

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	vi
ABSTRAK.....	vii
ABSTRACK	viii
DAFTAR ISI.....	ix
BAB 1	1
PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.3. Batasan Masalah	3
1.4. Rumusan Masalah.....	3
1.5. Tujuan Penelitian	3
1.6. Manfaat Penelitian	4
1.7. Keterbaharuan Penelitian.....	4
BAB II.....	6
TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1. Permen Jelly.....	6
2.2. Jahe (<i>Zingiber officinale</i>).....	7
2.3. Bayam (<i>Amaranthus Tricolor L</i>).....	8
2.4. Lemon (<i>Citrus lemon L</i>)	9
2.5. Gelatin.....	10
2.6. Gula (Sukrosa)	11
2.7. Air	12
2.8. Morning Sickness Pada Ibu Hamil.....	13
2.9. Zat gizi ibu hamil	15
2.10. Uji Organoleptik	18
2.11. Kerangka Berfikir	21

2.12. Kerangka Konsep.....	22
2.13. Hipotesis.....	23
BAB III	24
METODOLOGI PENELITIAN.....	24
3.1. Tempat dan Waktu penelitian	24
3.2. Alat dan Bahan.....	24
3.3. Tahapan Penelitian.....	25
3.4. Instrumen Penelitian	31
3.5. Definisi Operasional	32
3.6. Teknik Analisis Data.....	33
BAB IV	34
HASIL PENELITIAN	34
4.1. Deskripsi Produk.....	34
4.2. Tingkat Penerimaan Produk.....	34
4.3. Kandungan Gizi	37
BAB V	40
PEMBAHASAN	40
5.1. Deskripsi Produk Terpilih.....	40
5.2. Penilaian Organoleptik.....	40
5.3. Kandungan Gizi	46
5.4. Kontribusi Permen Jelly Jahe dengan Substitusi Bayam	50
BAB VI.....	52
KESIMPULAN DAN SARAN.....	52
6.1. Kesimpulan	52
6.2. Saran	52
DAFTAR REFERENSI	53

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1. Keterbaharuan Penelitian.....	4
Tabel 2. 1 Kandungan Zat Gizi Pada Jahe 100 Gram.....	6
Tabel 2. 2 Kandungan Zat Gizi Pada Jahe 100 Gram.....	7
Tabel 2. 3 Kandungan gizi pada daun bayam hijau per 100 gram.....	9
Tabel 2. 4 Kandungan zat gizi pada lemon per 100 gram.....	9
Tabel 2. 5 Contoh-contoh produk yang menggunakan gelatin.....	11
Tabel 2. 6 Syarat Mutu Gula Pasir Menurut SNI 3140.3:2010.....	12
Tabel 2. 7. Syarat-syarat dan pengawasan kualitas air	12
Tabel 3. 1. Konsentrasi Jahe dan Bayam.....	25
Tabel 3. 2. Formulasi permen jelly jahe dengan substitusi bayam.....	25
Tabel 3. 3 Definisi Operasional.....	32
Tabel 4. 1 Hasil Hedonik dan Mutu Hedonik.....	35
Tabel 4. 2 Kandungan Gizi Permen Jelly Jahe dengan Penambahan Bayam.....	37
Tabel 5. 1 Kontribusi Permen Jelly Jahe Bayam Terhadap Kecukupan Gizi Ibu Hamil Trimester 1.....	50



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1. Bayam Hijau (<i>Amaranthus Tricolor L</i>).....	8
Gambar 2. 2 Diagram kerangka berfikir penelitian.	22
Gambar 2. 3 Kerangka Konsep.....	23
Gambar 2. 4 Diagram Alir Pembuatan Permen Jelly Jahe Dengan Subtitusi Bayam.....	26



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. 1 Informed Consent	59
Lampiran 1. 2. Formulir Uji Hedonik	60
Lampiran 1. 3 Formulir Uji Mutu Hedonik	62
Lampiran 1. 4 Dokumentasi Uji Organoleptik.....	64
Lampiran 1. 5 Dokumentasi Pembuatan Permen Jelly Jahe Bayam.....	65
Lampiran 1. 6 Disain Kemasan Permen Jelly Jahe Bayam.....	66

