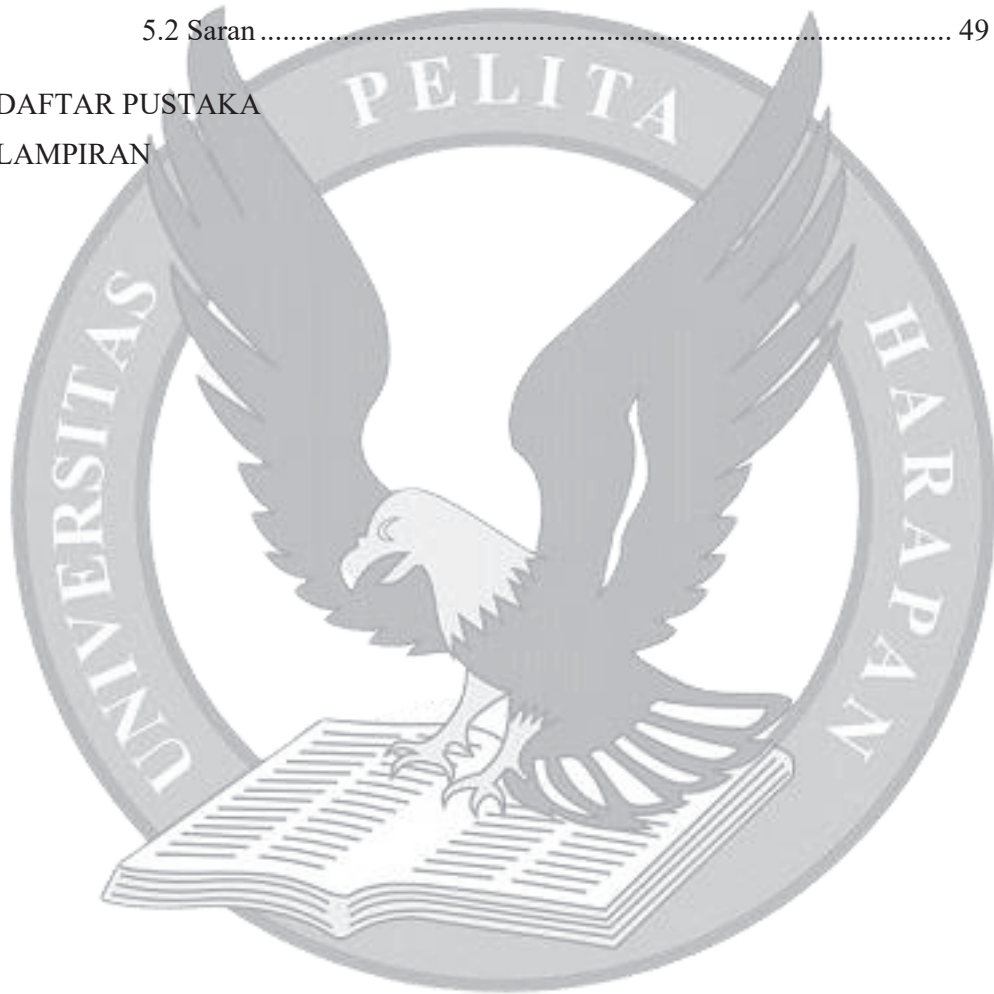


## DAFTAR ISI

	halaman
HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI SKRIPSI	
ABSTRAK.....	v
<i>ABSTRACT</i> .....	vi
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xivi
DAFTAR TABEL.....	xvi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xviii
<b>BAB I</b> <b>PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan.....	3
1.3.1 Tujuan Umum.....	3
1.3.2 Tujuan Khusus.....	3
<b>BAB II</b> <b>TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1 Umbi porang.....	5
2.2 Glukomannan.....	8
2.3 Kalsium oksalat.....	9
2.4 Permen <i>Jelly</i> .....	9
2.5 Karagenan.....	10
2.6 Gula Pasir.....	11
2.7 Air.....	13
2.8 <i>High Fructose Syrup</i> (HFS).....	13
2.9 Asam Sitrat.....	14

BAB III	METODE PENELITIAN	
3.1	Bahan dan Alat .....	15
3.2	Rancangan Penelitian .....	15
3.3	Tahapan Penelitian .....	17
3.3.1	Penelitian Pendahuluan .....	17
3.3.1.1	Proses Pembuatan Tepung Porang .....	17
3.3.2	Penelitian Utama .....	19
3.3.2.1	Proses Pembuatan Permen Jelly .....	19
3.4	Analisis Akhir .....	20
3.4.1	Analisis Kadar Kalsium Oksalat (BSN, 2020) .....	20
3.4.2	Analisis Kadar serat pangan larut (AOAC, 2011) .....	21
3.4.3	Analisis Kadar Air (AOAC, 2005) .....	22
3.4.4	Analisis Kadar Abu (AOAC, 2005) .....	23
3.4.5	Analisis Tekstur (Rahmadidan Suyatma, 2021) .....	23
3.4.6	Analisis Warna (Shevell, 2003) .....	23
3.4.7	Uji Sensori (Lawless dan Heymann, 2010) .....	24
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1	Identifikasi Taksonomi dari Umbi Porang .....	26
4.2	Karakteristik Kimia Tepung Porang .....	26
4.3	Pengaruh Rasio Tepung Porang dan Karagenan terhadap Karakteristik Fisik Permen <i>Jelly</i> .....	28
4.3.1	Kadar Air .....	28
4.3.2	Kadar Abu .....	30
4.3.1	<i>Hardness</i> .....	31
4.3.2	<i>Chewiness</i> .....	32
4.3.3	<i>Gumminess</i> .....	34
4.3.4	Warna .....	35
4.3.4.1	<i>Lightness</i> .....	35
4.3.4.2	$^{\circ}$ Hue .....	36
4.4	Pengaruh Rasio Tepung Porang dan Karagenan terhadap Sifat Sensori Permen <i>Jelly</i> .....	37
4.4.1	Rasa .....	37
4.4.2	Kekenyalan .....	38
4.4.3	Kekerasan .....	41

4.4.4 Aroma .....	42
4.4.5 Warna.....	43
4.4.6 Penerimaan Keseluruhan .....	46
4.5 Perlakuan Terbaik.....	47
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
5.1 Kesimpulan.....	49
5.2 Saran .....	49
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	



## DAFTAR GAMBAR

	halaman
Gambar 2.1 Umbi Porang.....	6
Gambar 2.2 Struktur Kimia Glukomanan .....	8
Gambar 2.3 Struktur Kimia Sukrosa .....	12
Gambar 3.1 Diagram Alir Proses Pembuatan Tepung Porang .....	19
Gambar 3.2 Diagram Alir Proses Pembuatan Permen <i>Jelly</i> .....	20
Gambar 4.1 Pengaruh Rasio Karagenan dan Tepung Porang Terhadap Nilai Kadar Air .....	29
Gambar 4.2 Pengaruh Rasio Karagenan dan Tepung Porang Terhadap Nilai Kadar Abu.....	30
Gambar 4.3 Pengaruh Rasio Karagenan dan Tepung Porang Terhadap Nilai <i>Hardness</i> Permen <i>Jelly</i> .....	32
Gambar 4.4 Pengaruh Rasio Karagenan dan Tepung Porang Terhadap Nilai <i>Chewiness</i> Permen <i>Jelly</i> .....	33
Gambar 4.5 Pengaruh Rasio Karagenan dan Tepung Porang Terhadap Nilai <i>Gumminess</i> Permen <i>Jelly</i> .....	34
Gambar 4.6 Pengaruh Rasio Karagenan dan Tepung Porang Terhadap Nilai <i>Lightness</i> Permen <i>Jelly</i> .....	36
Gambar 4.7 Perbandingan Uji Hedonik Nilai Rasa pada Rasio Karagenan dan Tepung Porang.....	38
Gambar 4.8 Pengaruh Rasio Karagenan dan Tepung Umbi Porang Terhadap Nilai Skoring Kekenyalan .....	39
Gambar 4.9 Pengaruh Rasio Karagenan dan Tepung Porang Terhadap Nilai Hedonik Kekenyalan .....	40
Gambar 4.10 Pengaruh Rasio Karagenan dan Tepung Porang Terhadap Nilai Skoring Kekerasan.....	41
Gambar 4.11 Pengaruh Rasio Karagenan dan Tepung Porang Terhadap Nilai Hedonik Kekerasan.....	42
Gambar 4.12 Pengaruh Rasio Karagenan dan Tepung Porang Terhadap Nilai Skoring Aroma .....	43
Gambar 4.13 Pengaruh Rasio Karagenan dan Tepung Porang Terhadap Nilai Skoring Warna.....	44

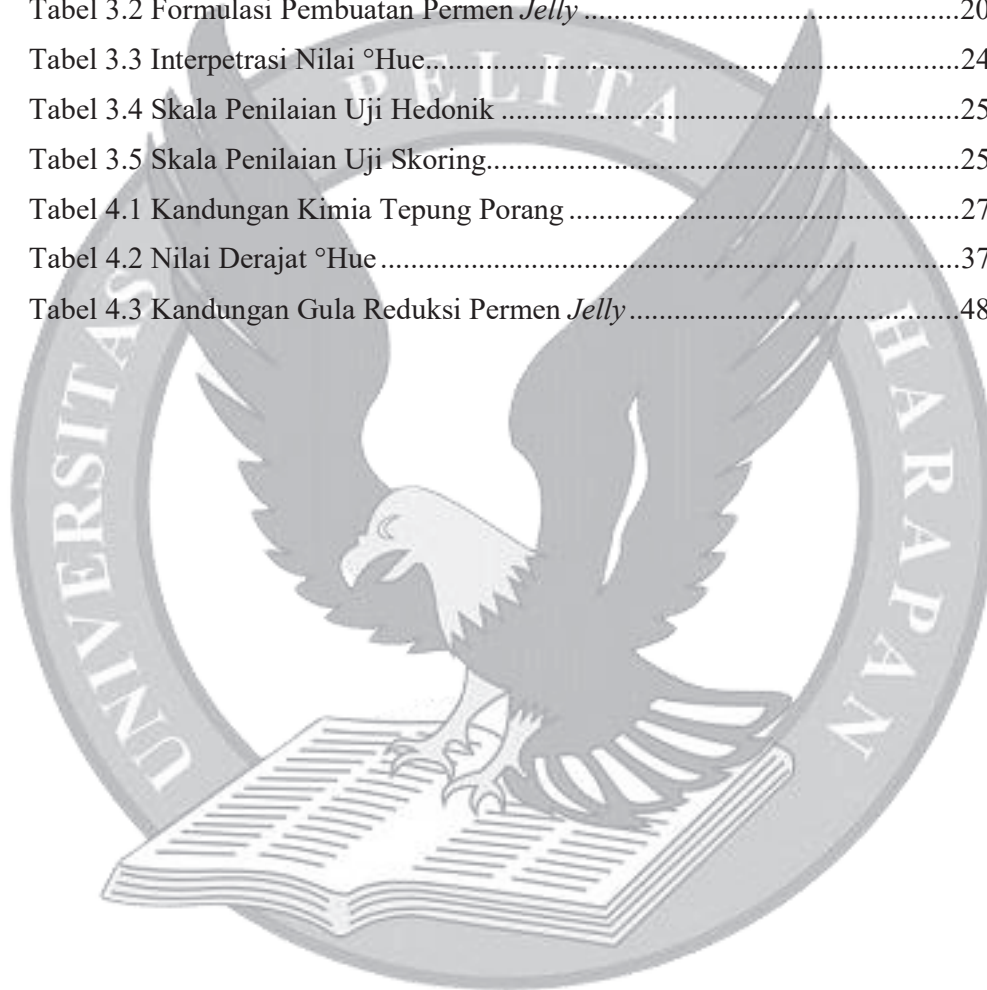
Gambar 4.14 Pengaruh Rasio Karagenan dan Tepung Porang Terhadap Nilai Hedonik Warna.....45

Gambar 4.15 Pengaruh Rasio Karagenan dan Tepung Porang Terhadap Nilai Hedonik Keseluruhan .....46



## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Syarat Mutu Serpilh Porang .....	7
Tabel 2.2 Syarat Mutu Permen <i>Jelly</i> .....	10
Tabel 3.1 Rancangan Acak Lengkap (RAL) Permen <i>Jelly</i> .....	17
Tabel 3.2 Formulasi Pembuatan Permen <i>Jelly</i> .....	20
Tabel 3.3 Interpretasi Nilai °Hue.....	24
Tabel 3.4 Skala Penilaian Uji Hedonik .....	25
Tabel 3.5 Skala Penilaian Uji Skoring.....	25
Tabel 4.1 Kandungan Kimia Tepung Porang .....	27
Tabel 4.2 Nilai Derajat °Hue .....	37
Tabel 4.3 Kandungan Gula Reduksi Permen <i>Jelly</i> .....	48



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran A	
Identifikasi Taksonomi dari Umbi Porang.....	A-1
Lampiran B	
Rendemen Tepung Porang.....	B-1
Lampiran C	
Kadar Air Tepung Porang.....	C-1
Lampiran D	
Kadar Abu Tepung Porang.....	D-1
Lampiran E	
Kadar Serat Pangan Tepung Porang .....	E-1
Lampiran F	
Kadar Kalsium Oksalat Tepung Porang.....	F-1
Lampiran G	
Hasil Analisis Kadar Air Permen <i>Jelly</i> .....	G-1
Lampiran H	
Hasil Analisis Kadar Abu Permen <i>Jelly</i> .....	H-1
Lampiran I	
Hasil Stastistik untuk <i>Hardness</i> .....	I-1
Lampiran J	
Hasil Statistik untuk <i>Gumminess</i> .....	J-1
Lampiran K	
Hasil Stastistik untuk <i>Chewiness</i> .....	K-1
Lampiran L	
Hasil Stastistik untuk <i>Lightness</i> .....	L-1
Lampiran M	
Hasil Stastistik untuk °Hue.....	M-1
Lampiran N	
Hasil statistik untuk Uji Skoring.....	N-1
Lampiran O	
Hasil Stastistik untuk Uji Hedonik.....	O-1
Lampiran P	
Data Perhitungan <i>Luff Schoorl</i> .....	P-1

Lampiran Q  
Dokumentasi Penelitian ..... Q-1

