

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK</b> .....	i
<i>ABSTRACT</i> .....	ii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	v
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	viii
<b>DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG</b> .....	x
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
<b>1.1 Latar Belakang</b> .....	1
<b>1.2 Rumusan Masalah</b> .....	4
<b>1.3 Batasan Masalah</b> .....	4
<b>1.4 Tujuan Penelitian</b> .....	4
<b>1.5 Manfaat Penelitian</b> .....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	6
<b>2.1 Ikan Nila</b> .....	6
<b>2.2 Sisik Ikan</b> .....	7
<b>2.3 Gelatin</b> .....	8
<b>2.4 Bunga Rosela</b> .....	11
<b>2.5 Instrumen FTIR</b> .....	12
<b>2.6 Permen Jeli</b> .....	13
<b>2.7 Uji Kualitas Permen Jeli</b> .....	14
2.7.1 Uji Kadar Air .....	14
2.7.2 Uji Kadar Abu.....	15
2.7.3 Uji Gula Pereduksi.....	15
2.7.4 Uji Organoleptik .....	16
2.7.5 Uji Antioksidan.....	16
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	18
<b>3.1 Waktu dan Tempat Penelitian</b> .....	18
<b>3.2 Bahan, Alat, dan Instrumentasi</b> .....	18
<b>3.3 Prosedur</b> .....	18
3.3.1 Pembuatan Gelatin .....	19
3.3.2 Karakterisasi FTIR.....	20

3.3.3	Pembuatan Sari Kelopak Bunga Rosela .....	20
3.3.4	Pembuatan Permen Jeli .....	20
3.3.5	Karakterisasi Permen Jeli.....	21
<b>BAB IV</b>	<b>HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>24</b>
4.1	Preparasi Sampel.....	24
4.2	Isolasi Gelatin .....	25
4.3	Karakterisasi Gelatin Dengan FTIR .....	28
4.4	Pembuatan Permen Jeli .....	30
4.5	Uji Kadar Air Permen Jeli .....	31
4.6	Uji Kadar Abu Permen Jeli .....	32
4.7	Uji Gula Pereduksi Permen Jeli.....	33
4.8	Uji Organoleptik.....	34
4.9	Uji Aktivitas Antioksidan Permen Jeli .....	36
<b>BAB V</b>	<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>38</b>
5.1	Kesimpulan .....	38
5.2	Saran.....	38
	<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>39</b>
	<b>SUBJEK INDEKS .....</b>	<b>47</b>
	<b>LAMPIRAN A.....</b>	<b>48</b>
	<b>LAMPIRAN B .....</b>	<b>49</b>
	<b>LAMPIRAN C.....</b>	<b>54</b>
	<b>LAMPIRAN D.....</b>	<b>55</b>

