

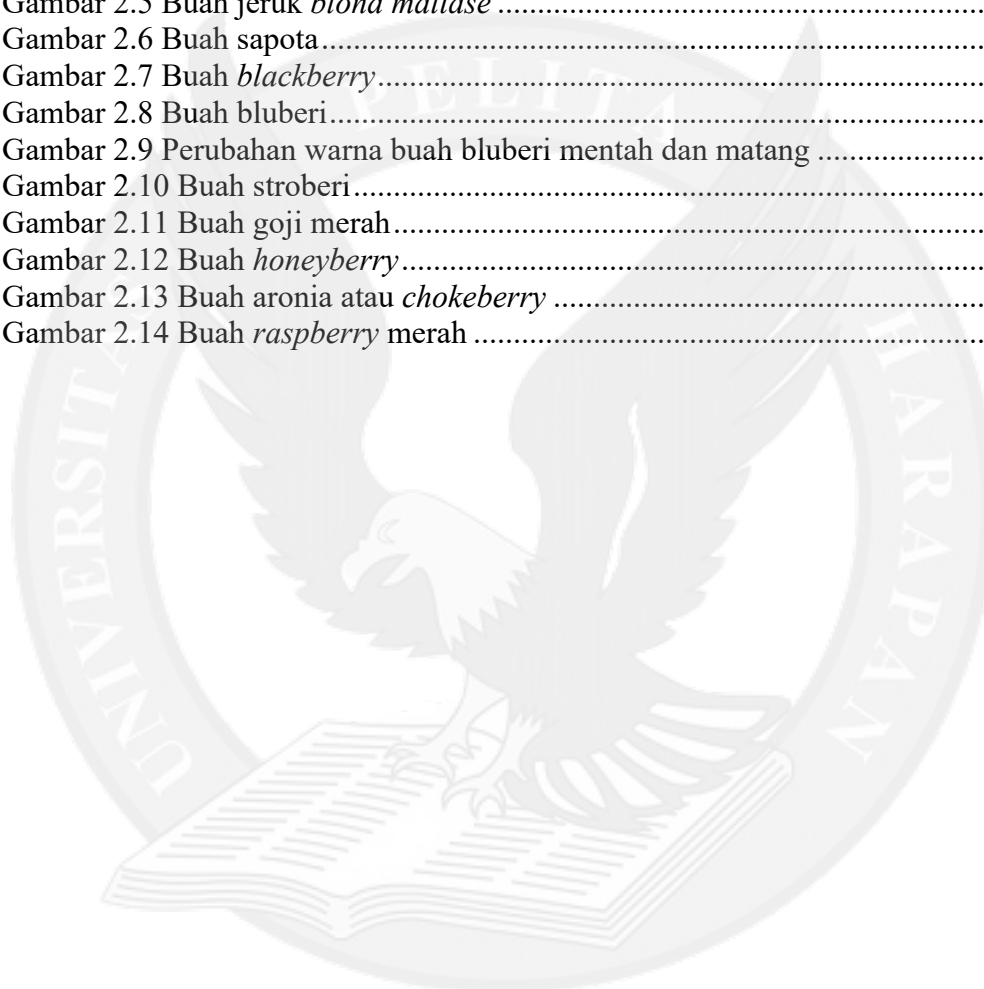
DAFTAR ISI

	halaman
HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI SKRIPSI	
ABSTRAK.....	iv
<i>ABSTRACT</i>	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.3.1 Tujuan Umum.....	3
1.3.2 Tujuan Khusus.....	3
BAB II PEMBAHASAN	
2.1 Tinjauan Pustaka.....	5
2.1.1 <i>Jelly</i>	5
2.1.1.1 Bahan Baku <i>Jelly</i>	6
2.1.1.1.1 <i>Gelling Agent</i>	6
2.1.1.1.2 Air.....	7
2.1.1.1.3 Asam.....	8
2.1.1.1.4 Gula	9
2.1.1.2 Prosedur Pembuatan <i>Jelly</i>	9
2.1.1.3 Karakteristik <i>Jelly</i>	11
2.1.1.3.1 Karakteristik Fisikokimia	11
2.1.1.3.2 Karakteristik Organoleptik	13
2.1.2 Antioksidan.....	13
2.1.2.1 Senyawa Fenolik, Flavonoid, dan Antosianin.....	15
2.1.3 Bahan Pangan Sumber Antioksidan	16
2.1.3.1 Buah Jeruk.....	16
2.1.3.2 Buah Sapota	18
2.1.3.3 Buah <i>Blackberry</i>	18
2.1.3.4 Buah Bluberi	19
2.1.3.5 Buah Stroberi	20
2.1.3.6 Buah goji merah	21
2.1.3.7 Buah <i>Honeyberry</i>	21
2.1.3.8 Buah Aronia atau <i>Chokeberry</i>	22

2.1.3.9 Buah <i>Raspberry</i> merah.....	23
2.1.3.10 Buah Delima.....	24
2.1.3.11 Buah Pir.....	24
2.1.3.12 Buah Anggur.....	25
2.1.3.13 Daun jengkol.....	25
2.1.3.14 Daun pucuk merah.....	26
2.1.3.15 Daun mangga.....	26
2.1.3.16 Daun coklat.....	27
2.1.3.17 Daun kayu manis.....	27
2.1.3.18 Daun sirih.....	28
2.1.3.19 Daun suji.....	28
2.2 Pembahasan.....	29
2.2.1 Aplikasi dan Pengaruh Bahan Pangan terhadap Aktivitas Antioksidan <i>Jelly</i>	29
2.2.1.1 Aktivitas Antioksidan.....	29
2.2.1.2 Total Fenolik, Flavonoid, dan Senyawa Antosianin.....	36
2.2.2 Aplikasi dan Pengaruh Bahan Pangan terhadap Karakteristik Fisikokimia <i>Jelly</i>	44
2.2.2.1 Total Padatan Terlarut.....	44
2.2.2.2 Total Asam Titrasi dan pH.....	45
2.2.2.3 Warna.....	48
2.2.2.4 Tekstur.....	54
2.2.3 Aplikasi dan Pengaruh Bahan Pangan terhadap Karakteristik Organoleptik <i>Jelly</i>	56
BAB III KESIMPULAN DAN SARAN	
3.1 Kesimpulan.....	62
3.2 Saran.....	63
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

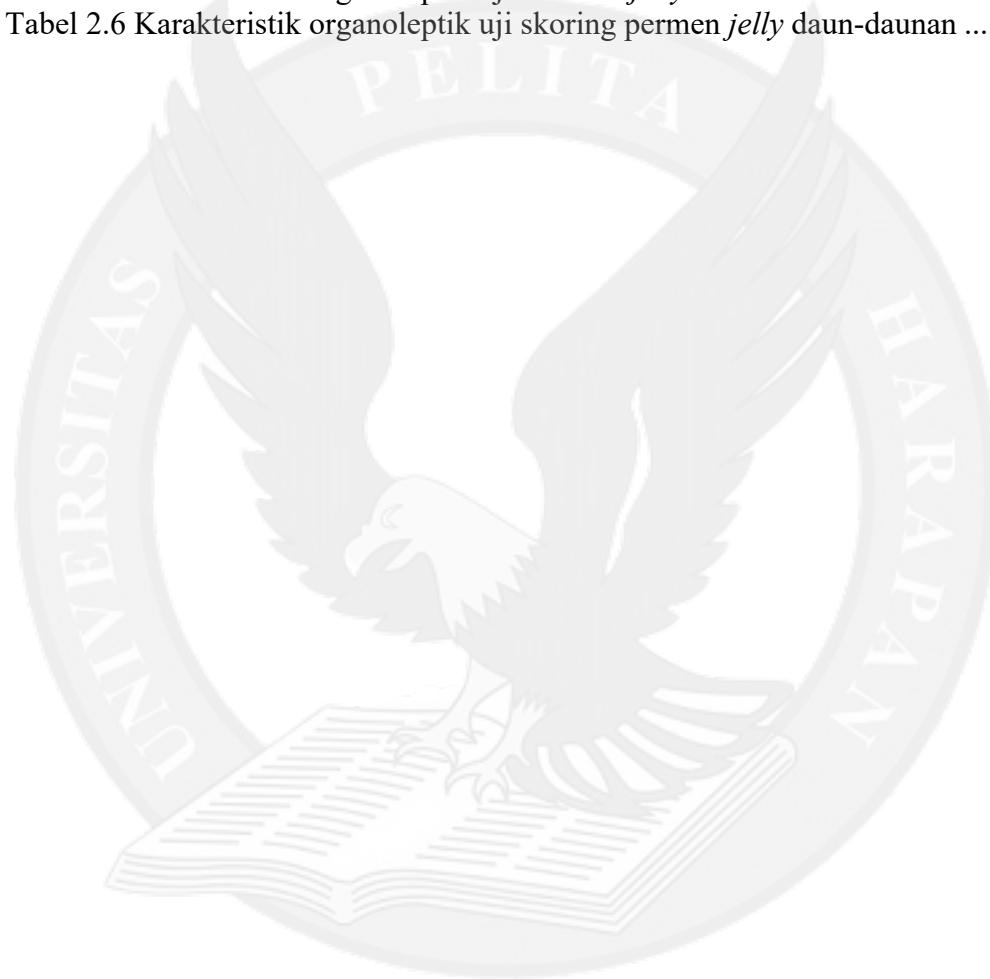
DAFTAR GAMBAR

	halaman
Gambar 2.1 Diagram alir pembuatan <i>jelly</i>	10
Gambar 2.2 Buah jeruk <i>grapefruit</i>	17
Gambar 2.3 Buah jeruk <i>blood</i>	17
Gambar 2.4 <i>Bitter orange</i> atau <i>sour orange</i>	17
Gambar 2.5 Buah jeruk <i>blond maltase</i>	17
Gambar 2.6 Buah sapota.....	18
Gambar 2.7 Buah <i>blackberry</i>	19
Gambar 2.8 Buah bluberi.....	20
Gambar 2.9 Perubahan warna buah bluberi mentah dan matang	20
Gambar 2.10 Buah stroberi.....	20
Gambar 2.11 Buah goji merah.....	21
Gambar 2.12 Buah <i>honeyberry</i>	22
Gambar 2.13 Buah aronia atau <i>chokeberry</i>	23
Gambar 2.14 Buah <i>raspberry</i> merah	24



DAFTAR TABEL

	halaman
Tabel 2.1 Karakteristik antioksidan <i>jelly</i> bahan pangan buah-buahan	30
Tabel 2.2 Karakteristik antioksidan <i>jelly</i> ekstrak daun-daunan.....	35
Tabel 2.3 Parameter warna <i>jelly</i> buah-buahan.....	49
Tabel 2.4 Warna dan senyawa antosianin <i>jelly drink</i> ekstrak daun-daunan	52
Tabel 2.5 Karakteristik organoleptik uji hedonik <i>jelly</i> buah-buahan.....	56
Tabel 2.6 Karakteristik organoleptik uji skoring permen <i>jelly</i> daun-daunan	60



DAFTAR LAMPIRAN

halaman

Lampiran A Rekap Tabel Persyaratan <i>Literature Review</i>	A-1
---	-----

