UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengembangan Permen Jelly Melon (Cucumis melo L.) menggunakan Kappa Karagenan dan Substitusi Pemanis Sirup Gula Singkong
Azahra Artamevia Arifni, Dr. Ratih Hardiyanti, S. T.P., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL i
PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME ii
HALAMAN PENGESAHAN iii
KATA PENGANTAR v
DAFTAR ISI vii
DAFTAR TABEL x
DAFTAR GAMBAR xi
DAFTAR LAMBANG DAN SINGKATAN xiii
ABSTRAK xiv
ABSTRACT xv
BAB I PENDAHULUAN 1
13.1. Latar Belakang 1
13.2. Perumusan Masalah 6
13.3. Batasan Masalah 7
13.4. Tujuan Penelitian 7
13.5. Manfaat Penelitian 8
BAB II DASAR TEORI 9
2.1. Melon (*Cucumis melo* L.) 9
2.2. *Puree* melon Sweet Net 11
2.3. Karagenan 12
2.4. Sukrosa 15
2.5. Sirup Gula Singkong 16
2.6. Bubur Rumput Laut 17
2.7. Bahan Tambahan Pangan 19
2.7.1 Asam Sitrat 19
2.7.2 Vanili 20
2.8. Permen *Jelly* 21
2.9. Interaksi dan Peran Bahan Penyusun Permen *Jelly* 24
2.10. *Gap* Penelitian 26
BAB III METODE PENELITIAN 28
3.1. Alat dan Bahan Penelitian 28
3.3.1 Alat Penelitian 28

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengembangan Permen Jelly Melon (Cucumis melo L.) menggunakan Kappa Karagenan dan Substitusi Pemanis Sirup Gula Singkong
Azahra Artamevia Arifni, Dr. Ratih Hardiyanti, S. T.P., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

3.3.2 Bahan Penelitian 29
3.2. Kebutuhan Data 29
3.3.1 Data Primer 29
3.3.2 Data Sekunder 30
3.3.3 Desain Penelitian 30
3.3. Prosedur Penelitian 32
3.3.1 Tata Laksana Penelitian 32
3.3.2 Pembuatan *Puree* Melon 34
3.3.3 Pembuatan Permen *Jelly* 35
3.3.4 Uji Kadar Air 37
3.3.5 Uji Kadar Abu 38
3.3.6 Uji Gula Reduksi 38
3.3.7 Uji Vitamin C 40
3.3.8 Uji Sineresis Gel 40
3.3.9 Uji Aktivitas Air 41
3.3.10 Uji Tekstur 42
3.3.11 Uji Warna 43
3.3.12 Uji ANOVA 43
3.3.11 Uji *Simple Additive Weighting* 44
3.3.13 Uji Hedonik 45
3.4. Rencana Analisis Hasil Penelitian 46
BAB IV 49
4.1. Karakteristik Bahan Baku 49
4.2. Penentuan Komposisi Penggunaan Bahan 50
4.3. Kadar Air 52
4.4. Kadar Abu 56
4.5. Gula Reduksi 58
4.6. Aktivitas Air 62
4.7. Vitamin C 65
4.8. Sineresis Gel 69
4.9. Analisis Tekstur 73
4.10. Analisis Warna 80
4.11. Penentuan Formula Terbaik 85

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengembangan Permen Jelly Melon (Cucumis melo L.) menggunakan Kappa Karagenan dan Substitusi Pemanis Sirup Gula Singkong
Azahra Artamevia Arifni, Dr. Ratih Hardiyanti, S. T.P., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

4.12. Uji Hedonik 89
BAB V 94
5.1. Kesimpulan 94
5.2. Saran 95
DAFTAR PUSTAKA 96
LAMPIRAN 107