

DAFTAR ISI

Halaman Judul	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
ABSTRACT	vii
 I. PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan Penelitian	2
1.3. Manfaat Penelitian	2
1.4. Hipotesa Penelitian	2
 II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Rosella (<i>Hibiscus Sabdariffa</i> L).....	3
2.2 Jahe (<i>Zingiber Officinale</i>)	6
2.3 <i>Hard Candy</i>	11
2.4 Sukrosa.....	13
2.5 Gula Invert	14
2.6 Flavour	15
 III. BAHAN DAN METODA	
3.1 Tempat dan Waktu	17
3.2 Bahan dan Alat.....	17
3.3 Metoda Penelitian	17
3.4 Pelaksanaan Penelitian.....	19
3.5 Pengamatan	20
 IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 Sifat Kimia	24
4.2 Sifat Fisik	27
4.3 Nilai Organoleptik	31

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan	36
5.2 Saran	36
DAFTAR PUSTAKA	37
LAMPIRAN	40

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Gizi Rosella dalam 100 gram bahan.....	5
2. Komposisi Kimia Jahe Segar per 100 gram Berat Basah	9
3. Kandungan nutrisi (gizi) dalam setiap 100 g rimpang jahe segar.....	10
4. Syarat Mutu <i>Hard Candy</i> Menurut SNI 3547.1 :2008.....	12
5. Formula Pembuatan <i>Hard Candy</i>	18
6. Nilai rata-rata Kadar Air <i>Hard Candy</i>	24
7. Nilai Rata-rata Gula Pereduksi <i>Hard Candy</i>	25
8. Nilai Rata-rata Sukrosa <i>Hard Candy</i>	26
9. Nilai Rata-rata Kekerasan <i>Hard Candy</i>	27
10. Nilai rata-rata <i>Hard Candy</i>	28
11. Nilai rata-rata Lama Waktu Pengerasan <i>Hard Candy</i>	29
12. Nilai rata-rata Kejernihan <i>Hard Candy</i>	29
13. Karakteristik <i>Hard Candy</i> Hasil Penelitian Dibandingkan Dengan SNI 3547.1:2008 Tentang <i>Hard Candy</i>	30
14. Nilai Rata-rata Tekstur <i>Hard Candy</i>	31
15. Nilai Rata-rata Warna <i>Hard Candy</i>	32
16. Nilai Rata-rata Aroma <i>Hard Candy</i>	33
17. Nilai Rata-rata Rasa <i>Hard Candy</i>	34

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Tanaman Bunga Rosella	3
2. Tanaman Jahe.....	6
3. Grafik Radar Hasil Penelitian Organoleptik	35

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Diagram Alir Pembuatan Ekstrak Rosella	41
2. Diagram Alir Pembuatan Ekstrak Jahe	42
3. Diagram Alir Pembuatan Gula Invert	43
4. Diagram Alir Pembuatan <i>Hard Candy</i>	44
5. Formulir Uji Organoleptik	45
6. Penentuan Glukosa, Fruktosa, dan Gula Invert dalam suatu bahan.....	46
7. Tabel Hasil Analisis Sidik Ragam Studi Pembuatan Permen (<i>Hard Candy</i>) dari Ekstrak Rosella dengan Penambahan Ekstrak Jahe	47
8. Dokumentasi Penelitian	50