

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN ORISINALITAS.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
RIWAYAT HIDUP PENULIS.....	v
KATA PEGANTAR.....	vi
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	vii
ABSTRAK.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GRAFIK.....	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	3
B. Identifikasi Masalah.....	4
C. Pembatasan Masalah.....	4
D. Rumusan Masalah.....	4
E. Tujuan Penelitian.....	5
F. Hipotesa Penelitian.....	5
G. Manfaat Penelitian.....	6
I. Keterbaruan Penelitian.....	7
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	10
A. Mangga Bacang.....	10
B. Kandungan Gizi Mangga	11
C. Manfaat Buah Mangga bacang.....	12
D. Jambu Biji.....	12
E. Kandungan Gizi Jambu Biji.....	12
F. <i>Fruit Leather</i>	13
G. Bahan Tambahan Pada Pembuatan <i>Fruit Leather</i>	14
H. Proses Pembuatan <i>Fruit Leather</i>	17
I. Analisis Kimia.....	19

J. Uji Organoleptik.....	21
K. Kerangka Berfikir.....	24
L. Kerangka Konsep.....	26
BAB III. METODE PENELITIAN	27
A. Jenis Penelitian.....	27
B. Waktu dan Tempat Penelitian	27
C. Bahan dan Alat.....	27
D. Prosedur Penelitian.....	28
E. Penyajian Produk <i>Fruit Leather</i> Mangga Bacang dan Jambu Biji.....	32
F. Kriteria Panelis.....	32
G. Instrumen Penelitian.....	32
H. Teknik Analisis Data	40
BAB IV HASIL PENELITIAN	41
A. Formulasi <i>Fruit Leather</i> Mangga Bacang dan Jambu Biji	41
B. Hasil Analisis Kimia <i>Fruit Leather</i> Mangga Bacang dan Jambu Biji	42
C. Hasil Analisis Uji Organoleptik	48
D. Perbedaan Nilai Kimia <i>Fruit Leather</i> Mangga Bacang dan Jambu Biji	55
E. Perbedaan Nilai Organoleptik <i>Fruit Leather</i> Mangga Bacang dan Jambu Biji..	59
BAB V PEMBAHASAN.....	62
A. Formulasi Terbaik <i>Fruit Leather</i> Mangga Bacang dan Jambu Biji	62
B. Nilai Kimia <i>Fruit Leather</i> Mangga Bacang dan Jambu Biji.....	63
C. Uji Organoleptik <i>Fruit Leather</i> Mangga Bacang dan Jambu Biji.....	73
D. Keseluruhan Kesukaan.....	79
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....	80
A. Kesimpulan.....	80
B. Saran.....	80

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Berfikir.....	24
Gambar 2. Kerangka Konsep.....	25
Gambar 3. Rancangan Penelitian.....	28
Gambar 4. Formulasi Pembuatan <i>Fruit Leather</i> Mangga Bacang dan Jambu Biji	29

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Hasil Rekapitulasi Beberapa Hasil Penelitian Mengenai Fruit Leather.....	6
Tabel 2. Kandungan Gizi Mangga.....	11
Tabel 3. Kandungan Gizi Jambu	12
Tabel 4. Kandungan Gizi Jambu Biji.....	13
Tabel 5. Komposisi Kimia <i>Gracilaria</i> sp.....	17
Tabel 6. Formulasi <i>Fruit Leather</i> Mangga Bacang dan Jambu Biji.....	29
Tabel 7. Definisi Operasional.....	33
Tabel 8. Parameter Nilai Kimia <i>Fruit Leather</i>	55
Tabel 9. Perbedaan Uji Organoleptik <i>Fruit Leather</i>	58

DAFTAR GRAFIK

Grafik 1. Nilai Rerata Kadar Air <i>Fruit Leather</i> Mangga Bacang dan Jambu Biji.....	42
---	----

Grafik 2.Nilai Rerata Kadar Abu <i>Fruit Leather</i> Mangga Bacang dan Jambu Biji.....	43
Grafik 3. Nilai Rerata Protein <i>Fruit Leather</i> Mangga Bacang dan Jambu Biji.....	43
Grafik 4. Nilai Rerata Lemak <i>Fruit Leather</i> Mangga Bacang dan Jambu Biji.....	44
Grafik 5. Nilai Rerata Karbohidrat <i>Fruit Leather</i> Mangga Bacang dan Jambu Biji.....	45
Grafik 6.Nilai Rerata Serat Kasar <i>Fruit Leather</i> Mangga Bacang dan Jambu Biji.....	46
Grafik 7.Nilai Rerata Kalori <i>Fruit Leather</i> Mangga Bacang dan Jambu Biji	46
Grafik 8.Nilai Rerata pH <i>Fruit Leather</i> Mangga Bacang dan Jambu Biji.....	47
Grafik 9.Nilai Rerata Total Asam <i>Fruit Leather</i> Mangga Bacang dan Jambu Biji.....	48
Grafik 10.Nilai Rerata Uji Mutu Hedonik Parameter Warna	49
Grafik 11.Hasil Rerata Uji Mutu Hedonik Parameter Grafik Rasa	50
Grafik 12.Hasil Rerata Uji Mutu Hedonik Parameter Grafik Aroma	51
Grafik 13.Hasil Rerata Uji Mutu Hedonik Parameter Grafik Tekstur	52
Grafik 14.Hasil Rerata Uji Hedonik Parameter Warna	52
Grafik 15. Hasil Rerata Uji Mutu Hedonik Parameter Rasa.....	53
Grafik 16. Hasil Rerata Uji Mutu Hedonik Parameter Aroma	54
Grafik 17. Hasil Rerata Uji Mutu Hedonik Parameter Tekstur	55