

## DAFTAR ISI

Halaman Persetujuan .....	i
Halaman Pengesahan .....	ii
Kata Pengantar .....	iii
Surat Pernyataan Keaslian Karya Tulis .....	v
Daftar Isi .....	vi
Daftar Tabel .....	viii
Daftar Gambar .....	ix
Daftar Grafik .....	x
Abstract .....	xi
Abstraksi .....	xii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Rumusan Masalah .....	2
C. Tujuan dan Manfaat Penelitian .....	2
<b>BAB II LANDASAN TEORI</b>	
A. Daun Kemangi .....	4
B. Rumput Laut .....	15
C. Gula .....	23
D. Fruktosa .....	24
E. Asam Sitrat .....	24
F. Air .....	26
G. Gelatin .....	27
H. Tepung Maizena .....	28

I. Permen (candy) .....	29
J. Organoleptik .....	36
<b>BAB III PEMBAHASAN</b>	
A. Alat dan Bahan .....	39
B. Desain Eksperimen .....	40
C. Pelaksanaan dan Pengamatan .....	42
1. Penelitian Eksperimen .....	42
2. Proses Pembuatan Permen Jelly .....	44
3. Uji Organoleptik .....	46
4. Hasil Uji Organoleptik .....	47
<b>BAB IV PENUTUP</b>	
A. Kesimpulan .....	54
B. Saran .....	54
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Peralatan Pembuatan Permen Jelly .....	39
Tabel 3.2 Bahan Pembuatan Permen Jelly .....	40
Tabel 3.3 Desain Eksperimen .....	41
Tabel 3.4 Resep Standar Permen Jelly .....	42
Tabel 3.5 Proporsi Bahan Permen Penelitian Eksperimen .....	43

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kemangi .....	6
Gambar 2.2 Cyanophyceae (alga biru hijau) .....	16
Gambar 2.3 Chlorophyceae (alga hijau) .....	17
Gambar 2.4 Phaeophyceae (alga coklat) .....	18
Gambar 2.5 Rhodophyceae (alga merah) .....	19
Gambar 2.6 Asam sitrat .....	25
Gambar 2.7 Gelatin .....	28
Gambar 2.8 Hard Candy .....	31
Gambar 2.9 Permen Kunyah .....	32
Gambar 2.10 Gum and Jellies .....	32
Gambar 2.11 Toffee atau Karamel .....	34
Gambar 2.12 Cotton Candy .....	35
Gambar 3.1 Skema pembuatan permen jelly .....	45

## DAFTAR GRAFIK

Grafik 3.1 Mean Hasil Uji Organoleptik .....	47
Grafik 3.2 Nilai Rata-rata terhadap Warna Permen Jelly .....	48
Grafik 3.3 Nilai Rata-rata terhadap Aroma Permen Jelly .....	49
Grafik 3.4 Nilai Rata-rata terhadap Rasa Permen Jelly .....	50
Grafik 3.5 Nilai Rata-rata terhadap Kekenyalan Permen Jelly .....	51
Grafik 3.6 Nilai Rata-rata terhadap Tekstur Permen Jelly .....	52
Grafik 3.7 Nilai Rata-rata terhadap Tingkat Kesukaan Permen Jelly .....	53