

## DAFTAR ISI

JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
LAMPIRAN.....	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
^BAB I.....	1
PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	3
1.3. Tujuan Penelitian.....	3
1.4. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II.....	5
TINJAUAN PUSTAKA .....	5
2.1. Permen Jelly .....	5
2.2. Gelatin .....	7
2.3. Sukrosa .....	9
2.4. Asam Sitrat.....	10
2.5. Glukosa Cair.....	11
2.5. Kerbau .....	12
2.6. Kulit Kerbau .....	14
2.7. Sapi.....	15
2.8. Hipotesis.....	17
BAB III .....	18

METODOLOGI PENELITIAN.....	18
3.1. Prosedur Pelaksanaan .....	18
3.2. Bahan Penelitian.....	18
3.3. Alat Penelitian .....	19
a. Ekstraksi gelatin kulit kerbau.....	19
b. Pengujian Sifat Fungsional Gelatin kulit Kerbau .....	19
c. Pembuatan Permen Jelly .....	20
3.4. Tempat Penelitian.....	20
3.5. Pelaksanaan Penelitian .....	21
3.5. Metode Analisis.....	27
3.6. Rancangan Percobaan.....	27
BAB IV .....	28
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	28
4.1. Pengujian Sifat Fungsional Gelatin.....	28
4.1.1. Rendemen .....	28
4.1.2. Derajat keasaman.....	28
4.1.3. Warna.....	29
4.1.5. Kekuatan Gel ( <i>Gel Strength</i> ) .....	31
4.1.6. Daya buih ( <i>foaming properties</i> ).....	32
4.1.7. Kadar Air Gelatin.....	34
4.1.8. Kadar Abu Gelatin .....	35
4.2. Pengujian Sifat Kimia, Fisik serta Organoleptik Permen Jelly.....	35
4.2.1. Kadar Air .....	35
4.2.2. Kadar Abu.....	37
4.2.3. Gula Reduksi.....	38
4.2.4. Gula Total .....	39
4.2.5. Warna.....	40
4.3.6. Tekstur .....	41
4.3.7. Uji Organoleptik .....	44
BAB V.....	48
KESIMPULAN DAN SARAN.....	48

5.1. Kesimpulan.....	48
5.2. Saran .....	49
DAFTAR PUSTAKA .....	50
LAMPIRAN .....	55