

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR	xviii
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang dan Masalah	1
B. Tujuan Penelitian	3
C. Kerangka Pikiran	3
D. Hipotesis	5
II. TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Buah Naga (<i>Hylocereus polyrhizus</i>)	6
B. Permen Jelly.....	7
C. Bahan Baku Pembuatan Permen Jelly.....	10
C.1. Sari buah.....	10
C.2. Gula.....	11
C.3. <i>High Fructose Syrup</i> (HFS).....	12
C.4. Gelatin.....	13
D. Bahan Pengawet	14
D.1. Asam Propionat	15
D.2. Asam Benzoat.....	16

E. Bahan Pengemas	16
III. BAHAN DAN METODE	18
A. Tempat dan Waktu Penelitian	18
B. Bahan dan Alat	18
C. Metode Penelitian	19
D. Pelaksanaan Penelitian	19
1. Ekstraksi Buah Naga	19
2. Prosedur Pembuatan Permen Jelly	19
2.1. Penelitian Pendahuluan.....	20
2.2. Penelitian Utama.....	21
E. Pengamatan	23
1. Kadar air.....	23
2. Kadar abu.....	23
3. Gula reduksi.....	24
4. Uji Organoleptik.....	26
5. Total mikroba.....	28
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	29
A. pH	29
B. Uji <i>trial and error</i>	29
C. Kadar air	31
D. Kadar abu	33
E. Gula reduksi	34
F. Total Mikroba.....	37
G. Aroma	40
H. Warna.....	41
I. Kekenyalan	43

J. Rasa	44
K. Penerimaan keseluruhan.....	46
L. Penentuan perlakuan terbaik.....	48
V. KESIMPULAN DAN SARAN	51
A. Kesimpulan	51
B. Saran	52

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN