**DAFTAR ISI**

 Halaman

**HALAMAN SAMPUL** i

**HALAMAN PERSYARATAN SKRIPSI** ii

**HALAMAN PENGESAHAN** iii

**SURAT PERNYATAAN** iv

**ABSTRAK** v

**ABSTRACT** vi

**KATA PENGANTAR** vii

**DAFTAR ISI** x

**DAFTAR TABEL** xii

**DAFTAR GAMBAR** xiii

**DAFTAR LAMPIRAN** xiv

**BAB I PENDAHULUAN** 1

1.1 Latar Belakang 1

1.2 Rumusan Masalah Penelitian 3

1.3 Hipotesis Penelitian 3

1.4 Tujuan Penelitian 3

1.5 Manfaat Penelitian 4

1.6 Kerangka Pikir Penelitian 4

**BAB II TINJAUAN PUSTAKA** 7

2.1 Tanaman Pegagan 7

2.2 Klasifikasi Pegagan 10

2.3 Morfologi Pegagan 11

2.4 Kandungan Nutrisi Pegagan 12

2.5 Kandungan Senyawa Kimia Pegagan 13

2.6 Manfaat Pegagan 16

2.7 Permen 17

2.7.1 Sejarah Permen 17

2.7.2 Defenisi Permen 18

2.7.3 Nilai Gizi Permen 29

2.8 Monograph Bahan 30

2.9 *Hard Candy* 34

2.10 Kerusakan Produk Permen 36

2.11 Produk Permen 37

2.12 Sifat-Sifat Produk Permen 38

2.13 Strategi Pemasaran Produk Berbasis Pegagan 41

2.14 Syarat Mutu Permen Keras 42

**BAB III METODE PENELITIAN** 44

3.1 Rancangan Penelitian 44

 3.1.1 Variabel penelitian 44

 3.1.2 Parameter penelitian 44

3.2 Jadwal dan Lokasi Penelitian 44

 3.2.1 Jadwal Penelitian 44

 3.2.2 Lokasi Penelitian 44

3.3 Bahan 45

3.4 Alat 45

3.5 Prosedur Penelitian 45

 3.5.1 Sampel Penelitian 45

 3.5.2 Identifikasi Tumbuhan 45

 3.5.3 Pengumpulan Sampel 45

 3.5.4 Pembuatan Sari Pegagan 45

 3.5.5 Pembuatan dasar *Hard Candy* 46

 3.5.6 Formulasi *Hard Candy* Sari Herba Pegagan 46

3.6 Uji Mutu Fisik *Hard Candy* Sari Pegagan 47

 3.6.1 Uji Organoleptis 47

 3.6.2 Kadar Air Metode Oven 47

 3.6.3 Uji Stabilitas 48

 3.6.4 Uji Keseragaman Bobot 48

**BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN** 50

4.1 Hasil Identifikasi Tumbuhan 50

4.2 Hasil Formulasi Dasar *Hard Candy* 50

4.3 Hasil Uji Organoleptis 51

4.4 Hasil Uji Kadar Air 53

4.5 Hasil Uji Stabilitas 54

4.6 Hasil Uji Keseragaman Bobot 55

**BAB V KESIMPULAN DAN SARAN** 57

5.1 Kesimpulan 57

5.2 Saran 57

**DAFTAR PUSTAKA** 58

#

# DAFTAR TABEL

# Halaman

Tabel 1.1 Jurnal-Jurnal Hasil Penelitian 5

Tabel 2.1 Kandungan Nutrisi Pegagan 13

Tabel 2.2 Jenis-jenis Permen 19

Tabel 2.3 Kandungan Gizi Permen Keras 29

Tabel 2.4 Komposis Kimia Gulapair Dalam 100g Bahan 31

Tabel 2.5 Nilai Dextrosa Equivalent Untuk Bahan Terpilih 33

Tabel 2.6 Kandungan Indeks Glikemik 33

Tabel 2.3 Syarat Mutu Kembang Gula Keras (SNI) 44

Tabel 3.1 Formulasi *Hard Candy* 46

Tabel 3.2 Persyaratan Penyimpangan Bobot Tablet ( *Hard Candy*) 49

Tabel 4.1 Hasil Pengamatan Masing-masing Dasar *Hard Candy* 50

Tabel 4.2 Hasil Uji Organoleptis *Hard Candy* Sari Herba Pegagan 51

Tabel 4.3 Hasil Uji Kadar Air *Hard Candy* Sari Herba Pegagan 54

Tabel 4.4 Hasil Uji Stabilitas *Hard Candy* Sari Herba Pegagan 55

Tabel 4.5 Hasil Uji Keseragaman Bobot *Hard Candy* 56

#

# DAFTAR GAMBAR

# Halaman

[Gambar 1 1 Kerangka Pikir Penelitian 4](#_Toc101098878)

[Gambar 2.1 Pegagan (*Centella asiatica (*L.) Urban) 10](#_Toc101102694)

[Gambar 2.2 Senyawa Asiatikosida (BPOM, 2016) 13](#_Toc101102695)

Gambar 2.3 Rocky Candy 22

Gambar 2.4 Foundant 23

Gambar 2.5 Fuge 23

Gambar 2.6 Taffy 27

Gambar 2.7 Karamel 27

Gambar 2.3 Marshmallow 28

Gambar 2.3 Senyawa Sukrosa 30

#

# DAFTAR LAMPIRAN

# Halaman

# Lampiran 1. Hasil Identifikasi Tumbuhan Herba Pegagan 61

# Lampiran 2. Bagan Alir Pembuatan Sari Herba Pegagan 62

# Lampiran 3. Bagan Alir Pembuatan sediaan *Hard Candy* sari herba

#  pegagan 63

# Lampiran 4. Dokumentasi Penbuatan *Hard Candy* Sari Herba Pegagan 64

# Lampiran 5. Hasil Dokumentasi Formulasi Dasar *Hard Candy* 66

# Lampiran 6. Hasil Dokumentasi Uji Organoleptis *Hard Candy* Sari

#  Pegagan 67

# Lampiran 7. Hasil Dokumentasi Uji Kadar Air *Hard Candy* 68

# Lampiran 8. Hasil Dokumentasi Uji Stabilitas *Hard Candy* 69

# Lampiran 9. Tabel Pengamatan Stabilitas Dalam 2 Minggu (Terbuka)

#  Suhu Ruangan 73

# Lampiran 10. Tabel Pengamatan Stabilitas Dalam 2 Minggu (Terbuka)

#  Suhu Sejuk 75

# Lampiran 11. Tabel Pengamatan Stabilitas Dalam 2 Minggu (Tertutup)

#  Suhu Ruangan 77

# Lampiran 12. Tabel Pengamatan Stabilitas Dalam 2 Minggu (Tertutup)

#  Suhu Sejuk 79

# Lampiran 13. Hasil Dokumentasi Uji Keseragaman Bobot *Hard Candy* 81

# Lampiran 14. Data Uji Kadar Air *Hard Candy* Sari Herba Pegagang 82

Lampiran 15. Data Uji Keseragaman Bobot dalam (mg) 85

Lampiran 16. Hasil Randemen Sari Pegagan 89