UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengembangan Gummy Candy Salak Pondoh dengan Variasi Sari, Pure, dan Ampas serta Konsentrasi Gelatin
Dinda Rahma Deana, Sonia Dora Febri Esa, S.T.P., M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME iii
HALAMAN PENGESAHAN iv
KATA PENGANTAR vi
DAFTAR ISI viii
DAFTAR TABEL xi
DAFTAR GAMBAR xii
ABSTRAK xiii
ABSTRACT xiv
BAB I PENDAHULUAN 1
1.1. Latar Belakang 1
1.2. Perumusan Masalah 3
1.3. Batasan Masalah 3
1.4. Tujuan Penelitian 4
1.5. Manfaat Penelitian 4
BAB II DASAR TEORI 5
2.1. Isi Dasar Teori 5
2.1.1 Salak Pondoh 5
2.1.2 *Gummy Candy* 7
2.1.3 Valorisasi Salak *Reject Grade* dan Bentuk Bahan Baku 10
2.1.4 Gelatin 14
2.1.5 Uji Sensoris 18
2.2. Hipotesis 19
BAB III METODE PENELITIAN 20
3.1 Alat dan Bahan Penelitian 20
3.1.1 Alat untuk Pembuatan *Gummy Candy* Salak 20
3.1.2 Alat untuk Pengujian *Gummy Candy* Salak 20
3.1.2.1 Pengujian Fisik 20
3.1.2.2 Pengujian Kimia 20
3.1.3 Bahan untuk Pembuatan *Gummy Candy* Salak 20
3.1.4 Bahan untuk Pengujian 21
3.2 Kebutuhan Data 21

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengembangan Gummy Candy Salak Pondoh dengan Variasi Sari, Pure, dan Ampas serta Konsentrasi Gelatin
Dinda Rahma Deana, Sonia Dora Febri Esa, S.T.P., M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

3.3 Prosedur Penelitian 24
3.4 Analisis Hasil Penelitian 33
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN 35
4.1 Karakteristik Bahan Baku 35
4.2 Kadar Air 36
4.3 Total Padatan Terlarut 38
4.4 pH 41
4.5 Tekstur 42
4.5.1 *Hardness* 42
4.5.2 *Springiness* 45
4.5.3 *Cohesiveness* 46
4.5.4 *Gumminess* 48
4.5.5 *Chewiness* 50
4.6 Sineresis 52
4.6.1 Sineresis pada Suhu Ruang (± 25 °C) 52
4.6.2 Sineresis pada Suhu *Chiller* (± 4 °C) 54
4.7 Warna 57
4.7.1 *Lightness* (L*) 58
4.7.2 *Redness* (a*) 59
4.7.3 *Yellowness* (b*) 61
4.8 Uji Sensoris 63
4.8.1 Uji Hedonik 64
4.8.2 Uji Ranking 66
4.9 Potensi Pemanfaatan Salak *Reject Grade* sebagai *Gummy Candy* 67
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN 70
DAFTAR PUSTAKA 72
LAMPIRAN 82
Lampiran 1. SNI 3547.2-2008 82
Lampiran 2. Kuesioner Uji Sensoris dan Uji Ranking 83
Lampiran 3. Uji Normalitas 85
Lampiran 4. Uji Homogenitas 87
Lampiran 5. Uji ANOVA 91
Lampiran 6. Uji DMRT 96
Lampiran 7. Uji Kruskal-Wallis 103

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengembangan Gummy Candy Salak Pondoh dengan Variasi Sari, Pure, dan Ampas serta Konsentrasi Gelatin
Dinda Rahma Deana, Sonia Dora Febri Esa, S.T.P., M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Lampiran 8. Uji Friedman 103
Lampiran 9. Uji Pairwise Comparisons 104
Lampiran 10. Uji Regresi 108