**DAFTAR ISI**

**LEMBAR PENGESAHAN i**

**SURAT PERNYATAAN ii**

KATA PENGANTAR iii

**ABSTRAK vi**

**DAFTAR ISI viii**

**DAFTAR TABEL xi**

**DAFTAR GAMBAR xii**

**DAFTAR LAMPIRAN xiii**

**BAB 1 PENDAHULUAN 1**

* 1. Latar Belakang 1
  2. Rumusan Masalah 4
  3. Hipotesis 5
  4. Tujuan Penelitian 5
  5. Manfaat Penelitian 5
  6. Kerangka Pikir Penelitian 6

**BAB II TINJAUAN PUSTAKA 7**

* 1. Uraian Tumbuhan Stroberi 7

2.2 Klasifikasi Stroberi (*Fragaria ananassa* Weston*.*) 7

2.3 Morfologi Tanaman Stroberi 9

2.3.1 Akar Tanaman Stroberi 9

2.3.2 Batang Tanaman Stroberi 10

2.3.3 Daun Tanaman Stroberi 10

2.3.4 Bunga Tanaman Stroberi 10

viii

2.3.5 Buah Tanaman Stroberi 11

2.3.6 Stolon Tanaman Stroberi 11

2.3.7 Kandungan Buah sSroberi 12

* + 1. Manfaat Buah Stroberi 12
  1. Jelly Drink 15
  2. Karagenan 19
  3. Asam Sitrat 27
  4. Madu 32

2.8 Gula 40

2.9 Pembuatan Sari Stroberi 45

2.10 Pengolahan 48

**BAB III METODE PENELITIAN 51**

* 1. Rancangan penelitian 51

3.1.1 Variabel 51

* + 1. Parameter 51

3.2 Jadwal dan Lokasi Penelitian 51

3.2.1 Jadwal Penelitian 51

* + 1. Lokasi Penelitian 51

3.3 Alat dan Bahan 52

3.3.1 Alat 52

* + 1. Bahan 52
  1. Prosedur Penelitian 53

3.4.1 Determinasi Tumbuhan 53

* + 1. Pengumpulan Sampel 53

3.4.3 Pengolahan Sampel 53

ix

* + 1. Larutan Karagenan 53
    2. Pembuatan Sari Stroberi 53

x

* + 1. Pembuatan Sediaan Jelly Drink Sari Buah Stroberi 54

3.4.7 Uji Viskositas 55

3.4.8 Uji Homogenitas 55

3.4.9 Uji pH 55

3.4.10 Uji Organoleptik 56

3.4.11 Uji Hedonik (Kesukaan) 56

**BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN 58**

* 1. Pengumpulan dan Pengolahan Sampel 58

4.1.1 Pengumpulan Sampel 58

4.1.2 Pengolahan Sampel 58

* 1. Hasil Uji Viskositas 58
  2. Hasil Uji Homogenitas 60
  3. Hasil Uji pH 61
  4. Uji Organoleptik 62
  5. Uji Hedonik (Kesukaan) 64

4.6.1 Rasa 64

4.6.2 Warna 65

4.6.3 Tekstur 66

4.6.4 Bau 67

**BAB V KESIMPULAN DAN SARAN 70**

5.1 Kesimpulan 70

5.2 Saran 70

x

**DAFTAR PUSTAKA 71**

**DAFTAR TABEL**

xi

Halaman

**Tabel 2.1** Kandungan Gizi Buah Stroberi 9

**Tabel 2.2** Penelitian Tentang Stroberi 14

**Tabel 2.3** Komponen Mutu Jelly Drink 17

**Tabel 2.4** Syarat Mutu Jelly Drink Berdasarkan SNI Yang Ditetapkan Departemen Perindustrian R. I No. 01-3552-1994 18

**Tabel 2.5** Standar Mutu Karagenan 22

**Tabel 2.6** Sifat-Sifat Umum Asam Sitrat 30

**Tabel 2.7** Komposisi Madu Berdasarkan SNI, 2004 37

**Tabel 2.8** Komposisi Madu Lebah Per 100 Gram 38

**Tabel 2.9** Kriteria Mutu Madu Berdasarka SNI, 2004 39

**Tabel 2.10** Komposisi Kimia Gula Putih 41

**Tabel 3.1** Formula Modifikasi Sediaan Jelly Drink Dari Buah Stoberi 54

**Tabel 3.2** Skala Mutu Hedonik (Kesukaan) Rasa 56

**Tabel 3.3** Skala Mutu Hedonik (Kesukaan) Warna 57

**Tabel 3.4** Skala Mutu Hedonik (Kesukaan) Tekstur 57

**Tabel 3.5** Skala Mutu Hedonik (Kesukaan) Bau 57

**Tabel 4.1** Hasli Uji Viskositas Jelly Drink Stroberi 59

**Tabel 4.2** Hasil Pengamatan Homogenitas Jelly Drink Stroberi 60

**Tabel 4.3** Hasil Uji pH Jelly Drink Stroberi 61

**Tabel 4.4** Hasil Analisa Uji Organoleptik Jelly Drink Formula 1 62

**Tabel 4.5** Hasil Analisa Uji Organoleptik Jelly Drink Formula 2 62

**Tabel 4.6** Hasil Analisa Uji Organoleptik Jelly Drink Formula 3 63

**Tabel 4.7** Hasil Analisa Uji Organoleptik Jelly Drink Formula 4 63

**Tabel 4.8** Interval Nilai Kesukaan Rasa Jelly Drink Stroberi 64

**Tabel 4.9** Interval Nilai Kesukaan Warna Jelly Drink Stroberi 65

**Tabel 4.10** Interval Nilai Kesukaan Tekstur Jelly Drink Stroberi 67

**Tabel 4.11** Interval Nilai Kesukaan Bau Jelly Drink Stroberi 68

xii

**DAFTAR GAMBAR**

Halaman

**Gambar 1.1** Kerangka Pikir Penelitian 5

**Gambar 2.1** Buah Stroberi *(Fragaria ananassa* Weston*.)* 8

**Gambar 2.2** Unit-Unit Karagenan Dalam Lambda Karagenan 24

**Gambar 2.3** Unit-Unit Dimer Yang Berulang Dalam Kappa Dan Iota

Karagenan 24

**Gambar 2.4** Struktur Molekul Asam Sitrat 30

xiii

**DAFTAR LAMPlRAN**

Halaman

**Lampiran 1.** Determinasi Tumbuhan 75

**Lampiran 2.** Tumbuhan Buah Stroberi *(Fragaria ananassa* Weston*.)* 76

**Lampiran 3.** Bahan-Bahan Pembuatan Jelly Drink 77

**Lampiran 4.** Larutan Karagenan 79

**Lampiran 5.** Pembuatan Sari Buah Stroberi *(Fragaria ananassa* Weston*.)* 80

**Lampiran 6.** Sediaan Jelly Drink 81

**Lampiran 7.** Uji Viskositas 82

**Lampiran 8.** Uji Homogenitas 83

**Lampiran 9.** Uij pH 84

**Lampiran 10.** Uji Organoleptik 85

**Lampiran 11.** Kuisener Uji Hedonik (Kesukaan) 87

**Lampiran 12.** Data Uji Kesukaan Rasa Jelly Drink Stroberi 88

**Lampiran 13.** Hasil Uji Interval Kesukaan Rasa Jelly Drink Stroberi F1 89

**Lampiran 14.** Hasil Uji Interval Kesukaan Rasa Jelly Drink Stroberi F2 90

**Lampiran 15.** Hasil Uji Interval Kesukaan Rasa Jelly Drink Stroberi F3 91

**Lampiran 16.** Hasil Uji Interval Kesukaan Rasa Jelly Drink Stroberi F4 92

**Lampiran 17.** Data Uji Kesukaan Warna Jelly Drink Stroberi 93

**Lampiran 18.** Hasil Uji Interval Kesukaan Warna Jelly Drink Stroberi F1.. . 94

**Lampiran 19.** Hasil Uji Interval Kesukaan Warna Jelly Drink Stroberi F2 . 95

**Lampiran 20.** Hasil Uji Interval Kesukaan Warna Jelly Drink Stroberi F3… 96

**Lampiran 21.** Hasil Uji Interval Kesukaan Warna Jelly Drink Stroberi F4 .. 97

**Lampiran 22.** Data Uji Kesukaan Tekstur Jelly Drink Stroberi 98

xiv

**Lampiran 23.** Hasil Uji Interval Kesukaan Tekstu Jelly Drink Stroberi F1 .. 99

**Lampiran 24.** Hasil Uji Interval Kesukaan Tekstur Jelly Drink Stroberi F2 ... 100

**Lampiran 25.** Hasil Uji Interval Kesukaan Tekatur Jelly Drink Stroberi F3 ... 101

**Lampiran 26.** Hasil Uji Interval Kesukaan Tekstur Jelly Drink Stroberi F4 … 102

**Lampiran 27.** Data Uji Kesukaan Bau Jelly Drink Stroberi 103

**Lampiran 28.** Hasil Uji Interval Kesukaan Bau Jelly Drink Stroberi F1 104

**Lampiran 29.** Hasil Uji Interval Kesukaan Bau Jelly Drink Stroberi F2 105

**Lampiran 30.** Hasil Uji Interval Kesukaan Bau Jelly Drink Stroberi F3 106

**Lampiran 31.** Hasil Uji Interval Kesukaan Bau Jelly Drink Stroberi F4 107

**Lampiran 32.** Gambar Uji Hedonik 108

**Lampiran 33.** Bagan Alir Pembuatan Karagenan 109

**Lampiran 34.** Bagan Alir Pembuatan Sari Buah Stroberi *(Fragaria*

*ananassa* Weston*.)* 110

xv

**Lampiran 35.** Bagan Alir Pembuatan Jelly Drink Stroberi *(Fragaria   
ananassa* Weston*.)* 111

**Lampiran 36.** Syarat Mutu Jelly Drink Berdasarkan SNI Yang Ditetapkan   
Departemen Perindustrian R. I No. 01-3552-1994 112