

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR LAMPIRAN.....	v
BAB 1. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan Penelitian	4
1.3 Manfaat penelitian	4
1.4 Hipotesis.....	4
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Mangga.....	5
2.2 Permen <i>Jelly</i>	7
2.3 Gelatin	9
2.4 Lemon.....	11
2.5 Gula pasir.....	12
2.6 Glukosa.....	13
2.7 Air.....	14
BAB 3. METODOLOGI PENELITIAN.....	15
3.2 Bahan dan Alat	15
3.3 Rancangan Penelitian.....	15
3.4 Tahapan Penelitian.....	15
3.5 Parameter Yang Diamati	17
3.6 Analisis Data.....	18
3.7 Penentuan Perlakuan Terbaik	18
DAFTAR PUSTAKA	19
LAMPIRAN	32

DAFTAR TABEL

Tabel :	Halaman
1. Nilai Kandungan Gizi Mangga/100 g.....	7
2. Syarat Mutu Permen Jelly Menurut SNI No. 3542-2 Tahun 2008	8
3. Sifat Fisik Gelatin Tiper A Dan Tipe B.....	10
4. Formulasi Permen Jelly	17

DAFTAR GAMBAR

Gambar :	Halaman
1. Buah Mangga.....	6

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran :	Halaman
1. Diagram Alir Pembuatan Ekstrak Mangga.....	32
2. Diagram Alir Pembuatan Sari Jeruk Lemon.....	33
3. Diagram Alir Pembuatan Permen Jelly Mangga	34
4. Kuisisioner Uji Kesukaan (Uji Hedonik)	35
5. Kuesioner Uji Mutu Hedonik	36