62
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>63</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>72</b>