

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR ISTILAH	ix
DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG	x
BAB I PENDAHULUAN	11
1.1 Latar Belakang	11
1.2 Rumusan Masalah	13
1.3 Batasan Masalah	13
1.4 Tujuan Penelitian	13
1.5 Manfaat Penelitian	14
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	15
2.1 Jeruk Bali dan Kulit Jeruk Bali	15
2.2 Pektin dan cara pembuatannya	17
2.3 Uji Kualitas Pektin	20
2.3.1 Identifikasi gugus fungsi dengan FTIR	20
2.3.2 Rendemen Pektin	21
2.3.3 Berat Ekuivalen Pektin	22
2.3.4 Kadar Metoksil Pektin	22
2.3.5 Kadar Asam Galakturonat pada Pektin	23
2.3.6 Derajat Esterifikasi (DE) Pektin	24
2.4 Permen Jeli	25
2.5 Bunga Rosela	26
2.6 Uji Kualitas Permen Jeli	27
2.6.1 Uji kadar air	27
2.6.2 Uji kadar abu	27
2.6.3 Uji Gula Pereduksi	28
2.6.4 Uji Organoleptik	28
BAB III METODE PENELITIAN	30

3.1	Waktu dan Tempat Penelitian	30
3.2	Bahan, Alat, dan Instrumentasi.....	30
3.3	Prosedur	30
3.3.1	Pembuatan Pektin.....	32
3.3.2	Analisis Pektin	33
3.3.3	Pembuatan Sari Kelopak Bunga Rosela.....	34
3.3.4	Pembuatan Permen Jeli	34
3.3.5	Karakterisasi permen jeli.....	35
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	37
4.1	Preparasi sampel.....	37
4.2	Isolasi pektin dari kulit jeruk bali.....	39
4.3	Karakterisasi Pektin.....	43
4.3.1	Rendemen Pektin	43
4.3.1	Analisis FT-IR.....	44
4.4.1	Uji Berat Ekivalen.....	47
4.3.4	Uji Kadar Metoksil Pektin.....	48
4.4.5	Uji Asam Galakturonat.....	50
4.4.6	Uji Derajat Esterifikasi.....	52
4.4.7	Uji Kadar Abu	53
4.5	Pembuatan permen jeli	54
4.6	Karakterisasi permen jeli	57
4.6.1	Uji Kadar air.....	58
4.6.2	Uji Kadar abu	59
4.6.3	Uji Gula pereduksi	61
4.6.4	Uji Organoleptik Hedonik.....	63
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN.....	71
5.1	Kesimpulan	71
	DAFTAR PUSTAKA	72
	LAMPIRAN A.....	79
	LAMPIRAN B.....	81
	LAMPIRAN C.....	87
	LAMPIRAN D.....	91
	LAMPIRAN E.....	95
	LAMPIRAN F	96