

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Penelitian	4
1.3 Hipotesis.....	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 <i>Chewy Candy</i> (Permen Kunyah).....	5
2.2 Tanaman Jahe Emprit.....	7
2.3 Kandungan Jahe Emprit	9
2.4 Sirup Glukosa.....	10
2.5 Gelatin.....	11
2.6 Sorbitol.....	12
2.7 Antioksidan	13
2.8 Antimikroba	14
2.9 Kekerasan.....	15
2.10 Kadar air.....	15
2.11 Warna	16
2.12 Organoleptik.....	16
BAB 3. METODE PENELITIAN	17
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	17
3.2 Bahan dan Alat Penelitian.....	17
3.3 Rancangan Penelitian	17
3.4 Pelaksanaan Penelitian	18
3.4.1 Pengambilan Ekstrak Jahe Emprit	18
3.4.2 Pembuatan Permen Kunyah	18
3.5 Parameter yang diamati.....	19
3.5.1 Kadar Air (AOAC, 2005).....	19
3.5.2 Uji Aktivitas Antioksidan Metode DPPH (Zahro dan Fithri, 2015)	19
3.5.3 Uji Antimikroba	20
3.5.4 Uji Tekstur Metode TA-XT (Habilla et al.,2011)	20
3.5.5 Derajat Warna, Metode Hunter (Andarwulan, et al., 2011).....	20
3.5.6 Uji Organoleptik (Setyaningsih et al., 2010)	22
3.6 Analisis Data	23
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	24
4.1 Deskripsi Produk.....	24
4.2 Kadar Air.....	25
4.3 Aktivitas Antioksidan.....	27

4.4 Antimikroba	28
4.5 Kekerasan.....	30
4.6 Derajat Warna	32
4.7 Organoleptik.....	33
4.7.1 Mutu Hedonik Rasa.....	33
4.7.2 Mutu Hedonik Aroma	35
4.7.3 Mutu Hedonik Tekstur	36
4.7.4 Penerimaan Keseluruhan.....	37
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	39
5.1 Kesimpulan	39
5.2 Saran.....	39
DAFTAR PUSTAKA	40
LAMPIRAN.....	48

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Syarat mutu permen lunak SNI 3547.02-2008.....	5
2. Komposisi jahe segar (tiap 100 gram bahan).....	8
3. Formulasi pembuatan permen kunyah jahe emprit (Sindita, 2009 yang dimodifikasi).....	18
4. Deskripsi warna berdasarkan nilai L*, a* dan b*	21
5. Pembagian warna °Hue (Hutching, 1999).....	21
6. Skor penilaian uji mutu hedonik	22
7. Skor penilaian uji hedonik penerimaan keseluruhan	22
8. Permen kunyah jahe emprit.....	24
9. Nilai kadar air permen kunyah pada berbagai konsentrasi ekstrak jahe Emprit.....	26
10. Nilai aktivitas antioksidan permen kunyah pada berbagai konsentrasi ekstrak jahe emprit	27
11. Nilai daya hambat bakteri permen kunyah pada berbagai konsentrasi ekstrak jahe emprit	29
12. Nilai kekerasan permen kunyah pada berbagai konsentrasi ekstrak jahe emprit	31
13. Nilai derajat warna permen kunyah pada berbagai konsentrasi ekstrak jahe emprit.....	32
14. Nilai uji organoleptik rasa permen kunyah pada berbagai konsentrasi ekstrak jahe emprit	34
15. Nilai uji organoleptik aroma permen kunyah pada berbagai konsentrasi ekstrak jahe emprit	35
16. Nilai uji organoleptik tekstur permen kunyah pada berbagai konsentrasi ekstrak jahe emprit	37
17. Nilai uji organoleptik penerimaan keseluruhan permen kunyah pada berbagai konsentrasi ekstrak jahe emprit	38

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Diagram alir pembuatan permen kunyah jahe emprit (Sindita Riyansari, 2009 yang dimodifikasi)	48
2. Lembar kuesioner uji mutu hedonik	49
3. Lembar kuesioner uji hedonik penerimaan keseluruhan.....	50
4. Hasil analisis ragam dan uji lanjut duncan antimikroba permen kunyah dengan penambahan ekstrak jahe emprit	51
5. Hasil analisis ragam dan uji lanjut duncan kadar air permen kunyah dengan penambahan ekstrak jahe emprit.....	52
6. Hasil analisis ragam dan uji lanjut duncan antioksidan permen kunyah dengan penambahan ekstrak jahe emprit	53
7. Hasil analisis ragam dan uji lanjut duncan tekstur permen kunyah dengan penambahan ekstrak jahe emprit.....	54
8. Hasil analisis ragam dan warna L* (Lightness) permen kunyah dengan penambahan ekstrak jahe emprit.....	55
9. Hasil analisis ragam dan uji lanjut duncan warna a* permen kunyah dengan penambahan ekstrak jahe emprit	56
10. Hasil analisis ragam dan uji lanjut duncan warna b* permen kunyah dengan penambahan ekstrak jahe emprit.....	57
11. Hasil analisis ragam dan uji lanjut duncan warna °Hue permen kunyah dengan penambahan ekstrak jahe emprit	58
12. Hasil analisis ragam dan uji lanjut duncan organoleptik rasa permen kunyah dengan penambahan ekstrak jahe emprit.....	59
13. Hasil analisis ragam dan uji lanjut duncan organoleptik aroma permen kunyah dengan penambahan ekstrak jahe emprit.....	61
14. Hasil analisis ragam dan uji lanjut duncan organoleptik tekstur permen kunyah dengan penambahan ekstrak jahe emprit.....	63
15. Hasil analisis ragam dan uji lanjut duncan organoleptik penerimaan keseluruhan permen kunyah dengan penambahan ekstrak jahe emprit	65
16. Dokumentasi proses pembuatan permen kunyah dengan penambahan ekstrak jahe dan pengujiannya.....	67