Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya **Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** rawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** rawijaya Universita PERBEDAAN KADAR TOTAL ENERGI DAN GULA PADA PERMEN<sup>ersitas Brawijaya</sup> **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universit JELI BUAH SRIKAYA (Annona squamosa L.) SEBAGAI ALTERNATIFISITAS Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya JAJANAN SEHAT rawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya TUGAS AKHIR rawijaya **Universitas Brawijaya** rawijaya iversitas Brawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** rawijaya **Untuk Memenuhi Persyaratan Universitas Brawijay Universitas Brawijaya** Memperoleh Gelar Sarjana Gizi **Universitas Brawijaya** rawijaya rawijaya **Universitas Brawijaya** Universit Iniversitas Brawijaya rawijaya rawijaya rawijaya hiversitas Brawijaya rawijaya Universit niversitas Brawijaya rawijaya rawijaya rawijaya Oleh: rawijaya Universitas Brawijaya Waritsah Assilmi **Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya** rawijaya 145070301111054 **Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya** rawijaya Universitas Brawijaya rawijaya **PROGRAM STUDI ILMU GIZI Universitas Brawijaya** rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya **Universitas Brawijaya** Univ FAKULTAS KEDOKTERANS Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Univ UNIVERSITAS BRAWIJAYA Brawijaya rawijaya **Universitas Brawijaya** rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya MALANG awijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya** rawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Brawijaya

Irawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	<b>Universitas Brawijay</b>
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	<b>Universitas Brawijay</b>
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawijay
rawijaya	Universiteembar Pengesahaniversitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Unirersitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Puniversitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijay	Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijay Abstrak Universitas Braw	Universitas Brawijay
rawijaya	Universit Abstractva	Uniirersitas Brawijay
rawijaya	Universitas Universitas Daftar Isi	Universitas Brawijay
rawijaya	University	V <sup>viii</sup> Universitas Brawijay
rawijaya 	Universi Daftar Gambar	wersitas Brawijay
rawijaya	Universi Daftar Tabel	niversitas Brawijay
rawijaya	University	hiversitas Brawijay
rawijaya	Universi Daftar Singkatan	xiii/ersitas Brawijay
rawijaya 	Universit BAB 1 PENDAHULUAN	niversitas Brawijay
rawijaya	Universita	Iniversitas Brawijay
rawijaya	Universita.1 Latar Belakang	Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas 1.2 Rumusan Masalah	Universitas Brawijay
rawijaya Irawijaya	Universitas L Universita Tujuan Penelitian	Universitas Brawijay Universitas Brawijay
rawijaya Irawijaya		Universitas Brawijay
Irawijaya	Universitas Braw Aya Universitas Braw Aya	Universitas Brawijay
Irawijaya	Universit BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA wijaya	Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijay 2.1Srikaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawijay
rawijaya	Universit2.2 Gulavijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya.	Uni9ersitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawijay
rawijaya	Universit24 GelatinjayaUniversitas BrawijayaUniversitas Brawijaya.	Url3ersitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawijay
rawijaya	Universit&5 Energijaya - Universitas Brawijaya - Universitas Brawijaya -	Url8ersitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	<b>Universitas Brawijay</b>
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	<b>Universitas Brawijay</b>
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	<b>Universitas Brawijay</b>

	Thronored Brannjaya Thronored Brannjaya Thronored Brannjaya	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawijaya
rawijaya	Universit <sub>2.6</sub> Zat Gizi Makro Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Ur <sup>20</sup> versitas Brawijaya
rawijaya	Universita Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Urziversitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawijaya
rawijaya	Universit2.7 Obesitas ya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Ur <u>22</u> ersitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya BAB 3 KERANGKA KONSEP DAN HIPOTESIS PENELITIAN Universitas Brawijaya	Universitas Brawijaya
rawijaya rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawijaya
rawijaya Irawijaya	Universitas Brawijaya	Urzwersitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya Brawijaya	Universitas Brawijay 3.2 Hipotesis Penelitian Universitas Brawi Universitas Brawi	Universitas Brawijaya
rawijaya	Universit BAB 4 METODE PENELITIAN Va	Universitas Brawijaya
rawijaya		Universitas Brawijaya
rawijaya	4.1 Rancangan Penelitian	Universitas Brawijaya
rawijaya	Universi 4.2 Sampel	29 ersitas Brawijaya
rawijaya	University	niversitas Brawijava
rawijaya	Universit 4.3 Variabel Penelitian	30 niversitas Brawijaya
rawijaya	Universi 4.3.1 Variabel Penelitian Bebas	30 ersitas Brawijaya
rawijaya	Universit 4.3.2 Variabel Penelitian Terikat Universita	niversitas Brawijaya
rawijaya	Universita	
rawijaya	Universit 4.4 Lokasi dan Waktu Penelitian	Ur31/ersitas Brawijaya
rawijaya	University 4.5 Bahan dan Alat Penelitian	Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas L Universit 4.6 Definisi Operasional	Universitas Brawijaya
rawijaya		Ur32 ersitas Brawijaya
rawijaya	4.7 Prosedur Penelitian	Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Braw jaya Universit 4.7.1 Prosedur Pembuatan Permen Jeli	Universitas Brawijaya
rawijaya rawijaya	Universitas Brawijaya 4.7.2 Prosedur Uji Kadar Total Gula Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Ur <sup>33</sup> ersitas Brawijaya Unjyersitas Brawijaya
rawijaya	4.7.2 Prosedur Uji Kadar Total Gula Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawijaya
rawijaya	Universit 4.7.3 Prosedur Uji Kadar Total Energi.	Ur34 ersitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya 4.7.3.1 Prosedur Uji Kandungan Protein	Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawijaya
rawijaya	Universit4.7.3.2 Prosedur Uji Kandungan LemakayaUniversitas Brawijaya.	Ur37/ersitas Brawijaya
rawijaya	Universit 4.7.3.3 Prosedur Uji Kandungan Karbohidrat Universitas Brawijaya	Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawijaya
rawijaya	Universit 4.7.4 Alur Penelitian Permen Jeli Srikaya	Ur39 ersitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawijaya

				0111101011010	
rawijaya	Universitas Brawijaya Ur	niversitas Brawijaya	Universitas Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya			Universitas Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Ur	niversitas Brawijaya	Universitas Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Ur	niversitas Brawijaya	Universitas Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Ur	niversitas Brawijaya	Universitas Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Ur	niversitas Brawijaya	Universitas Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universit 4.8 Analisa Data	niversitas Brawijaya	Universitas Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Ur		Universitas Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universit BAB 5 HASIL PENE	ELITIAN DAN ANALISIS	<b>PATA</b> rsitas Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universit 5.1 Karakteristik Per			Uηįγersitas	
rawijaya	Universitas Brawijaya Ur 5.2 Kadar Total Ener Universitas Brawijaya	niversitas Brawijaya	Universitas Brawijaya	Universitas	
rawijaya	Universitäs Brawijaya Ür	gi Perilleri Jeli Slikaya .	Universitas Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universit 5.3 Kadar Total Gula			Uraja/ersitas	
rawijaya	Universitas Brawijava Ur BAB 6 PEMBAHAS	ΔΝ		Universitas	
rawijaya	Universitas Brawijaya Ur	IIVe	ersitas Brawijaya	Universitas	
rawijaya	Universit 6.1 Permen Jeli Srika			Ur46 ersitas	
rawijaya	Universitas Brawijay 6.1.1 Kadar Total En Universitas Braw	ergi Permen Jeli Srikava	rawijaya	Universitas . 47	Brawijay
rawijaya				Universitas	Brawijay
rawijaya	Universit 6.1.2 Kadar Total Gu	ıla Permen Jeli Srikaya	Ya.	Urajo er sitas	
rawijaya	Universitas 6.2 Implikasi Peneliti	an di Bidang Gizi		Universitas	Brawijay
rawijaya	Ulliversit			Universitas	
rawijaya	Universi 6.3 Keterbatasan Pe	nelitian		56 ersitas	
rawijaya rawijaya	Universi BAB 7 PENUTUP			<b>hiversitas</b> hiversitas	
rawijaya	Universit 7.1 Kesimpulan			57/ersitas	
rawijaya	Universit		64	niversitas	
rawijaya	7.4 Saran Universita Universit Daftar Pustaka			58 Iniversitas	
rawijaya	Universit Daftar Pustaka			Ur60 ersitas	
rawijaya	Universitas Lampiran		SA!	Universitas	
rawijaya	Universitas L	10000		Universitas	
rawijaya	Universitas B		<u>U</u>	Universitas	
rawijaya	Universitas Bra		aya	Universitas	
rawijaya	Universitas Braw	4 10	ijaya	Universitas	
rawijaya	Universitas Brawija		wijaya	Universitas	
rawijaya	Universitas Brawijay		rawijaya	Universitas	
rawijaya	Universitas Brawijaya Ur	iversitas Litarija,	omversitas Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya		niversitas Brawijaya	Universitas Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Ur	niversitas Brawijaya	Universitas Brawijaya	Universitas	
rawijaya	Universitas Brawijaya Un	niversitas Brawijaya	Universitas Brawijaya	Universitas	
rawijaya	Universitas Brawijaya Un	niversitas Brawijaya	Universitas Brawijaya	Universitas	
rawijaya		niversitas Brawijaya	Universitas Brawijaya	Universitas	
rawijaya			Universitas Brawijaya	Universitas	
rawijaya			Universitas Brawijaya	Universitas	
rawijaya			Universitas Brawijaya	Universitas	
rawijaya			Universitas Brawijaya	Universitas	
rawijaya		- 111	Universitas Brawijaya	Universitas	
rawijaya			Universitas Brawijaya	Universitas	
rawijaya			Universitas Brawijaya	Universitas	
rawijaya	Universitas Brawijaya Ur	niversitas Brawijaya	Universitas Brawijaya	Universitas	<b>Brawijay</b>

Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** rawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Baftar Gambar offiversitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya tas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Gambar 2.1 Buah Srikaya (*Annona squamosa* L.) ..... rawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Unio ersitas Brawijaya rawijaya UniversitGambar 2.2 Gula Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas P Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Urzi4ersitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Uraiversitas Brawijaya rawijaya **Universitas Brawijaya** rawijaya Gambar 5.2 Grafik Rata-rata Kadar Total Energi Permen Jeli Srikaya .... 43 niversitas Brawijaya 44 ersitas Brawijaya rawijaya Universi Gambar 5.3 Grafik Rata-rata Kadar Total Gula Permen Jeli Srikaya ...... hiversitas Brawijaya rawijaya rawijaya rawijaya Universit hiversitas Brawijaya niversitas Brawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya Universitas Brawijaya rawijaya rawijaya **Universitas Brawijaya Universitas Bra** rawijaya **Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya** rawijaya rawijaya **Universitas Brawijaya** rawijaya Universitas Brawijaya rawijaya **Universitas Brawijaya** rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya rawijaya **Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya rawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Brawijaya

	OTTOTOTOTO DIGITALIO	OTTO OTTO DIGITALION	OTTOTOTOTO DI GITTI GITGI	OTTO OTTO DIGITION
rawijaya	Universitas Brawijaya	Universitas Brawijaya	Universitas Brawijaya	Universitas Brawijay
rawijaya			Universitas Brawijaya	Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya	Universitas Brawijaya	Universitas Brawijaya	Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya	Universitas Brawijaya	<b>Universitas Brawijaya</b>	<b>Universitas Brawijay</b>
rawijaya	Universitas Brawijaya	Universitas Brawijaya	Universitas Brawijaya	<b>Universitas Brawijay</b>
rawijaya	Universitas Brawijaya	Universitas Brawijaya	Universitas Brawijaya	<b>Universitas Brawijay</b>
rawijaya	Universitas Brawijaya	Universitas Brawijaya	Universitas Brawijaya	<b>Universitas Brawijay</b>
rawijaya	Universitas Brawijaya	Universitas Brawijaya	Universitas Brawijaya	<b>Universitas Brawijay</b>
rawijaya	Universitas Brawijaya	Universitas Brawijaya	Universitas Brawijaya	<b>Universitas Brawijay</b>
rawijaya	Universitas Brawijaya	Universitas Bipartar Tal	niversitas Brawijaya	<b>Universitas Brawijay</b>
rawijaya	Universitas Brawijaya	Universitas Brawijaya	Universitas Brawijaya	Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya	Universitas Brawijaya	Universitas Brawijaya	<b>Universitas Brawijay</b>
rawijaya	UniversitTabel 2.1 Kandun	gan Gizi Srikaya a	Universitas Brawijaya	Unigersitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya	Universitas P	Universitas Brawijaya	Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Tabel 2.2 Standar Universitas Brawijaya	University indonesia Sirup	ersitas Brawijaya	Universitas Brawijay
rawijaya	UniversitTabel 2.3 Standar			Urli6 ersitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijay Tabel 2 4 Asam A	mino Esensial dan Non Es	ensial	Universitas Brawijay
rawijaya	Tabel 2.4 Asam A Universitas Braw			Universitas Brawijay
rawijaya	UniversitTabel 4.1 Rancan	gan Acak Lengkap		Urziersitas Brawijay
rawijaya	Universitas Tabel 4 2 Formula	asi Baru Permen Jeli Srikay	ra	Universitas Brawijay
rawijaya	OHIVEISIU		(1) ====	Universitas Brawijay
rawijaya	Universi Tabel 4.3 Sampel	Acak		30 ersitas Brawijay
rawijaya	Universi Tabel 4.4 Bahan d	dan Alat Penelitian Permen	Jeli	iversitas Brawijay
rawijaya	University			Niversitas Brawijay
rawijaya	Universit Tabel 4.5 Definisi	Operasional Variabel Perm	nen Jeli	32 ersitas Brawijay
rawijaya	Universit Tabel 5.1 Rata-rat	ta Kandungan Zat Gizi Mak	ro dalam % (g/100g)	niversitas Brawijay
rawijaya	Universita	SE STEP		Iniversitas Brawijay
rawijaya	Universitas Universitas	里		Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas L		NET!	Universitas Brawijay
rawijaya Irawijaya	Universitas B			Universitas Brawijay Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Bra		aya	Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Braw	AA		Universitas Brawijay
rawijaya Irawijaya	Universitas Brawija		jaya .wijaya	Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijay		rawijaya	Universitas Brawijay
rawijaya		Universitas	omversitas Brawijaya	Universitas Brawijay
rawijaya			Universitas Brawijaya	Universitas Brawijay
rawijaya			Universitas Brawijaya	Universitas Brawijay
rawijaya			Universitas Brawijaya	Universitas Brawijay
rawijaya			Universitas Brawijaya	Universitas Brawijay
rawijaya			Universitas Brawijaya	Universitas Brawijay
rawijaya			Universitas Brawijaya	Universitas Brawijay
rawijaya			Universitas Brawijaya	Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya	Universitas Brawijaya	Universitas Brawijaya	Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya	Universitas Brawijaya	Universitas Brawijaya	Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya	Universitas Brawijąya	Universitas Brawijaya	Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya	Universitas Brawijaya	Universitas Brawijaya	Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya	Universitas Brawijaya	Universitas Brawijaya	Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya	Universitas Brawijaya	Universitas Brawijaya	Universitas Brawijay

Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Daftari Singkatan Versitas Brawijaya rawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universit AOAC : Association of Analytical Communities niversitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas P HCI : Asam Klorida Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya ersitas Brawijaya Universitas Brawijaya UniversitH2SO4: Asam Sulfat Universitas Brawijaya rawijaya Universit H<sub>3</sub>BO<sub>3</sub> : Asam Borat **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya UniversitIMTBr: Indeks Massa Tubuh rawijaya Universitas Brawijaya Universiting/U : Indeks Massa Tubuh Menurut Umur rawijaya Universitas Brawijaya Universit Universitas Brawijaya Universi K₂SO₄ : Kalium Sulfat rawijaya hiversitas Brawijaya rawijaya Universi NaOH: Natrium Hidroksida rawijaya SNI : Standar Nasional Indonesia rawijaya hiversitas Brawijaya niversitas Brawijaya rawijaya UniversitTB/U : Tinggi Badan Menurut Umur Universit rawijaya : World Health Organization rawijaya rawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** rawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya rawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijay rawijaya rawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya **Universitas Brawijaya** rawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya rawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** rawijaya Universitas Brawijaya Brawijaya

Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya HALAMAN PENGESAHAN PRITAS Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya **TUGAS AKHIR** rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Braw PERBEDAAN KADAR TOTAL ENERGI DAN KADAR TOTAL GULA PADA Universitas Brawijaya rawijaya PERMEN JELI BUAH SRIKAYA (Annona squamosa L.) SEBAGAI **Universit**as Brawijaya Universitas Brawijaya ALTERNATIF JAJANAN SEHATSITAS Brawijaya **Universit**as Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas B Universitas Brawijaya rawijaya Waritsah Assilmi **Universit**as Brawijaya NIM: 145070301111054 Iniversitas Brawijaya niversitas Brawijaya Telah diuji pada niversitas Brawijaya rawijaya Hari: Kamis Tanggal: 19 Juli 2018 Universi hiversitas Brawijaya rawijaya dan dinyatakan lulus oleh: hiversitas Brawijaya rawijaya Penguji I niversitas Brawijaya rawijaya rawijaya Universita Universita Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya NIP. 198007022006042001 **Universit**as Brawijaya Pembimbing II, Pembimbing Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya **Universit**as Brawijaya rawijaya Yudi Arimba Wani, SKM, Laksmi Karunia T., S.Gz, M. Biomed Universitas Brawijaya NIP. 201208810112001 NIP. 19820814 200812 2004 Universitas Brawijaya Universitas Brawija Mengetahui, Ketua Program Studi Ilmu Gizi sitas Brawijaya **Universit**as Brawijaya rawijaya Univel **Universit**as Brawijaya niversitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Dian Handayani, SKM, M.Sc, Ph.D NIP. 19740402 200312 2002 Universitas Brawijaya rawijaya **Universit**as Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya

10111110110	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brabah Srikaya memiliki kalori mencapai 63 kkal/100 g (Mahmud et al., sitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijay 2009) dan rasanya yang manis diketahui dari kandungan gula yang cukup tinggi Universitas Brawijay
rawijaya rawijaya	
rawijaya rawijaya	Universit (mencapai 28%) tetapi memiliki indeks glikemik sedang (59 ± 21,1) dan <i>glikemic</i> itas Brawijay
rawijaya Irawijaya	Universitas Universitas Brawijay Universitas Ioad rendah (4 ± 1,5), di jurnal lain disebutkan bahwa indeks glikemik Srikaya Brawijay
rawijaya	University
rawijaya	
rawijaya	Universi fruktosa yang memiliki proses penyerapan lambat di usus kecil dan segera di universi berakijay
rawijaya	Universi metabolisme di hati sehingga respon glikemik dalam peredaran darah tidaksitas Brawijay
rawijaya	Universita Iniversitas Brawijay
rawijaya	menjadi tinggi (Hoerudin, 2012; Passos, <i>et al.</i> , 2015). Universita
rawijaya	Universita. Di daerah Pasuruan, sentra terbesar penghasil Srikaya berada di desasitas Brawijay
rawijaya	Universitas Oro-oro Ombo Wetan dan Oro-oro Ombo Kulon, Kecamatan Rembang. Pada Brawijay
rawijaya	Universitas L  Universitas Brawijay
rawijaya rawijaya	Universitas Presidentes Presid
rawijaya rawijaya	Universit dimanfaatkan menjadi produk olahan tetapi hanya dikonsumsi dalam bentuk
rawijaya Irawijaya	Universitas Braw Universitas Brawijay Universitas Brawijay Universitas Brawijay
rawijaya	University bentuk buah maka penanganan yang kurang tepat akan membuat buah mudah
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitrusak dan mengurangi masa simpan. Untuk memperpanjang masa simpan, sitas Brawijay
rawijaya	Universit dibutuhkan pengolahan lebih lanjut, salah satunya dengan menjadikan produk
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universi makanan (Listiorini et al., 2014). Pada buahnya, dapat diolah menjadi berbagaisitas Brawijay
rawijaya	Universit macam olahan, misalnya es krim, jus, dodol, selai, dan jeli. Brawijaya Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya 	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijay

	OFFICIAL PROTECTION OF THE PRO
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brasalah satu produk olahan buah yang banyak disukai semua kalangan, sitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universiterutama anak-anak dan mudah dihasilkan dengan berbagai variasi menarik menarik Brawijay
rawijaya	Universit adalah permen jeli (Tamer et al., 2013). Dalam penelitian yang dilakukan selama sitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universi peningkatan pada periode usia 2-18 tahun (Slining et al., 2013). Apabilas tas Brawijay
rawijaya 	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya konsumsi asupan sehari melebihi energi yang dikeluarkan maka kelebihan energi Universitas Brawijayang dikeluarkan maka kelebihan energi
rawijaya	
rawijaya	Universitaa Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijay Universitas Brawijay Universitas Brawijay
rawijaya rawijaya	Universitas Brawijay Universitas Brawijay Universitas Brawijay Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Br Jumlah anak dan remaja yang yang mengalami berat kurang dan sangatsitas Brawijay Universitas Brawijay
rawijaya	kurang masih lebih banyak dibandingkan dengan yang mengalami obesitas pada
rawijaya	Universi periode tahun 1975 hingga 2016. Tetapi bila tren pos 2000 terus berlanjut yaitusitas Brawijay
rawijaya	University 2 State of the Liversitas Brawijay
rawijaya	Universi rata-rata IMT anak dan remaja tetap stabil pada level yang tinggi dengan
rawijaya	Universi percepatan peningkatan pada kawasan Asia Tenggara, maka diperkiran jumlahsitas Brawijay
rawijaya	Universita anak dan remaja yang mengalami obesitas dapat melebihi anak dengan berat
rawijaya rawijaya	Universita Universitas Brawijay Universitas Brawija
rawijaya Brawijaya	Universitäs Riskesdas 2013, prevalensi gemuk nasional untuk anak usia 5-12 tahun masih
rawijaya	Riskesdas 2013, prevalensi gemuk nasional untuk anak usia 5-12 tahun masih Universitas L
rawijaya	Universi terbilang tinggi, mencapai 18,8% terdiri dari 10,8% gemuk dan 8% sangat gemuksitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijay (Niskesdas, 2013).
rawijaya	Universitas Braw / Jaya Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas BraTren snack di dunia saat ini masih di donimasi oleh jenis makanan manissitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijay namun dengan kecenderungan masyarakat untuk beralih pada makanan tidak
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijay
rawijaya	Universit bergula vsehingga i dibutuhkan Elebih ji banyak i inovasi produk jiyang mampusitas Brawijay
rawijaya	Universit menjawab perubahan yang dinamis tersebut. Berdasarkan survei yang telah Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universi dilakukan, j responden menganggap sangat penting adanya rasa alami idarisitas Brawijay
rawijaya	produk (37%) dengan kandungan gula bebas yang rendah (34%) dan berbahan Brawija)
rawijaya rawijaya	Universitas Brawijaya
rawijaya Irawijaya	Universitas Brawijaya
rawijaya Brawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijay

101111101101	SINTOIGIGO BIGITIJOTO SINTOIGIGO BIGITIJOTO SINTOIGIGO BIGITIJOTO SINTOIGIGO BIGITIJOT
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Braserkan Vuraian diatas, penulis Vingin melakukan penelitian Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universi eksperimental berupa pengembangan produk pemanfaatan buah Srikaya dalam Brawijay
rawijaya	Universit bentuk permen jeli. Secara umum pembuatan permen jeli buah, perbandingan sitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas brawijaya Universitas brawijaya Universitas brawijaya Universitas brawijaya
rawijaya 	Universi Padmaningrum, 2013). Sementara pada penelitian yang pernah dilakukan pada itas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya
rawijaya	
rawijaya rawijaya	Universitsebanyak ij 100 g:75 g atau sekitar 55:45 (Hasyim et al., 2015). Pada penelitiansitas Brawijay Universitas Brawijay
rawijaya Irawijaya	Universitas Brawijay ini, selain menggunakan gula, bahan baku lain yang digunakan adalah sirup Universitas Brawijay
rawijaya	Universit glukosa. Perbandingan sukrosa dan glukosa memiliki peranan penting dalam sitas Brawijay
rawijaya	Universitas Universitas Brawijay
rawijaya	Universit menghasilkan tekstur permen. Sukrosa yang terlalu banyak dibanding glukosa Brawijay
rawijaya	Universi akan menjadikan permen lebih kaku dan mudah putus sementara sebaliknya, sitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijay
rawijaya	glukosa yang lebih banyak dibandingkan sukrosa akan membuat permen terlalu universitas Brawijay
rawijaya	Universitlunak (Faridah, 2008 dalam Zalizar et al., 2016). hiversitas Brawijay
rawijaya	Universit  Kali ini peneliti memilih menggunakan 4 perlakuan berbeda menggunakan
rawijaya	Universita Universitas Brawijay
rawijaya 	Universi proporsi srikaya:gula:sirup glukosa, yaitu 0 g srikaya:37 g gula pasir:45 g sirupsitas Brawijay
rawijaya Kawijaya	Universitas glukosa sebagai produk kontrol; 16,65 g srikaya:20,35 g gula pasir:24,75 g sirup
rawijaya Irawijaya	Universitas L Universitas Brawijay Universitas Brawijay Universitas Brawijay
rawijaya Brawijaya	
rawijaya	Universitas Brawijay Universitas Brawijay Universitas Brawijay Universitas Brawijay Universitas Brawijay
rawijaya	Universit menganalisis perbedaan perlakuan terhadap kadar total gula dalam permen jelisitas Brawijay
rawijaya	
rawijaya	Universitas Brawijay dibandingkan dengan permen jeli standar (sebagai kontrol) sehingga diharapkan Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijay
rawijaya	Universitkeberadaan Srikaya bisa menghasilkan permensijelis buah tanpa adanyasitas Brawijay
rawijaya	Universit peningkatan kadar total energi dan total gula yang tinggi dan menjadi alternatif Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijay
rawijaya	Universitiajanan sehat dan bergizi sitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijay

	OTHER DIGITAL	0111110101100	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universit Apakah ada perbedaan kadar total energi dan kadar total gula pada pe	rmen jeli <sub>sitas</sub>	Brawijay
rawijaya	Universi Srikaya dengan berbagai proporsi srikaya dan gula? Sitas Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas	
rawijaya	Universita.3.4 Tujulan umumiver ersitas Brawijaya	Universitas	
rawijaya	Universitas Brawijaya  Menganalisis perhedaan kadar total energi dan kadar total gula nada ne	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universi Menganalisis perbedaan kadar total energi dan kadar total gula pada pe		
rawijaya	Srikaya dengan berbagai proporsi srikaya, gula, dan sirup glukosa.	Universitas	
rawijaya rawijaya	Universitas Br	Universitas	
rawijaya rawijaya	Universita	Universitas Universitas	
rawijaya	1.3.2 Tujuan Khusus	niversitas	
rawijaya	Universi 1. Mengetahui perbedaan kadar total energi pada permen jeli Srikaya		
rawijaya	Universit	niversitas	
rawijaya	berbagai proporsi srikaya, gula, dan sirup glukosa berbeda.	niversitas	
rawijaya	Universit2. Mengetahui perbedaan kadar total gula pada permen jeli Srikaya		
rawijaya	Universita berbagai proporsi srikaya, gula, dan sirup glukosa berbeda.	Iniversitas	
rawijaya	Universita: \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universit 3. Mengetahui proporsi srikaya, gula, dan sirup glukosa terbaik berdasar	kan hasil <sub>sitas</sub>	Brawijay
rawijaya	Universitas analisis kadar total energi dan kadar total gula.	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Bla	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Bra	Universitas	
rawijaya	Unive 1.4 Manfaat	Universitas	
rawijaya	Universitas Brawija wijaya	Universitas	
rawijaya	Universit 1.4.1 Manfaat akademik	Universitas	
rawijaya	Universitas B Menjadi rujukan untuk penelitian lanjutan berupa intervensi produl	k rendah	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitenergi adan yendah i gula i terhadap masyarakat euntuk diketahui yendah i diketa	Universitas	
rawijaya rawijaya			
rawijaya	Universitat dan Diabetes Melli Universitat Brawijaya Universitat Brawijaya Universitat Brawijaya Universitat Brawijaya Universitat Brawijaya	itus (DM) <sup>sitas</sup> Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas	

	011110101100		OTTO TOTAL DIGITION				
rawijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas Brawijaya	a Universita	as Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas		Universitas Brawijaya			Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas Brawijaya	a Universita	s Brawijaya	Unive <sup>5</sup> sitas	Brawijay
rawijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas Brawijaya	a Universita	s Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas Brawijaya	a Universita	s Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas Brawijaya	a Universita	s Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universita <sub>4</sub>	2 Manfaat pra	liniversitas Brawijaya	a Universita	s Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas	Brawijaya	<b>Universitas Brawijava</b>	a Universita	s Brawijava	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas	Menghasilka	an produk olahan pilihar	untuk maka	ınan selingan	berbahan <sub>sitas</sub>	Brawijay
rawijaya	Universitas	dasar Srika	ya dengan kadar total en	ergi dan total	gula yang lebi	h rendansitas	Brawijay
rawijaya	Universitas	Bdibandingka	n dengan produk sejenis	dı pasaran.	s Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universita2.	B Dapat \dike	mbangkan menjadi pro	duk sehat y	ang dipasarka	an Uruntuksitas	Brawijay
rawijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas P umum sehingga menja	Universita	s Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas	masyarakat	umum seningga menja	ui aiternatir s	snack yang lel	נווכ Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas	B terutama un	tuk anak-anak dan remaja	a.	s Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas	Brawijay			rawijaya	Universitas	Brawijay
	Universitas		TAS F	30.	yijaya	Universitas	
, ,	Universitas		25111	MAL	va	Universitas	
, ,	Universitas	// //	学 600	羹		Universitas	
	Universita			1		Universitas	
	Universi		S W	13	7,	hiversitas	
, ,	Universi					niversitas	
3	Universit					hiversitas	
	Universit					hiversitas	
	Universit			17		niversitas	
	Universita	\			/	Iniversitas	
	Universita	l \	色		//	Universitas	
J J J	Universitas	<b>\</b> \		151	//	Universitas	
,	Universitas		湖 (高語)			Universitas	
	Universitas			4.6	a	Universitas	
	Universitas		AA		aya	Universitas	
	Universitas				ijaya	Universitas	
	Universitas Universitas				wijaya awijaya	Universitas Universitas	
	Universitas		Universitas,	- Turvereita		Universitas	
	Universitas		Universitas Brawijaya			Universitas	
	Universitas		Universitas Brawijaya			Universitas	
	Universitas		Universitas Brawijaya			Universitas	
	Universitas		Universitas Brawijaya			Universitas	
	Universitas		Universitas Brawijaya			Universitas	
	Universitas		Universitas Brawijaya			Universitas	
	Universitas		Universitas Brawijaya			Universitas	
	Universitas		Universitas Brawijaya			Universitas	
	Universitas		Universitas Brawijaya			Universitas	
	Universitas		Universitas Brawijaya			Universitas	
	Universitas		Universitas Brawijaya			Universitas	
	Universitas		Universitas Brawijaya			Universitas	
	Universitas		Universitas Brawijaya			Universitas	

rawijaya Universitas Brawijaya Universitas B	ersitas Brawijay ersitas Brawijay ersitas Brawijay ersitas Brawijay ersitas Brawijay
rawijaya Universitas Brawijaya Universitas B	ersitas Brawijay ersitas Brawijay ersitas Brawijay ersitas Brawijay ersitas Brawijay
rawijaya Universitas Brawijaya Universitas B	ersitas Brawijay ersitas Brawijay ersitas Brawijay ersitas Brawijay
rawijaya Universitas Brawijaya Universitas B	ersitas Brawijay ersitas Brawijay
rawijaya Universitas Brawijaya Universitas B	ersitas Brawijay
rawijaya Universitas Brawijaya	
rawijaya Universitas Brawijaya	roitos Dravilla
rawijaya Universitas Brawijaya	ersitas Brawijay
	ersitas Brawijay
	ersitas Brawijay
rawijaya Universitas Brawijaya Universitas <mark>Kanjani pustak k</mark> ersitas Brawijaya Unive	ersitas Brawijay
	ersitas Brawijay
rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Unive	ersitas Brawijay
	ersitas Brawijay
rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Para Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	ersitas Brawijay
2 1Srikava	ersitas Brawijay
rawijaya Universitas BraSrikaya memiliki nama latin Annona squamosa L., merupakan salah sa	
rawijaya Universitas Brawijay	ersitas Brawijay
buah yang tumbuh di daerah tropis dan subtropis dan berasal dari wilayah uta rawijaya Universitas Bray	ra ersitas Brawijay
rawijaya Universi Amerika Selatan, meliputi Kolumbia, Ekuador, dan Peru. Selanjutnya dibawa I	Résitas Brawijay
rawijaya Universitas Universit	ersitas Brawijay
Negara India dan Asia lainnya (Kaur <i>et al.</i> , 2015). Di Indonesia, Srikaya masi	ersitas Brawijay
rawijaya Universi dalam daftar buah tropika nusantara, bersama buah-buahan dari keluarg	gasitas Brawijay
rawijaya Universi rawijaya Universi Annonaceae lainnya, seperti Sirsak (Annona muricata L.) dan Buah Nor	ersitas Brawijay
rawijaya Universi Allionaceae lailinya, seperti Sirsak (Alliona muncata E.) dali buali ilio	ersitas Brawijay
	ersitas Brawijay
Srikaya memiliki berbagai nama yang berbega, yaitu S <i>ugar App</i> i	ersitas Brawijay <i>l</i> e.
rawijaya Universita Un	ersitas Brawijay
rawijaya Universit Custard Apple, Sweetsop, Sithapal, Shareefa, Gwanda masar (Hassan et a	
rawijaya Universitas 2008; Kad <i>et al.</i> , 2016). Di Indonesia, buah ini juga disebut Serkaya ata	ersitas Brawijay
	ersitas Brawijay
rawijaya Universi Surikaya (LIPI, 2010). Klasifikasi taksonomi dari Srikaya adalah sebagai berikut	
Miligaotti . i latitae	ersitas Brawijay
	ersitas Brawijay
Tawijaya Olivorskas Brawija	ersitas Brawijay ersitas Brawijay
Neids . Madridiopsida (Dirottiedoff)	ersitas Brawijay ersitas Brawijay
	ersitas Brawijay ersitas Brawijay
	ersitas Brawijay ersitas Brawijay
Olue . Mayrioliales	ersitas Brawijay
	ersitas Brawijay
	ersitas Brawijay
Odb farriii . Walolacac	ersitas Brawijay
<b>-</b> "	ersitas Brawijay
	ersitas Brawijay

rawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya UniversitSpesieswijaya Annona sguamosa universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universit<sub>(Vyas et al.,32012)</sub>Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universi dataran tinggi mencapai ketinggian 1000 mdpl, curah hujan lebat 500-1000 tas Brawijaya Universitas Brawijaya Universi rata-rata 2-6 m bahkan hingga mencapai 8 m dengan diameter batang cukupsitas Brawijaya ramping hanya sekitar 8-15 cm. Daunnya berwarna hijau, tunggal, berbentuk Tas Braw Universitionjong meruncing dengan permukaan rata, berukuran panjang 7-15 cm dansitas Brawijaya lebar sekitar 3-4 cm. Bunganya tergolong majemuk semu, berkelompok dengan Universi jumlah 3-4 bunga selebar 2-3 cm, memiliki warna kuning kehijauan dan berbintiksitas Brawijaya ungu di bagian dasar bunga. Buahnya berbentuk bulat kehijauan sementara Universit daging buah berwarna putih dan apabila matang memiliki tektur lembut dansitas Brawijaya citarasa yang manis. Bijinya berwarna hitam kecoklatan yang berada diantara Universi daging buah (LIPI, 2010; Hermanto et al., 2013). Berdasarkan sebuah penelitian, sitas Brawijaya diketahui bahwa rata-rata berat buah, berat daging buah, jumlah biji per buah, Universi dan berat per biji berturut-turut adalah 236,8 ± 14,97 g; 113,29 ± 8,19 g; 15 ±sitas Brawijaya Universit1,26; 0,30 ± 0,01 g (Kad et al., 2016). **Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya** as Brawijaya as Brawijaya as Brawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijay Gambar 2.1 Buah Srikaya (Annona squamosa L.) ava **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya rawijava

	CHITOTOTEMO DIGITILATA CHITOTOTEMO DIGITILATA CHITOTOTEMO DIGITILATA CHITOTOTEMO D	0.1111011
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas B	rawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas B	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas B	rawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas B	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas B	rawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas B	rawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas B	rawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	rawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya	rawijaya
rawijaya	1. Karbohidrat 13,9 g Universitas Brawijaya <sub>2.</sub> Universitas Brawijaya Universitas B	rawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya 3. Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	rawijaya
rawijaya	4. Serat 2,1 g Universitas Brawijaya <sub>5</sub> . Universitas Brawijaya Universitas B	
rawijaya	Universitas Brawijaya	rawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas B	rawijaya
rawijaya	Universitas Brakilaya memiliki berbagai kandungan zat gizi yang bermanfaat bagisitas B	rawijaya
rawijaya	Universi kesehatan, salah satunya sebagai anti diabetik. Pada tikus, ekstrak daun Srikaya itas B	rawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas B	rawijaya
rawijaya	Universitas dapat menurunkan level glukosa darah dan meningkatkan aktivitas B	rawijaya
rawijaya 	Universitinsulin (Kaleem et al., 2008). Sementara penggunaan ekstrak daging buah sitas B	rawijaya
rawijaya 	Universitas Bulliniversitas Srikaya dengan dosis 2,5 -5 g/kg BB dapat memperbaiki toleransi glukosa pada <sub>sitas B</sub>	rawijaya
rawijaya	Oniversitas b	rawijaya
rawijaya 	Universi kelinci diabetes yang diinduksi aloksan (Gupta et al., 2005). Penelitian lain lain lain lain lain lain lain l	
Irawijaya	Universi menunjukkan bahwa penggunaan ekstrak kulit dan daun Srikaya memiliki hasil	rawijaya
Irawijaya	Oliversitas D	rawijaya
rawijaya rawijaya	Universityang signifikan terhadap penurunan level glukosa darah dengan hasil yang lebih <sup>S</sup> Itas B	rawijaya
Irawijaya Irawijaya	baik ditunjukkan oleh ekstrak daun Srikaya (Sahu <i>et al.</i> , 2016).  Universitas Bi	rowijay
rawijaya Brawijaya	Universita Sebagai salah satu buah klimakterik, Srikaya memproduksi etilen dan lajusitas B	
rawijaya Brawijaya	Universitas	
rawijaya Irawijaya	respirasi yang tinggi sehingga cepat matang dan membusuk setelah dipanen. Universitas B	
rawijaya	Universi Cara yang dapat digunakan untuk memperpanjang masa simpan diantaranyasitas B	
rawijaya	Universitas Bradengan penyimpanan pada suhu rendah serta pelapisan kitosan. Berdasarkan	
rawijaya	dengan penyimpanan pada suhu rendah serta pelapisan kitosan. Berdasarkan Universitas Braw	rawiiav
rawijaya	Universi penelitian, penyimpanan pada suhu 15 °C dan kitosan 3% merupakan perlakuansitas B	
rawijaya		
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas B terbaik terhadap pengaruh lamanya masa simpan dilihat dari kemampuan Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Br	rawijaya
rawijaya	Universi mempertahankan bobot buah, kadar air, total gula reduksi, kandungan vitamin C,sitas B	
rawijaya	Universitas Bravilas klorofil, dan etilen (Mudyantini et al., 2015). Sementara pengolahan Universitas Bravilas arabidas Bravilas	rawijaya
rawijaya		
rawijaya	Universi srikaya dalam bentuk pemanasan akan berdampak pada sifat kimia dansitas B	
rawijaya	organoleptiknya. Sebuah penelitian yang pernah dilakukan di Palu menemukan	rawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas B	rawijaya
rawijaya	Universi bahwa: 1) semakin tinggi suhu pemanasan maka semakin rendah kadar airsitas B	
rawijaya 	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas B	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	
rawijaya	Universitas Brawijaya	
rawijaya	Universitas Brawijaya	
rawijaya 	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas B	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas B	rawijaya

rawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya srikaya Universit dalam a srikaya, 2) kadar serat akan semakin menurun apabila Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya mendapatkan pemanasan dengan suhu lebih tinggi, 3) kadar vitamin C juga Universit menurun dengan semakin tinggi suhu pemanasan, 4) berbanding terbalik dengan semakin tinggi suhu pemanasan, 4) berbanding terbalik dengan semakin tinggi suhu pemanasan, 4) Universitas Brawijaya rawijaya Universitsuhu pemanasan, 5) tetapi pemanasan tidak berpengaruh nyata terhadap kadarsitas Brawijaya ersitas Brawijaya Universitas Brawijaya abu dan total asam pada pulp Srikaya (Listiorini *et al.*, 2014) ersitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Gula, atau Sukrosa, adalah senyawa karbohidrat yang banyak ditemui di Unive 2.2 Gularay Universitas B Universitbuah dan sayuran secara alami. Gula bisa dibedakan menjadi 2 jenis, intrinsiksitas Brawijaya dan ekstrinsik. Gula intrinsik adalah gula yang ditemukan dalam struktur sel Brawijaya Universi makanan, utamanya dari sayur dan buah. Sedangkan gula ekstrinsik adalah gulasitas Brawijaya bebas yang ditambahkan dalam dalam sebuah olahan makanan, atau yang sitas Brawijaya Universi secara alami ada pada madu, sirup, dan jus buah (Burgos et al., 2016). Universit Tumbuhan yang mengalami fotosintesis akan menghasilkan gula yang dapat Sitas Brawijaya diubah menjadi pati dan dapat diubah lagi menjadi berbagai bentuk gula untuk Universi disimpan. Perbedaan variasi akan menimbulkan bermacam-macam-rasa yangsitas Brawijaya Ava Universitas Brawijaya berbeda pula pada setiap tanaman. Tanaman dengan konsentrasi gula paling Universitatinggi adalah tebu (mengandung 14% gula) dan gula bit (mengandung 16% gula) sitas Brawijaya dimana bila dipisahkan dapat menghasilkan gula murni mencapai 99,95% (The UniversitSugar Association, tanpa tahun) Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya rawijaya

Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Brawijaya Universitas Brawijaya Brawijava Universitas Brawijava rawijaya sitas Brawijaya Uni Sumber: health.liputan6.com Gambar 2.2 Gula Universitas Br Gula (Sukrosa) menyumbang 4 kkal/g dan memiliki nilai glikemiks indekssitas Brawijaya sedang (58) dan load glikemic rendah (6), ada beberapa jenis makanan yang memiliki indeks glikemik lebih tinggi maupun lebih rendah sehingga gula masuksi tas kategori sumber karbohidrat sedang yang dapat meningkatkan glukosa darah Universi (The Sugar Association, 2016). Konsumsi gula tambahan (Sukrosa) berlebihan tidak hanya sekedar Universi menambahkan kalori dalam tubuh tetapi lebih dari itu akan mempengaruhisitas Brawijaya kesehatan tubuh (Lustig et al., 2012). Oleh karena itu, WHO mengeluarkan Universi rekomendasi untuk membatasi konsumsi gula tambahan, baik pada anak-anaksitas Brawijaya dan orang dewasa. Konsumsi gula tambahan sebaiknya tidak melebihi 10% dari<sup>sitas</sup> Brawijaya Universitotal energi yang dikonsumsi per hari. Dalam sebuah penelitian meta analisis pada orang dewasa, diketahui ada hubungan antara penurunan konsumsi gula Universi tambahan dengan penurunan berat badan. Sedangkan penelitian pada anak-sitas Brawijaya anak menunjukkan tidak ada hubungan pada keduanya tetapi pada penelitian Brawijaya as Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universi meta analisis kohort prospektif yang diikuti selama 1 tahun dan lebih, itas Brawijaya menunjukkan jika anak dengan konsumsi tertinggi minuman berpemanis memiliki Universitas Brawijaya rawijaya

	THE PROPERTY OF THE PROPERTY O
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universi kemungkinan lebih besar mengalami overweight atau obesitas dibandingkan Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijay
rawijaya	Universitanak yang konsumsinya paling rendah (WHO, 2015). Sitas Brawijaya Universitas Brawijay
irawijaya 	Universitas Br Sumber bahan makanan yang mengandung gula cukup tinggi salah tas Brawijay
rawijaya 	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijay Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijay
rawijaya	
rawijaya	Universi bagi sebagian orang, konsumsi buah menjadi hal yang dihindari karena takut itas Brawijay Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
Irawijaya Irawijaya	adanya peningkatan gula darah disebabkan kandungan gula yang dimilikinya.
rawijaya Brawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijay Universit Kandungan gula yang tinggi tidak selalu berkorelasi positif dengan peningkatan itas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijay Prawijaya Universitas Brawijay
rawijaya	gula darah. Sebuah penelitian menemukan bahwa tidak ada hubungan Universitas Brawijay
rawijaya	Universi kandungan gula dengan kadar indeks glikemik. Buah yang memiliki kandungan sitas Brawijay
rawijaya	Universitas Universitas Brawijay
rawijaya	utama gula berupa fruktosa, cenderung memiliki nilai indeks glikemik yang Universit
rawijaya	Universi rendah sebab setelah terserap di pembuluh darah, fruktosa akan segerasitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijay dimetabolisme di hati (Hoerudin, 2012).
rawijaya	Universitas Brawijay
Irawijaya	Universit Suatu produk yang mencantumkan kandungan gula artinya merujuk padasitas Brawijay
rawijaya	kandungan gula total baik dalam bentuk monosakarida dan sakarida serta gula
rawijaya Irawijaya	Universita Universitas Brawijay Universitas Inversitas Brawijay Universitas Inversitas Brawijay Universitas Inversitas Brawijay
rawijaya Irawijaya	
rawijaya	Universitas gula diantaranya, minuman ringan termasuk: jus buah, <i>smoothie</i> s, minuman universitas Brawijay Universitas Brawijay
rawijaya	Universi bersoda, squash, produk berbasis susu, serta roti dan kue (Burgos et al., 2016). rsitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brauntuk menentukan kadar kandungan gula dalam suatu makanan, prinsip
rawijaya	Universitas Braw Universitas Brawijay
rawijaya	Universi yang digunakan dalam pengujian adalah monosakarida mereduksi Cu <sup>2+</sup> menjadi <sub>sitas</sub> Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijay Cu <sup>1</sup> , dimana larutan basa logam alkali akan berubah jadi bentuk oksida.
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijay
rawijaya	Universi Selanjutnya, kelebihan Cu <sup>2+</sup> yang tidak tereduksi akan dikuantifikasi dalam titrasisitas Brawijay
rawijaya	iodometri (BSN, 1992). Untuk analisa kuantitatif, penggunaan metode
rawijaya Irawijaya	Universitas Brawijaya
rawijaya Brawijaya	
rawijaya	Universitanalisa yang rendah. Dalam penentuan kandungan gula, teknik ini didasarkan sitas Brawijay Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijay
rawijaya	Universi pada reaksi karbohidrat dengan reagen kalorimetri yang membentuk kompleksitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya

rawijaya	Universitas Brawijaya U	niversitas Bra	awijaya l	Jniversitas	Brawijaya	Universitas	Brawijaya
rawijaya		niversitas Bra				Universitas	
rawijaya		niversitas Bra				Universitas	
rawijaya	Universitas Brawijaya U	niversitas Bra	awijaya l	Jniversitas	Brawijaya	Universitas	
rawijaya		niversitas Bra				Universitas	Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya U	niversitas Bra	awijaya l	Jniversitas	Brawijaya	Universitas	Brawijaya
rawijaya	Universit berwarna yang bisa	dideteksi dan	anilla vatik	laivarsitas	ektrofotometri	Universitas	Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya U	niversitas Bra	awijaya l	<b>Jniversitas</b>	Brawijaya	Universitas	Brawijaya
rawijaya	Universityang digunakan da	lam menguantif	fikasi total	gula antara l	ain metode A	nthrone, sitas	Brawijaya
rawijaya	Universit Fenol-sulfur, dan ju						
rawijaya		niversitas Bra				Universitas	
rawijaya	2012)	niversitas Bra				Universitas	Brawijaya
rawijaya		niversitas Bra				Universitas	Brawijaya
rawijaya		niversitas P				Universitas	
rawijaya		niver			Brawijaya	Universitas	
rawijaya	Universitas Brayija valam		مانمسنانمی م				
rawijaya	Universitas Brawijay	pengertiannya	diartikan se	ebagai jenis r	nınuman yang Tawiiava	Universitas	Brawijaya
rawijaya	Universitdari campuran air	dan larutan gula	a yang mir	nimal kadarny	a 65% deng		
rawijaya	Universitas Br tanpa bahan panga						
rawijaya	Universitas	n alau bahan l	ambanan p	angan yang (	diijinkan (BSN	Universitas	Brawijaya
rawijaya	UniversitSirup Glukosa adal	ah suatu bahan	n pemanis d	dalam bentuk	cairan, tidak	memilikisitas	Brawijaya
rawijaya	Universi bau dan warna, d	ibuat dengan k	nahan dasa	ar vang men	ngandung nati	iversitas	Brawijaya
1.1	Dau dan wama, d	ibuat uengan t	Janan dasa	ar yang men	igandung pati	niversitas	
rawijaya	University						
rawijaya rawijaya	Universi tapioka, pati umbi,	sagu, atau pa	ati dari jag	jung. Nilai Dl	E < 55% pag	da sirup <sub>sitas</sub>	Brawijaya
	Universi tapioka, pati umbi,		5 7 4 4 Y			aivoroitoo	Brawijaya Brawijaya
rawijaya	Universit glukosa akan meny Universit		5 7 4 4 Y			aivoroitoo	Brawijaya
rawijaya rawijaya	Universit glukosa akan meny Universit		5 7 4 4 Y			chana et niversitas	Brawijaya Brawijaya
rawijaya rawijaya rawijaya	Universit tapioka, pati umbi, Universit glukosa akan meny Universit Universit al., 2007).	ebabkan rasa y	ang pahit d	lan warna yar	ng kontras (Rid	chana et itas	Brawijaya Brawijaya Brawijaya
rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya	Universit tapioka, pati umbi, Universit glukosa akan meny Universit Universital, 2007). Universitas Universitas Universitas	ebabkan rasa y 2.2 Standar Na	ang pahit d	lan warna yar	ng kontras (Rid	chana ersitas niversitas Iniversitas	Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya
rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya	Universit tapioka, pati umbi, Universit glukosa akan meny Universit Universital Universital Universital Universital Universital Universital No. Kriteria Uji	ebabkan rasa y 2.2 Standar Na	ang pahit d sional Indo	lan warna yar onesia Sirup Syarat	ng kontras (Rid Glukosa	chana ersitas niversitas Iniversitas Universitas Universitas	Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya
rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya	Universit tapioka, pati umbi, Universit glukosa akan meny Universit Universital Universital Universital	ebabkan rasa y 2.2 Standar Na Sa	ang pahit d sional Indo	lan warna yar onesia Sirup	ng kontras (Rid	chana ersitas Iniversitas Iniversitas Universitas	Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya
rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya	Universit tapioka, pati umbi, Universit glukosa akan meny Universit Universitas Tabel : Universitas No. Kriteria Uji 1. Keadaan Universitas 1.2 Rasa	ebabkan rasa y 2.2 Standar Na Sa - -	ang pahit d sional Indo	onesia Sirup Syarat Norma	Glukosa	chana ersitas Iniversitas Iniversitas Universitas Universitas Universitas	Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya
rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya	Universit tapioka, pati umbi, Universit glukosa akan meny Universit Universitat Universitat Universitat Universitat Universitat Universitat Universitat Universitat Abel 2 Universitat Universitat Bau	ebabkan rasa ya  2.2 Standar Na  Sa  - (dihitunga %	ang pahit d sional Indo	onesia Sirup Syarat Norma	Glukosa	chana ersitas Iniversitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas	Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya
rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya	Universit tapioka, pati umbi, Universit glukosa akan meny Universit Universitat Universitat Universitat  No. Kriteria Uji Keadaan Bau Universitas1.1 Bau Universitas1.2 Rasa 2. Total gula Universitas Bra sebagai Sak	2.2 Standar Na Sa (dihitunga % carosa) (b/b)	sional Indo	onesia Sirup Syarat Norma Norma a Min. 68	Glukosa  Glukosa  Glukosa  Glukosa  Glukosa  Glukosa	chana ersitas Iniversitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas	Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya
rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya	Universit tapioka, pati umbi, Universit glukosa akan meny Universit Universitat Universitat Universitat Universitat Universitat Universitat  No. Kriteria Uji 1. Keadaan Bau Universitat 1.2 Rasa 2. Total gula Universitat Universitat 3.7 Cemaran log 3.1. Timbal (Pb)	2.2 Standar Na  (dihitunga % carosa) (b/b) gam	rang pahit d sional Indo atuan fraksi massa	onesia Sirup  Syarat  Norma  Norma  Min. 68	Glukosa  Glukosa  Glukosa  Glukosa  Glukosa  Glukosa  Glukosa	chana ersitas Iniversitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas	Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya
rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya	Universit tapioka, pati umbi, Universit glukosa akan meny Universit Universita Universita  No. Kriteria Uji  Keadaan Universitas 1.2 Rasa 2. Total gula Universitas Bra sebagai Sak Universitas Bra sebagai Sak Universitas 3. ra Cemaran log 3.1. Timbal (Pb) Universitas 3.2 Kadmium (C	2.2 Standar Na  (dihitunga % carosa) (b/b) gam  mg d) mg	sional Indo atuan fraksi massa g/kg g/kg g/kg	onesia Sirup  Syarat  Norma Norma Min. 68  Maks. Maks. Maks.	Glukosa  Glukosa  Jaya Jaya Jaya Jaya Jaya Jaya Jaya J	chana ersitas Iniversitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas	Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya
rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya	Universit tapioka, pati umbi, Universit glukosa akan meny Universit Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas 1. Keadaan Bau Universitas 1.2 Rasa 2. Total gula Universitas Bra sebagai Sak	2.2 Standar Na  (dihitunga % carosa) (b/b) gam  d) mg	sional Indo atuan  fraksi massa g/kg g/kg g/kg	Onesia Sirup  Syarat  Norma Norma a Min. 68  Maks. Maks. Maks. Maks.	Glukosa  Glukosa  Jaya Jaya Jaya Jaya Jaya Jaya Jaya J	chana ersitas Iniversitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas	Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya
rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya	Universit tapioka, pati umbi, Universit glukosa akan meny Universit Universitas Universitas Universitas Universitas  No. Kriteria Uji 1. Keadaan Bau Universitas 1.2 Rasa 2. Total gula Universitas Bra sebagai Sak	cebabkan rasa yang sarasa yang sarasa) (b/b) gam sarasa) (b/b) (b/b) gam sarasa) (b/b) (b/	sional Indo atuan  fraksi massa g/kg g/kg g/kg g/kg g/kg	Norma Norma Min. 68 Maks. Maks. Maks. Maks. Maks. Maks.	Glukosa  Glukosa  Jaya Jaya Jaya Jaya Jaya Jaya Jaya J	chana ersitas Iniversitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas	Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya
rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya	Universit tapioka, pati umbi, Universit glukosa akan meny Universit Universita.  Universita.  No. Kriteria Uji 1. Keadaan Universita. 1.2 Rasa 2. Total gula Universita. 2. Total gula Universita. 3.1 Cemaran log 3.1. Timbal (Pb) Universita. 3.2 Kadmium (Cuniversita. 3.3 Timah (Sn) 3.4 Merkuri (Hg) Universita. 5.1 Anaka lamas	cebabkan rasa yang sarasa yang sarasa) (b/b) gam sarasa) (b/b) (b/b) gam sarasa) (b/b) (b/	sional Indo atuan  fraksi massa g/kg g/kg g/kg g/kg g/kg g/kg g/kg	Norma Norma Min. 68 Maks. Maks. Maks. Maks. Maks. Maks. Maks. Maks. Maks. Maks. Maks.	Glukosa  Glukosa  Jalana aya Jaya Jaya Jaya Jaya Jaya Jaya Jaya	chana ersitas Iniversitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas	Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya
rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya	Universit tapioka, pati umbi, Universit glukosa akan meny Universit Universita  No. Kriteria Uji  Keadaan Bau Universitas 1.1 Bau Universitas 2. Total gula Universitas 3. Total gula Universitas 3. Total gula Universitas 3. Timbal (Pb) Kadmium (Cuniversita 3.3 Timah (Sn) Universita 3.4 Merkuri (Hg) Universita 5.5 Ta Cemaran mi Angka lemper Universita 5.3 E. coli	ebabkan rasa ya  2.2 Standar Na  (dihitunga % carosa) (b/b) gam  d) mg sen (As) kroba eng total orm AF	sional Indo sional Indo atuan  fraksi massa g/kg g/kg g/kg g/kg g/kg g/kg g/kg	Norma Norma Norma a Min. 68 Maks. Maks. Maks. Maks. Maks. Maks. Maks. Maks. Maks. Maks. Maks. Maks. Maks. Maks. Maks. Maks.	Glukosa  Aya  Aya  Glukosa  Aya  Aya  Glukosa  Aya  Aya  Glukosa  Aya  Aya  Aya  Aya  Aya  Aya  Aya  A	chana er sitas niversitas Iniversitas Universitas	Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya
rawijaya	Universit tapioka, pati umbi, Universit glukosa akan meny Universit Universita  Iniversita  No. Kriteria Uji Keadaan Bau Universitas I.2 Rasa I.2 Rasa I.2 Rasa I.2 Rasa I.2 Rasa I.3 Rasa I.4 Rasa I.6 Cemaran log II.6 Kadmium (Cuniversitas Brasebagai Sak Universitas Brasebagai Sak Universita	cebabkan rasa yang sarasa yang sarasa) (b/b) gam mgam mgam mgam mgam mgam mgam mgam	sional Indo sional Indo atuan fraksi massa g/kg g/kg g/kg g/kg g/kg g/kg g/kg g/k	Norma Norma Norma Min. 68 Maks. Maks	Glukosa  Aya  Aya  Aya  Aya  Aya  Aya  Aya  A	chana ersitas Iniversitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas	Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya
rawijaya	Universit glukosa akan meny Universit Universit Universit al., 2007).  Universita No. Kriteria Uji  1. Keadaan Universita 1.1 Bau Universita 1.2 Rasa 2. Total gula Universita 3. Total gula Universita 3. Total gula Universita 3. Timbal (Pb) 3.2 Kadmium (Cuniversita 3.3 Timah (Sn) 3.4 Merkuri (Hg) 4. Cemaran mi Universita 5.7 Cemaran mi Universita 5.8 Cemaran mi Universita 5.1 Angka lemper 5.2 Bakteri Colif Universita 5.3 E. coli 5.4 Staphylococ Salmonella Universita 5.6 Kapang/khai	cus aureus  ebabkan rasa ya  2.2 Standar Na  (dihitunga %  arosa) (b/b)  ma  mg  mg  mg  mg  mg  mg  mg  mg  mg	sional Indo sional Indo atuan  fraksi massa g/kg g/kg g/kg g/kg g/kg g/kg g/kg g/k	Norma Norma Min. 68  Maks.	Glukosa  Glukosa  II  II  II  II  II  II  II  II  II	chana ersitas Iniversitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas	Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya
rawijaya	Universit glukosa akan meny Universit Universit Universit al., 2007).  Universita No. Kriteria Uji  1. Keadaan Universita 1.1 Bau Universita 1.2 Rasa 2. Total gula Universita 3. Total gula Universita 3. Total gula Universita 3. Timbal (Pb) 3.2 Kadmium (Cuniversita 3.3 Timah (Sn) 3.4 Merkuri (Hg) 4. Cemaran mi Universita 5.7 Cemaran mi Universita 5.8 Cemaran mi Universita 5.1 Angka lemper 5.2 Bakteri Colif Universita 5.3 E. coli 5.4 Staphylococ Salmonella Universita 5.6 Kapang/khai	cus aureus	sional Indo sional Indo atuan  fraksi massa g/kg g/kg g/kg g/kg g/kg g/kg g/kg g/k	Norma Norma Min. 68  Maks.	Glukosa  Glukosa  II  II  II  II  II  II  II  II  II	chana ersitas Iniversitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas	Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya
rawijaya	Universit glukosa akan meny Universit Universit Universit al., 2007).  Universitas I., 2007).  Universitas I., 2007).  Universitas I., Kriteria Uji 1. Keadaan 1.2 Rasa 2. Total gula 1.2 Rasa 2. Total gula 2. Total gula 3.1. Timbal (Pb) 3.1. Timbal (Pb) 3.2 Kadmium (Clumiversitas III) 3.3 Timah (Sn) 4. Merkuri (Hg) 4. Cemaran Mi 5.1 Angka lempersitas III 5.2 Bakteri Colif Universitas III 5.3 E. coli Universitas III 5.4 Staphylococi 5.5 Salmonella Universitas III 0.1 Valoresitas III	cus aureus  ebabkan rasa ya  2.2 Standar Na  (dihitunga %  arosa) (b/b)  ma  mg  mg  mg  mg  mg  mg  mg  mg  mg	sional Indo atuan  fraksi massa g/kg g/kg g/kg g/kg g/kg g/kg g/kg awiiaya cloni/g PM/ml awiiaya cloni/g awiiaya	Norma Norma Norma Min. 68  Maks.	Glukosa  Aya  Aya  Aya  Aya  Aya  Aya  Aya  A	chana ersitas Iniversitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas Universitas	Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya
rawijaya	Universit glukosa akan meny Universit Universit Universit Universit al., 2007).  Universita No. Kriteria Uji 1. Keadaan Universita 1.1 Bau Universita 2. Total gula Universita 3. Total gula Universita 3. Total gula Universita 3. Timbal (Pb) 3.1 Timbal (Pb) 3.2 Kadmium (Cuniversita 3.3 Timah (Sn) 3.4 Merkuri (Hg) Universita 5.7 Cemaran mi Universita 5.8 Resenta 1.9 Cemaran Merkuri (Hg) Universita 5.1 Angka lemper 5.2 Bakteri Colif Universita 5.3 E. coli Universita 5.4 Staphylococo 5.5 Salmonella Universitas Brawijaya U Universitas Brawijaya U	chabkan rasa yangan ang karosa) (b/b) gam ang karosa) (b/b) gam ang karoba ang total a	sional Indo atuan  fraksi massa g/kg g/kg g/kg g/kg g/kg g/kg g/kg g/k	Norma Norma Norma Min. 68  Maks. Mak	Glukosa  Glukosa  II  II  II  II  II  II  II  II  II	chana er itas Iniversitas Universitas Univ	Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya
rawijaya	Universit glukosa akan meny Universit Universit al., 2007).  Universita No. Kriteria Uji 1. Keadaan Universitas 1.1 Bau Universitas 1.2 Rasa 2. Total gula Universitas Bra sebagai Sak Universitas Bra	com of the cus aureus a	sional Indo atuan  fraksi massa g/kg g/kg g/kg g/kg g/kg g/kg g/kg awiiaya cloni/g awiiaya cloni/g ya awiiaya awiiaya awiiaya awiiaya awiiaya awiiaya	Norma Norma Norma Min. 68  Maks. Mak	Glukosa  Aya  Aya  Aya  Aya  Aya  Aya  Aya  A	chana ersitas Iniversitas Universitas	Brawijaya Brawijaya
rawijaya	Universit tapioka, pati umbi, Universit glukosa akan meny Universit Universitas	clebabkan rasa yang sarasa yang sarasa) (b/b) gam mgam mgam mgam mgam mgam mgam mgam	sional Indo atuan  fraksi massa g/kg g/kg g/kg g/kg g/kg g/kg g/kg awiiaya bloni/g PM/ml ya awijaya bloni/g va awijaya awijaya awijaya awijaya awijaya awijaya awijaya awijaya	Norma Naks Negati	Glukosa  Aya  Aya  Aya  Aya  Aya  Aya  Aya  A	chana er itas Iniversitas Universitas	Brawijaya Brawijaya
rawijaya	Universit glukosa akan meny Universit Universit al., 2007).  Universita No. Kriteria Uji 1. Keadaan Universita 1.2 Rasa 2. Total gula Universita 3.1 Cemaran log 3.1. Timbal (Pb) Universita 3.2 Kadmium (Cuniversita 3.3 Timah (Sn) 3.4 Merkuri (Hg) Universita 5.7 Cemaran mi Universita 5.8 Cemaran mi Universita 5.1 Angka lemper 5.2 Bakteri Colif Universita 5.3 E. coli Universita 5.3 E. coli Universita 5.4 Staphylococo 5.5 Salmonella Universitas Brawijaya U	cus aureus mir ersitas Braniversitas Branive	sional Indo atuan  fraksi massa g/kg g/kg g/kg g/kg g/kg g/kg g/kg awijaya bloni/g awijaya	Norma Negati	Glukosa  Aya  Aya  Aya  Aya  Aya  Aya  Aya  A	chana er itas Iniversitas Universitas	Brawijaya Brawijaya

rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brasirup Glukosa termasuk dalam golongan gula tambahan yang ikut sitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universi menyumbang kalori apabila ditambahkan dalam proses pembuatan makanan. Universi Pada pembuatan permen jeli, fungsi sirup glukosa adalah sebagai bulking agent, sitas Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas memberi rasa manis, serta membantu memperpanjang masa simpan produk rawijaya Universi dengan mencegah kerusakan biologis disebabkan adanya kandungan berbagaisitas Brawijaya ersitas Brawijaya Universitas P. Universitas Brawijaya jenis gula (Richana *et al.*, 2007; Tamer *et al.*, 2013). ersitas Brawijaya Univ 2.4 Gelatin Menurut Food Chemicals Codex, gelatin didefiniskan sebagai produk Universitas B Universi yang diperoleh dari proses hidrolisa asam, alkalin, atau enzimatik kolagen, sitas Brawijaya dengan komponen protein utamanya dari kulit, tulang, dan jaringat ikat hewan, sitas Universi termasuk ikan dan unggas (GMIA, 2012). Gelatin merupakan salah satu jenis itas agen hidrokoloid selain gum arab, pati, agar, pektin, yang biasa digunakan dalam sitas Brawijaya proses pembuatan permen jeli sebagai pengikat gel. Permen jeli yang Universit menggunakan gelatin memiliki tekstur lembut dan agak elastis. Hasil tekstur lembut dan agak elastis. Hasil tekstur lembut dan agak elastis. permen jeli dapat dibuat bervariasi menggunakan gelatin dengan kekuatan gel Universi berbeda pada konsentrasi yang sama. (Tamer et al., 2013). Fungsi lain darisitas Brawijaya gelatin adalah sebagai pengganti lemak pada proses pembuatan keju lunak dan Universi keras (Karim, 2009). Dalam membuat permen jeli, perlu diperhatikan terkait konsentrasi gelatin Universi yang digunakan. Apabila larutan gelatin yang digunakan lebih besar dari 0,5% las Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas dengan suhu berkisar 35-40 °C akan meningkatkan viskositas dan selanjutnya Universi dapat amembentuk i gel. s Kekuatan i gel ayang i dihasilkan abergantung apadasi tas Brawijaya as Brawijaya konsentrasi gelatin, kekuatan intrinsik gelatin, pH, suhu, dan adanya zat Universi tambahan lain dalam produk yang dibuat (GMIA, 2012). as Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya

Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** rawijaya **Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya rawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** rawijaya Iniversitas Brawijava Universitas Brawijaya Penghilangan lemak dan pengeringan tulang yang telah dihancurkan rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawija Universitas Brawijaya rawijaya **Universitas Brawijaya** rawijaya awijaya Universita**Chopping**jaya Acid Treatment rawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** rawijaya Unive Cuci dengan Air Lime Treatment **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya rawijaya **Universitas Brawijay** rawijaya awijaya Unive Cuci Acid Treatment Universitas Brawijaya rawijaya **Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya** rawijaya Acid Treatment euciwijaya Universitas Brawijaya rawijaya Brawijaya **Universitas Brawijaya** Ekstraksi Air Panas **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya rawijaya Filtrasi **Universitas Brawijaya** rawijaya rawijaya Iniversitas Brawijaya Pertukaran Ion - Deionisasi hiversitas Brawijaya rawijaya rawijaya Penguapan rawijaya hiversitas Brawijaya rawijaya Filtrasi niversitas Brawijaya rawijaya rawijaya Konsentrasi Akhir Universitas Brawijaya rawijaya Sterilisasi Universitas Brawijaya rawijaya **Universitas Bl** Universitas Brawijaya rawijaya Filtrasi Gosok rawijaya **Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya** Dinginkan ke set-point rawijaya **Universitas Brawijaya** rawijaya **Universitas Brawijaya** rawijaya Ekstruksi Universitas Brawijaya rawijaya versitas Brawijaya BrawPengeringanversitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawija niversitas Brawijaya rawijaya **Universitas Brawijaya** Brawija Milling niversit rawijaya Iniversitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** rawijaya **Universitas Brawijaya** Blending dan Pengemasan rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Gambar 2.3 Proses Pembuatan Gelatin awijaya Universitas Brawijaya rawijaya **Universitas Brawijaya** rawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** rawijaya **Universitas Brawijaya** rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya

Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** rawijaya Universitas Braselagian besar gelatin diproduksi dari turunan kulit babi (46%), sitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universi selanjutnya kulit sapi (29,4%), tulang (23,1%), dan sumber lain (1,5%). Bagi umat Brawijaya rawijaya rawijaya Universit Islam yang Ydilarang mengonsumsi babi, penggunaan gelatin rawan akan sitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya kehalalannya, untuk itu mulai banyak dikembangkan pembuatan gelatin dari rawijaya Universitsumber vselain hewani. S Alternatif vgelatin Udiantaranya Pdari vijkan, unggas, sitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universi melalui proses rekayasa genetika (Karim, 2009). **Universitas Brawijaya** n Jeli
Permen jeli atau kembang gula lunak jeli adalah jenis permen yangsitas Brawijaya 2.5 Permen Jeli rawijaya rawijaya Universitas memiliki tekstur lunak sebab dalam proses pembuatannya ditambahkan Brawijaya rawijaya Universi komponen hidrokoloid, bisa berupa gelatin, karagenan, gum, agar, pektin, atausitas Brawijaya komponen sejenis. Penambahan ini berguna untuk memberikan hasil akhir Brawijaya rawijaya **I**niversitas Brawijaya Universit produk yang lunak dan kenyal. Sebelum masuk proses pengemasan, permen jelisitas Brawijaya rawijaya Universit harus melewati tahap aging dengan cara disimpan dalam waktu dan keadaan Sitas Brawijaya tertentu untuk menghasilkan produk sesuai karakter yang diinginkan (BSN, Universit 2008). Pada umumnya, jenis makanan berupa permen memiliki kandungan gulasitas Brawijaya mencapai antara 70-95% (Gullaghar, 2012). **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya rawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya rawijaya

. a ja ja	<u> </u>	rijaya omronoma					
rawijaya	<b>Universitas Brav</b>	vijaya Universitas	s Brawijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijaya
rawijaya	<b>Universitas Brav</b>	vijaya Universita	s Brawijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	
rawijaya	<b>Universitas Brav</b>	vijaya Universita:	s Brawijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijaya
rawijaya	<b>Universitas Brav</b>	vijaya Universitas	s Brawijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijaya
rawijaya	<b>Universitas Brav</b>	vijaya Universitas	s Brawijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijaya
rawijaya	<b>Universitas Brav</b>	vijaya Universita	s Brawijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijaya
rawijaya	<b>Universitas Brav</b>	Tabel 2.3 Standar	Nasional Ind	lonesia Perme	Brawijaya	Universitas	Brawijaya
rawijaya	Universitas Bray	vijaya Universita	s Brawijaya	Universitas		Universitas	Brawijaya
rawijaya	UIIIVUI SILA <del>O DIAT</del>	Kriteria Uji <sub>Iniversita</sub>	Satuan	Univer Syara	<sup>t</sup> Brawijaya	<u>Univ</u> ersitas	Brawijaya
rawijaya		Keadaan Bauaya Universita:	s Brawijaya	Universion	Brawijaya	Universitas	Brawijaya
rawijaya		Rasaya Universitas	s Brawijaya		al (sesuai label)	Universitas	Brawijaya
rawijaya	2. r	Kadar Air Kadar AbuUniversita	% fraksi mas % fraksi mas		20,0 3,0awijaya	Universitas	Brawijaya
rawijaya	Universitas <sup>4</sup> Brav	Gula Reduksi (dihitung		ssan ver Maks.	25,0 <sub>wijaya</sub>	Universitas	Brawijaya
rawijaya	5	sebagai gula inversi) Sakarosa	% fraksi mas		<del>/</del> oawijaya	Universitas	
rawijaya	Universitas <sup>6</sup> Brav	Cemaran logam		versitas	Brawijava	Universitas	
rawijaya	6.1	Гimbal (Pb) Гembaga (Cu)	mg/kg mg/kg	Maks.	2,0 2,0awijaya	Universitas	
rawijaya	Universitas63rav	Γimah (Sn)	mg/kg	Maks.	40,0 wijava	Universitas	
rawijaya		Raksa (Hg) Cemaran Arsen (As)	mg/kg mg/kg	Maks. Maks.		Universitas	
rawijaya	Universitas8Br	Cemaran mikroba		T1.	va	Universitas	
rawijaya		Angka lempeng total Balteri <i>coliform</i>	Koloni/g APM/g	Maks. Maks.	5 x 10 <sup>4</sup>	Universitas	Brawijaya
rawijaya	University 8.3	E. coli	APM/g	<3		Universitas	Brawijaya
MONAILLE		Staphylococcus aureus	Koloni/g		1 x 10 <sup>2</sup> if /25 g	niversitas	Brawijaya
rawijaya	011170131 85	Salmonella					
rawijaya Irawijaya	0.0	Salmonella Kapang/khamir	Koloni/g	Maks.	$1 \times 10^2$	<u>Niversitas</u>	Brawijaya
	0.0		Koloni/g	Maks.	1 x 10 <sup>2</sup> (Sumber: BSN	2008)	Brawijaya Brawijaya
rawijaya	Universi 8.6 H			Maks.	1 x 10 <sup>2</sup> (Sumber: BSN	, <sup>2008)</sup> Nersitas	Brawijaya
rawijaya rawijaya rawijaya	Universit Universit Universit Universit	Kapang/khamir m membuat permen	jeli, ada ber	Maks. ragam bahan	1 x 10 <sup>2</sup> (Sumber: BSN) hidrokoloid ya	ang bisasitas	Brawijaya Brawijaya
rawijaya rawijaya	Universit Universit Universit Universit	Kapang/khamir	jeli, ada ber	Maks. ragam bahan	1 x 10 <sup>2</sup> (Sumber: BSN) hidrokoloid ya	ang bisasitas	Brawijaya Brawijaya Brawijaya
rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya	Universit Universit Universit dipilih u	Kapang/khamir m membuat permen ntuk digunakan bai	jeli, ada ber k secara ind	Maks. ragam bahan dividu atau d	1 x 10 <sup>2</sup> (Sumber: BSN hidrokoloid ya	ang bisasitas n. Jenis Jenis	Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya
rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya	Universit Universit Universit Universit Universit Universita Universita	Kapang/khamir m membuat permen ntuk digunakan bai id yang umum dipak	jeli, ada ber k secara ind kai diantarany	Maks. ragam bahan dividu atau d	1 x 10 <sup>2</sup> (Sumber: BSN hidrokoloid ya likombinasikai tin, gum arab	ang bisasitas n. Jenis n. Jenis n. pektin, sitas	Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya
rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya	Universit Universit Universit Universit Universit Universita Universita	Kapang/khamir m membuat permen ntuk digunakan bai	jeli, ada ber k secara ind kai diantarany	Maks. ragam bahan dividu atau d	1 x 10 <sup>2</sup> (Sumber: BSN hidrokoloid ya likombinasikai tin, gum arab	n. Jenis pektin, pektin, as	Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya
rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya	Universit	Kapang/khamir m membuat permen ntuk digunakan bai id yang umum dipak	jeli, ada ber ik secara ind kai diantarany an pati. Berik	Maks. ragam bahan dividu atau dividu atau dividu atau dividu atau dividu adalah gelatikut ini adalah	1 x 10 <sup>2</sup> (Sumber: BSN hidrokoloid ya likombinasikai tin, gum arab kriteria yan	ang bisasitas n. Jenis n. Jenis n. pektin, sitas	Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya
rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya	Universit Univer	Kapang/khamir  m membuat permen  ntuk digunakan bai  id yang umum dipak  gum, agar-agar, da  kan untuk memilih jen	jeli, ada ber ik secara ind kai diantarany an pati. Berik	Maks. ragam bahan dividu atau dividu atau dividu atau dividu atau dividu adalah gelatikut ini adalah	1 x 10 <sup>2</sup> (Sumber: BSN hidrokoloid ya likombinasikai tin, gum arab kriteria yan	n. Jenis Jeni Jenis Jenis Jenis Jenis Jenis Jenis Jenis Jenis Jenis Jenis Jeni	Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya
rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya	Universit	Kapang/khamir  m membuat permen  ntuk digunakan bai  id yang umum dipak  gum, agar-agar, da  kan untuk memilih jen  elatin	jeli, ada ber ik secara ind kai diantarany an pati. Berik iis hidrokoloid	Maks. ragam bahan dividu atau d ra adalah gelar kut ini adalah pada permen je	1 x 10 <sup>2</sup> (Sumber: BSN) hidrokoloid ya likombinasikai tin, gum arab kriteria yan eli, yaitu:	n. Jenis n.	Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya
rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya	Universit	Kapang/khamir  m membuat permen  ntuk digunakan bai  id yang umum dipak  gum, agar-agar, da  kan untuk memilih jen  elatin	jeli, ada ber ik secara ind kai diantarany an pati. Berik iis hidrokoloid	Maks. ragam bahan dividu atau d ra adalah gelar kut ini adalah pada permen je	1 x 10 <sup>2</sup> (Sumber: BSN) hidrokoloid ya likombinasikai tin, gum arab kriteria yan eli, yaitu:	n. Jenis n.	Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya
rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya	Universit	Kapang/khamir  m membuat permen  ntuk digunakan bai  id yang umum dipak  gum, agar-agar, da  kan untuk memilih jen  elatin  danya proses hidroli	jeli, ada ber ik secara ind kai diantarany an pati. Berik iis hidrokoloid sis, pengaruh	Maks. ragam bahan dividu atau dividu atau dividu atau dividu atau dividu adalah gelatikut ini adalah pada permen jungan utama dari a	1 x 10 <sup>2</sup> (Sumber: BSN) hidrokoloid ya likombinasikar tin, gum arab kriteria yan eli, yaitu: aya asam dan ten	ang bisasitas n. Jenis n. Jenis n. Jenis n. Jenis n, pektin, sitas ng dapat universitas	Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya
rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya	Universit	Capang/khamir  m membuat permen  ntuk digunakan bai  id yang umum dipak  gum, agar-agar, da  kan untuk memilih jen  elatin  danya proses hidroli  nenyebabkan berkurar	jeli, ada ber ik secara ind kai diantarany an pati. Berik iis hidrokoloid sis, pengaruh	Maks.  ragam bahan dividu atau dividu atau dividu atau dividu atau dividu adalah gelati adalah pada permen jungan utama dari atau gel dari gelati	1 x 10 <sup>2</sup> (Sumber: BSN) hidrokoloid ya likombinasikai tin, gum arab kriteria yan eli, yaitu:	ang bisasitas ang bisasitas n. Jenis n. Jenis n, pektin, sitas n dapat universitas	Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya
rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya	Universit	Capang/khamir  m membuat permen  ntuk digunakan bai  id yang umum dipak  gum, agar-agar, da  kan untuk memilih jen  elatin  danya proses hidroli	jeli, ada ber ik secara ind kai diantarany an pati. Berik iis hidrokoloid sis, pengaruh	Maks.  ragam bahan dividu atau dividu atau dividu atau dividu atau dividu adalah gelati adalah pada permen jungan utama dari atau gel dari gelati	1 x 10 <sup>2</sup> (Sumber: BSN) hidrokoloid ya likombinasikai tin, gum arab kriteria yan eli, yaitu:	ang bisasitas ang bisasitas n. Jenis n. Jenis n, pektin, sitas n dapat universitas	Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya
rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya	Universit	Capang/khamir  m membuat permen  ntuk digunakan bai  id yang umum dipak  gum, agar-agar, da  kan untuk memilih jen  elatin  danya proses hidroli  nenyebabkan berkurar  nenyebabkan gelatin	jeli, ada ber ik secara ind kai diantarany an pati. Berik iis hidrokoloid sis, pengaruh ngnya kekuata menjadi tidak	Maks. ragam bahan dividu atau	1 x 10 <sup>2</sup> (Sumber: BSN) hidrokoloid yahidrokoloid yahidrokoloid yahidrokoloid yahidrokoloid yahidrokoloid yahidrokoloid yahidrokoloida yahidr	ang bisasitas ang bisasitas n. Jenis n. Jenis n, pektin, sitas n dapat universitas	Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya
rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya	Universit	Capang/khamir  m membuat permen  ntuk digunakan bai  id yang umum dipak  gum, agar-agar, da  kan untuk memilih jen  elatin  danya proses hidroli  nenyebabkan berkurar  nenyebabkan gelatin	jeli, ada ber ik secara ind kai diantarany an pati. Berik iis hidrokoloid sis, pengaruh ngnya kekuata menjadi tidak knya dilakukar	Maks. ragam bahan dividu atau	1 x 10 <sup>2</sup> (Sumber: BSN) hidrokoloid ya likombinasikai tin, gum arab kriteria yan eli, yaitu: asam dan ten tin. Kondisi as penambaha Brawijaya	ang bisasitas ang bisasitas n. Jenis n. Jenis n. Jenis n, pektin, sitas n dapat dapat dapat universitas am akan universitas an asamsitas	Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya
rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya	Universit	Mapang/khamir  In membuat permen  Intuk digunakan bai  Inid yang umum dipak  Inid yang u	jeli, ada ber ik secara ind kai diantarany an pati. Berik is hidrokoloid sis, pengaruh ngnya kekuata menjadi tidak knya dilakukar	Maks.  ragam bahan dividu atau	1 x 10 <sup>2</sup> (Sumber: BSN hidrokoloid ya hidrokoloid ya likombinasikar tin, gum arab kriteria yan eli, yaitu:  asam dan ten tin. Kondisi as Brawijaya la penambaha Brawijaya Brawijaya	ang bisasitas ang bisasitas n. Jenis Jniversitas n. Jenis Jniversitas n. pektin, sitas dapat Universitas	Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya
rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya	Universit	Mapang/khamir  In membuat permen  Intuk digunakan bai  Inid yang umum dipak  Inid yang u	jeli, ada ber ik secara ind kai diantarany an pati. Berik ils hidrokoloid sis, pengaruh ngnya kekuata menjadi tidak knya dilakukar s Brawijaya	Maks.  ragam bahan dividu atau	1 x 10 <sup>2</sup> (Sumber: BSN) hidrokoloid ya likombinasikar tin, gum arab kriteria yan eli, yaitu: asam dan ten tin. Kondisi as Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya	ang bisasitas ang bisasitas n. Jenis n. Jenis n. Jenis niversitas niversitas niversitas niversitas universitas	Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya
rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya	Universit	Capang/khamir  In membuat permen Intuk digunakan bai Inid yang umum dipak Inid yang umum dipa	jeli, ada ber k secara ind kai diantarany an pati. Berik iis hidrokoloid sis, pengaruh ngnya kekuata menjadi tidak knya dilakukar s Brawijaya s Brawijaya	Maks. ragam bahan dividu atau	1 x 10 <sup>2</sup> (Sumber: BSN) hidrokoloid ya likombinasikai tin, gum arab kriteria yan eli, yaitu: aya asam dan ten tin. Kondisi as Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya	ang bisasitas ang bisasitas n. Jenis n.	Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya
rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya	Universit	Mapang/khamir  In membuat permen  Intuk digunakan bai  Inid yang umum dipak  Inid yang u	jeli, ada ber ik secara ind kai diantarany an pati. Berik iis hidrokoloid sis, pengaruh ngnya kekuata menjadi tidak knya dilakukar s Brawijaya s Brawijaya s Brawijaya s Brawijaya	maks.  ragam bahan dividu atau	1 x 10 <sup>2</sup> (Sumber: BSN hidrokoloid ya likombinasikar tin, gum arab kriteria yan eli, yaitu: aya asam dan ten tin. Kondisi as Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya	ang bisasitas ang bisasitas ang bisasitas n. Jenis Jniversitas n. pektin, sitas n. pektin, sitas dapat universitas	Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya
rawijaya	Universit	Mapang/khamir  In membuat permen  Intuk digunakan bai  Inid yang umum dipak  Inid yang u	jeli, ada ber ik secara ind kai diantarany an pati. Berik iis hidrokoloid sis, pengaruh ngnya kekuata menjadi tidak knya dilakukar s Brawijaya s Brawijaya s Brawijaya s Brawijaya s Brawijaya	ragam bahan dividu atau da adalah gelar kut ini adalah pada permen jumu utama dari atan gel dari gelar stabil sehinggan di akhir. Itas Universitas	1 x 10 <sup>2</sup> (Sumber: BSN) hidrokoloid ya likombinasikar tin, gum arab kriteria yan eli, yaitu: aya asam dan ten tin. Kondisi as Brawijaya aya penambaha Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya	ang bisasitas ang bisasitas n. Jenis n.	Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya Brawijaya
rawijaya	Universit	Mapang/khamir  In membuat permen Intuk digunakan bai Inid yang umum dipak Inid yang umum dipa	jeli, ada ber ik secara ind kai diantarany an pati. Berik iis hidrokoloid sis, pengaruh ngnya kekuata menjadi tidak knya dilakukar s Brawijaya	maks.  ragam bahan dividu atau	1 x 10 <sup>2</sup> (Sumber: BSN hidrokoloid ya likombinasikar tin, gum arab kriteria yan eli, yaitu:  a jaya sam dan ten tin. Kondisi as Brawijaya penambaha Brawijaya	ang bisasitas ang bisasitas n. Jenis n.	Brawijaya Brawijaya
rawijaya	Universit	m membuat permen ntuk digunakan bai did yang umum dipak gum, agar-agar, da kan untuk memilih jen elatin danya proses hidroli menyebabkan berkurar diaya bai diaya Universitas wijaya Uni	jeli, ada ber ik secara ind kai diantarany an pati. Berik iis hidrokoloid sis, pengaruh ngnya kekuata menjadi tidak knya dilakukar s Brawijaya	ragam bahan dividu atau da adalah gelar kut ini adalah pada permen jen utama dari adan gelar stabil sehinggan di akhir. Sitas Universitas	1 x 10 <sup>2</sup> (Sumber: BSN hidrokoloid ya likombinasikar tin, gum arab kriteria yan eli, yaitu:  aya jaya sam dan ten tin. Kondisi as Brawijaya	ang bisasitas an	Brawijaya Brawijaya
rawijaya	Universit	m membuat permen ntuk digunakan bai did yang umum dipak gum, agar-agar, da kan untuk memilih jen elatin danya proses hidroli menyebabkan berkuran denyebabkan gelatin ada permen jeli sebai wijaya Universitas wijaya Universi	jeli, ada ber ik secara ind kai diantarany an pati. Berik iis hidrokoloid sis, pengaruh ngnya kekuata menjadi tidak knya dilakukar s Brawijaya	ragam bahan dividu atau da adalah gelar kut ini adalah pada permen jumu utama dari adan gelar dari gelar stabil sehinggan di akhir. Itas Universitas	1 x 10 <sup>2</sup> (Sumber: BSN) hidrokoloid ya likombinasikar tin, gum arab kriteria yan eli, yaitu: a jaya asam dan ten tin. Kondisi as Brawijaya	ang bisasitas Injversitas	Brawijaya Brawijaya
rawijaya	University Dalar University University University University University University University Example Univer	m membuat permen ntuk digunakan bai id yang umum dipak gum, agar-agar, dakan untuk memilih jen elatin danya proses hidroli menyebabkan berkurar diaya Universitas vijaya Universitas vij	jeli, ada ber ik secara ind kai diantarany an pati. Berik iis hidrokoloid sis, pengaruh ngnya kekuata menjadi tidak knya dilakukar s Brawijaya	ragam bahan dividu atau da adalah gelat kut ini adalah pada permen jumbah utama dari adan gel dari gelat bahar stabil sehinggan di akhir. Sitas Universitas	1 x 10 <sup>2</sup> (Sumber: BSN hidrokoloid ya likombinasikar tin, gum arab kriteria yan eli, yaitu:  a jaya sam dan ten tin. Kondisi as Brawijaya penambaha Brawijaya	ang bisasitas an	Brawijaya Brawijaya

101111101701	SINTOIGICO BIOTINIO, O SINTOIGICO BIOTINIO, O SINTOIGICO BIOTINIO, O SI	110101100	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	iversitas	Brawijay
rawijaya			Brawijay
rawijaya			Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	iversitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	iversitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	iversitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	iversitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya		Brawijay
rawijaya	Universitas BraFungsia penggunaan gum arab pada pembuatan permen ad	alah <sub>sitas</sub>	Brawijay
rawijaya	Universitas Br mencegah kandungan sirup gula kembali mengkristal, mempertahar		
rawijaya	Universitas Brawijava		Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya	iversitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	iversitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas P Penggunaan pektin akan menghasilkan gel dengan tekstur halus Universitas Brawijaya	iversitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	iversitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brasangat bagus dalam pelepasan perisa. Selain itu proses gelatinisasi	idarisitas	Brawijay
rawijaya	pektin sangatlah cepat bila larutan bersuhu sangat dingin dan	iversitas ada	Brawijay
rawijaya			
rawijaya			Brawijay
rawijaya	Vanthan gum		Brawijay
rawijaya	Universitation		Brawijay
rawijaya	Universi Jenis hidrokolid ini akan larut dalam air dingin dan berfungsi seb		
rawijaya	Universi pengental pada pembuatan permen. Gel yang dihasilkan bersifat koh	nesif	Brawijay Brawijay
rawijaya Irawijaya	Universit berfungsi mengurangi kebocoran pada permen yang mengandung s		
		-	Brawijay
rawijaya	di padian tengan.		Brawijay
rawijaya			Brawijay
rawijaya			Brawijay
rawijaya	Berbeda dengan xanthan gum, agar-agar larut dalam air pa	nas. iversitas	Brawijay
rawijaya	Universitas B. Pembuatan permen jeli menggunakan agar-agar cocok dipasarka		
rawijaya	Universitas Bradaerah panas karena gelnya tidak akan meleleh kecuali bila menc		
rawijaya	Universitas Brawn Mijaya Uni	iversitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brasuhu 85-90 °C. wijaya Uni	iversitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Braylia Adanya kandungan gula pada permen akan meningkatkan kekuatan	iversitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Uni	iversitas	Brawijay
rawijaya			Brawijay
rawijaya	- rau		Brawijay
rawijaya			Brawijay
rawijaya	Universitas BraPenggunaan pati dapat digunakan sebagai pengganti dari j		
rawijaya	Universitas Brahidrokoloidalin, misalnya gum arab. Halalini karena pertimbar	ngan	Brawijay
rawijaya			Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	iversitas	Brawijay

Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
Universitas Brabeberapa hidrokoloid memiliki harga yang cenderung mahal dan sitas Brawijay
Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijay
Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijay
Universitas BraEnergi adalah suatu kapasitas yang dibutuhkan untuk melakukan sebuah sitas Brawijay
Universitas pekerjaan tertentu. Pada tanaman, energi dihasilkan melalui sebuah proses
Universitas Brawijay Vawijaya Universitas Brawijay
Universit fotosintesis dalam bentuk karbohidrat sederhana, yaitu Glukosa. Glukosa akan Brawijay
Universitas Brawijay mensintesa berbagai zat gizi yaitu Protein, Lemak, dan bentuk lain dari
Universitas Brawijay
Universit Karbohidrat. Sementara manusia dan hewan memperoleh energi dengan carasitas Brawijay
Universi mengonsumsi tanaman dan atau hewan lainnya.
Universi Universi Universi Universi Universi Universi Universi
Universit secara teratur. Kebutuhan energi setiap orang berbeda-beda sesuai dengan Brawijay
Universitumur, jenis kelamin, berat badan, tinggi badan, dan level aktivitas masing-masing Brawijay
Universitorang yang dipenuhi dari asupan makan tiap hari berguna untuk prosessitas Brawijay
Universitas Universitas Brawijay
Universit pertumbuhan dan perkembangan tubuh. Berat badan menjadi indikator yang sitas Brawijay
Universi mudah diketahui terkait tingkat kecukupan energi seseorang. Bila terjadisitas Brawijay
Universitas Bray
Universitas Brawijay
Universitasupan energi yang dikonsumsi. Akan tetapi perubahan berat badan tidak dapat itas Brawijay
Universitas Brawijay Universitas Brawijay Universitas Brawijay Universitas Brawijay
Universitas Brawijaya
Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijay Zat gizi makro yang terdiri dari Protein, Lemak, dan Karbohidrat memiliki Universitas Brawijay
Universitas Rrawijaya, Universitas Brawijaya, Universitas Brawijaya, Universitas Brawijaya, Universitas Brawijaya
Universitas Brawijaya
Universitubuh yaitu Lemak 9 kkal/g, Protein dan Karbohidrat masing masing sama 4 itas Brawijay
Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya

	CHITCHOLOGGIO DIGITILIGITAL CHITCHOLOGGIO DIGITILIGITAL CHITCHOLOGGIO DIGITILIGITAL CHITCHOLOGGIO DIGITILIGITAL	01011010	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	ersitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	ersitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	<sup>19</sup> sitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	ersitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	ersitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	ersitas	Brawijay
rawijaya	Universi kkal/g. Sedangkan Serat, salah satu jenis Karbohidrat dapat bertahan dala	ersitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	ersitas	Brawijay
rawijaya	Universi proses pencernaan dan tidak ikut terabsorpsi, memiliki kandungan ene	gisitas	Brawijay
rawijaya	Universitainima (Jones, 2012) versitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	ersitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya	ersitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brautuk mengetahui kandungan energi dalam suatu makanan dap	érsitas	Brawijay
rawijaya	Universi menggunakan bom kalorimeter. Prinsip kerja dari bom kalorimeter adala		
rawijaya	Universitas Brawijaya	ersitas sel	Brawijay
rawijaya 			
rawijaya	Universityang dimasukkan ke dalam bom kalorimeter (Elisa UGM, Itanpa tahui	•	
rawijaya rawijaya	Berdasarkan prinsipnya, bom kalorimeter terdiri dari 3 ienis, vaitu:		Brawijay
rawijaya Irawijaya			Brawijay Brawijay
rawijaya	Universitas	ersitas	Brawijay
rawijaya	Universita Adanya peningkatan suhu di vesel bagian dalam dapat diketah	nui ersitas	Brawijay
rawijaya			Brawijay
rawijaya	University		Brawijay
rawijaya	- Rom Kalorimeter Oksiden Adiahatik		Brawijay
rawijaya	Universit Selama proses penetapan, suhu bagian luar dan dalam vesel sam	na:sitas	Brawijay
rawijaya	Universit  Hanya diperlukan pemeriksaan suhu awal dan akhir, sedikit berbe	ersitas	Brawijay
rawijaya	Universita	ersitas	Brawijay
rawijaya	Universita dengan jenis bom kalorimeter isotermal yang membutuhkan pemeriksa	ansitas	Brawijay
rawijaya	Sullu awai, alitala, uali akilii.		Brawijay
rawijaya	Universitas L. V. V. Universitas L. V. Universitas L. V. Universit		Brawijay
rawijaya			Brawijay
rawijaya 	Universitas BraSampel yang akan diuji telah diketahui beratnya. Sampel dimasukk	ersitas an	Brawijay
rawijaya		ersitas	Brawijay
rawijaya Irawijaya			
rawijaya	Universitas Brawijaya	le. ersitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Br Penetapan nilai kalori dilakukan dengan membandingkan kenaikan su		
rawijaya	Universitas Brasampel dengan sampel standar yang sudah diketahui nilai kalorinya.		
rawijaya	Universitas Brawijaya	ersitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Bra(Elisa UGM, tanpa tahun) rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya		
rawijaya	Universitas Braselain perhitungan langsung menggunakan alat berupa bom kalorimete		
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	ersitas	Brawijay
rawijaya	Universi penentuan kadar total energi juga bisa diperoleh melalui metode perhitunga	শূsitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	ersitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	ersitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	ersitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	ersitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	ersitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	ersitas	Brawijay

	SINTOLOGO DIGITINATO SINTOLOGO DIGITINATO SINTOLOGO DIGITINATO SIN	TOTOTOTO	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	versitas	Brawijay
rawijaya			Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	v <sup>20</sup> sitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	versitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	versitas	Brawijay
rawijaya			Brawijay
rawijaya	Universi Penentuan kadar total energi didapatkan dengan menggunakan faktor Atwa		
rawijaya			Brawijay
rawijaya	UniversitHal ini didasari bahwa tidak semua energi yang ada dalam makanan da		
rawijaya	Universi dimanfaatkan oleh tubuh sehingga butuh adanya koreksi untuk penyesuaian	darisitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya	versitas ergi	Brawijay
rawijaya rawijaya			_
rawijaya	Universitas Brawijaya, Universitas Brawijaya, Universitas Brawijaya, Universitas Brawijaya, Universitas Brawijaya, Universitas Brawijaya, Universitas Brawijaya		
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Universitas Brawijaya Universitas Brawa Universitas Brawijaya Universitas Br	an 9 Versitas	Brawijay
rawijaya			Brawijay
rawijaya	Heisensites President		Duanillan
rawijaya	Misalnya, sebungkus minuman sereal dengan berat 28 g diketa	thui versitas	Brawijay
rawijaya	Universi mengandung 24 g karbohidrat, 1 g protein, dan 3 g lemak. Maka, nilai t		
rawijaya	energinya adalah: $[(4y24)+(4y1)+(9y3)] - 127$ kkal (dibulatkan menjadi 130 kk	versitas	Brawijay
rawijaya		70101660	Brawijay
rawijaya			Brawijay
rawijaya	2 6 7at Gizi Makro		Brawijay
rawijaya Irawijaya			Brawijay
rawijaya			Brawijay
rawijaya	tubuh berjumlah besar, dengan satuan gram/orang/hari. Zat gizi makro terdiri (	garı	Brawijay
rawijaya			Brawijay
rawijaya			Brawijay
rawijaya	Offiversitas III		Brawijay
rawijaya	Universitas B. Karbohidrat memiliki susunan kimia yang terdiri dari Karbon, Hidrog		
rawijaya	Universit dan Oksigen (C <sub>n</sub> H <sub>2n</sub> O <sub>n</sub> ). Karbohidrat masih dibagi lagi menjadi 3 kelompok, y	versitas aitu	Brawijay
rawijaya			Brawijay
rawijaya			Brawijay
rawijaya Irawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	jula Versitas	Brawijay:
rawijaya	Universi yang paling sederhana. Jenis monosakarida yang paling banyak ditemukan		
rawijaya	universi memiliki peranan besar dalam sistem pencernaan ada 3, yaitu: glukosa, frukto		
rawijaya	Universitas Brawijaya Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas	versitas	Brawijay
rawijaya	Universi dan galaktosa. Glukosa adalah produk utama dari proses hidrolisis karbohid		
rawijaya	Universit kompleks dalam sistem pencernaan dan terdapat dalam peredaran da	versitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	versitas	Brawijay
rawijaya	Universi Fruktosa disebut juga sebagai gula buah karena banyak ditemukan dalam bu	<del>lahr</del> sitas	Brawijay
rawijaya			Brawijay
rawijaya			Brawijay
rawijaya			Brawijay
rawijaya 			Brawijay
rawijaya 			Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Uni	versitas	Brawijay

101111010	OTTO OTTO DIGITALISM	OTTO OTTO DIG	***  01701	o biamijaya	01111010100	D1011111011
rawijaya	Universitas Brawijaya	Universitas Bra	wijaya Universita	s Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya		wijaya Universita		Universitas	
rawijaya	Universitas Brawijaya	Universitas Bra	wijaya Universita	s Brawijaya	Universitas	
rawijaya	<b>Universitas Brawijaya</b>	Universitas Bra	wijaya Universita	s Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	<b>Universitas Brawijaya</b>	Universitas Bra	wijaya Universita	s Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	<b>Universitas Brawijaya</b>	Universitas Bra	wijaya Universita	s Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universit buahan. Diband	dingkan dengan jer	is monosakarida, fru	uktosa memilik	u Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya	Universitas Bra	wijaya Universita	s Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitkemanisan palir	ng tinggi. Sedangkar	n galaktosa merupaka	an jenis gula ya	ang tidak sitas	Brawijay
rawijaya	Universit ditemukan seca	ara bebas karena h	arus melalui proses	dihidrolisis dar	i laktosa <sup>sitas</sup>	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya	Universitas Bra	wijaya Universita	s Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universit (gula susu) (Fur	kon, tanpa tanun).	wijaya Universita	s Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brasecara					
rawijaya	Universitas Brawijaya pemberi rasa m Universitas Brawijaya	Universitas P	Universita	s Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya	iailis, perigatui meta	ibolisine lemak, dan i	s Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universi feses oleh serat	(Almatsier, 2009).	3	s Brawijaya	Universitas	
rawijaya	Universitas Brawijay			rawijaya	Universitas	
rawijaya	Universitas Brawi	ATA	BA.	vijaya	Universitas	
rawijaya 	Universit 2.6.2 Protein	25	14/2	va	Universitas	
rawijaya	Universitas Protein t	erdiri dari rantai asa	m amino. Pada proteil	n, komponen k	Universitas has yang	Brawijay
rawijaya			4			
rawijaya	Universi dimiliki oleh le				The second second	D
rawijaya	Universi berkontribusi hi	ngga 16% berat pro	tein. Ada setidakny	a 20 jenis asa	niversitas m amino	Brawijay
rawijaya rawijaya						
rawijaya Irawijaya	Universitdimana 10 dian Universit	laranya termasuk jer	iis asam amino esen	siai yang terda	niversitas	
rawijaya Brawijaya	Tabel 2.4 Universita		5)[[7]		Iniversitas	
rawijaya Brawijaya		abel 2.4 Asam Amir	o Esensial dan Non	Fsensial	Universitas	
rawijaya Brawijaya	Universites	E			Universitas Ikatan	Rrawijay
rawijaya	Asam Amino E Universitat. Arginin	1-01	Asam Amino Non E	Esensial Sing	ıkatan Ala Niversitas	Brawijay
rawijaya	Universita 2. Fenilalanin	Arg Phe	2. Asparagin		Asn niversitas	
rawijaya	3. Histidin Universit 4. Isoleusin	His IIe	<ol> <li>Asam Aspartat</li> <li>Asam Glutamat</li> </ol>	<i>-</i>	Asp Glu <sup>l</sup> niversitas	
rawijaya	Universita5. Leusin	Leu	5. Glisin		Glyniversitas	
rawijaya	6. Lisin Universita7. Metionin	Lys Met	<ol> <li>Glutamin</li> <li>Prolin</li> </ol>		GIn Proniversitas	
rawijaya	Universita& Breonina	Tre	8. Serin	rawijaya S	Segniversitas	Brawijay
rawijaya	9. Triptofan Universita 10. Valin IJaya	University Val	9. Sistein 10. Tirosin versita	s Brawijaya <mark>-</mark>	<sup>Cys</sup> niversitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya		wijaya Univers(Sur			
rawijaya	Universitas Brarvijasia	Protein yang utama	adalah sebagai za	t gizi yang m	embantusitas	Brawijay
rawijaya	<b>Universitas Brawijaya</b>	Universitas Bra	wijaya Universita	s Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universit proses pertum	buhan dan pemelil	naraan tubuh. Selai	n itu juga m	embantu <sub>sitas</sub>	Brawijay
rawijaya	Universitmengatur kesei	mbangan air, dima	na apabila tubuh kel	kurangan prote	ein makasitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya	Universitas Bra	wijaya Universita	s Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universit dapat terjadi pe	enumpukan cairan u	alanı janıngan dan te	rjadilari edema		
rawijaya	Universitas Brawijaya		wijaya Universita		Universitas	
	Universitas Brawijaya		wijaya Universita		Universitas	
		Universitas Bra	wijaya Universitas	s Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya rawijaya	Universitas Brawijaya			_		
rawijaya rawijaya	Universitas Brawijaya	Universitas Bra	wijaya Universita		Universitas	Brawijay
rawijaya		Universitas Bra Universitas Bra		s Brawijaya		Brawijay Brawijay

	STITTOTOTEGO BIGITITATO STITTOTOTEGO BIGITITATO STITTOTOTEGO BIGITITATO	OITOO DIGITION
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	rsitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya	rsitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	rsitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	rsitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	rsitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	rsitas Brawijaya
rawijaya	Universi juga bertugas sebagai <i>buffer</i> dengan menjaga pH tetap pada keadaan konstar	rsitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Univer	rsitas Brawijava
rawijaya	Universi (pH 7,35-7,45), sebagai pembentuk antibodi, mengangkut zat gizi, serta iku	
rawijaya	Universit menyumbang sebagai sumber energi (Almatsier, 2009). as Brawijaya Universit menyumbang sebagai sumber energi (Almatsier, 2009).	rsitas Brawijaya
rawijaya		rsitas Brawijaya
rawijaya		rsitas Brawijaya
rawijaya		rsitas Brawijaya
rawijaya	l emak memiliki sifat tidak larut air tetani larut dalam nelarut organik	rsitas Brawijaya
rawijaya		
rawijaya	Universi seperti eter dan alkohol. Penggunaan kata lemak merujuk pada lemak dalam	
rawijaya	keadaan padat dalam suhu kamar (23 °C), sementara lemak dalam keadaan cai	rsitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Braw Maya Universitas Braw	rsitas Brawijaya
rawijaya	Universitiebih sering disebut sebagai minyak. Lemak berasal dari sumber hewani dari Universitas	ารแลร Brawijaya rsitas Brawijaya
rawijaya rawijaya	nahati (Furkon, tanna tahun)	rsitas Brawijaya rsitas Brawijaya
rawijaya	Universi Fungsi lemak antara lain sebagai sumber energi yang menghasilkan s	
rawijaya	University 2 State of the liver	rsitas Rrawijay
rawijaya	kkal/g lemak, jumlah ini lebih banyak dibandingkan dengan karbohidrat dar	rsitas Brawijay: rsitas Brawijay:
rawijaya	Universit protein. Selain itu juga berfungsi sebagai pengangkut (transportasi dan absorpsi	sitas Brawijay
rawijaya	Universit	rsitas Brawijava
rawijaya	vitamin larut lemak, yaitu vitamin A, D, E, dan K. Lemak dapat memperlamba Universita	t rsitas Brawijaya
rawijaya	Universi sekresi asam lambung dan pengosongan lambung sehingga memberikan efel	
rawijaya	Universitas kenyang lebih lama. Adanya lemak dalam tubuh juga membantu menahan panas	rsitas Brawijaya
rawijaya	Universitas L. V. V. Universitas L. V. Universitas L. V. Universit	rsitas Brawijaya
rawijaya	Universi tubuh untuk tidak keluar sehingga suhu tubuh dapat terjaga. Organ penting	Jsitas Brawijaya
rawijaya	Universit dalam tubuh, seperti jantung, hati, dan ginjal dilindungi oleh lapisan lemak	rsitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Braw Jijaya Braw Jijaya Universitas Braw Jijaya Braw J	rsitas Brawijaya
rawijaya	Universi menjaga dari kemungkinan adanya benturan atau bahaya lainnya yang	
rawijaya	mempanayakan organ benjing tersebut (Almatsier, 2009).	rsitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	rsitas Brawijaya
rawijaya		rsitas Brawijaya
rawijaya	Z.i Obesitas	rsitas Brawijaya reitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya	rsitas Brawijaya
rawijaya rawijaya		
rawijaya	Universital ini terjadi akibat adanya ketidakseimbangan antara asupan yang dikonsums Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	rsitas Brawijaya
rawijaya	Universi dengan energi yang dikeluarkan (keseimbangan positif). Asupan yang	
rawijaya		rsitas Brawijaya
rawijaya		rsitas Brawijaya
rawijaya		rsitas Brawijaya rsitas Brawijaya
rawijaya		rsitas Brawijaya
rawijaya		rsitas Brawijay
rawijaya		rsitas Brawijay
awijaya	Oniversitas Diawijaya Oniversitas Diawijaya Oniversitas Diawijaya Oniversitas	isitas biawijay

	SINTOTORIO BIGITIFOTO SINTOTORIO BIGITIFOTO SINTOTORIO BIGITIFOTO	OTHER DISTRICT	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Unive 3 sitas	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universi dikonsumsi melebih dari total kebutuhan sehingga kelebihan yang a	ada akan sitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijava Universitas Brawijava Universitas Brawijava	Universitas	Brawijav
rawijaya	Universi disimpan menjadi jaringan lemak yang berakibat pada kenaikan berat ba	daniversitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brandikator yang digunakan untuk menentuka status gizi pada ana	ık usia 5 <u>r</u> sitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya  18 tahun menggunakan nilai 7-score yaitu TB/U dan IMT/U Untuk me	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universit 18 tahun menggunakan nilai Z-score yaitu TB/U dan IMT/U. Untuk me		
rawijaya	Universi prevalensi obesitas, vnilai Z-score yang digunakan adalah IMT/U	dengansitas	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas	
rawijaya		Universitas	
rawijaya 	UniversitSangat kurus/a < -3,0	Universitas	
rawijaya	Universitas Brawijay Kurus Universitas Brawi : ≥ -3,0 s/d < -2,0	Universitas	
rawijaya rawijaya		Universitas Universitas	
rawijaya Irawijaya	Universit Normal : ≥ -2,0 s/d ≤ 1,0 Universitas	Universitas	
rawijaya Brawijaya	Universit Gemuk : > 1,0 s/d ≤ 2,0	Universitas	
rawijaya	Universi Obesitas : > 2,0	niversitas	
rawijaya	Universit	hiversitas	
rawijaya	Universit Sebuah penelitian yang membahas tren dunia terkait indeks mas	ssa tuhuh	Brawijay
rawijaya	Universitunderweight, overweight, dan obesitas pada tahun 1975-2016 me		
rawijaya	Universit bahwa pada masa 42 tahun analisis, prevalensi global untuk obesitas a	niversitas	Brawijay
rawijaya	Universita	Universitas	
rawijaya	Universi remaja meningkat dari 0,7% di tahun 1975 menjadi 5,6% di tahun 20		
rawijaya rawijaya	Universitas perempuan dan dari 0,9% di tahun 1975 menjadi 7,8% di tahun 2016 u Universitas	ntuk laki-	Brawijay
rawijaya Irawijaya	Universitasi. Dalam jurnal tersebut dikatakan bahwa jumlah anak dan remaja ya	Omversitas	Diawijay
rawijaya	University Branch Branc		
rawijaya	Universitas Braw	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universi dengan yang mengalami obesitas. Tetapi bila tren pos 2000 terus l	berlanjut, sitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brayiia maka diperkiran jumlah anak dan remaja yang mengalami obesita		
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universi melebihi anak dengan berat kurang pada tahun 2022 (Ezzati, 2017). ya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Bradi Indonesia, berdasarkan hasil survei Riskesdas 2013, prevalen	Universitas usi demuk	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universi nasional untuk anak usia 5-12 tahun masih terbilang tinggi, mencapa		
rawijaya	terdiri dari 10,8% gemuk dan 8% sangat gemuk (Obesitas) (Riskesdas, 2	2013) versitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas	Brawijay

Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawija KERANGKA KONSEP DAN HIPOTESA PENELITIAN ya rawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya rawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Tren Snacking ↑ iversitas Brawijaya rawijaya 3.1 Kerangka Konsep Ex. Permen Jeli Prevalensi Obesitas BKandungan Gula ↑iversitas Brawijaya pada anak ↑ Rendah Zat Gizi i<del>ve</del>rsitas Brawijaya Universitas Srikaya Energi 63 Brakkal/100 g niversitas Brawijaya BRAH Gula 28% GI 54 Universitas **Universitas Brawijaya** Universitas B **Universitas Brawijaya** rawijaya Iniversitas Brawijaya Produksi >>, mudah rusak hiversitas Brawijaya rawijaya Modifikasi Produk Diversfikasi Produk rawijaya Snack niversitas Brawijaya rawijaya rawijaya **Universita** Universitas Brawijaya rawijaya Permen Jeli Srikaya Universitas Brawijaya Dipengaruhi oleh: Brawijaya Pemanasan Total Energi dan Total Gula Permen Jeli semakin rendah pada Usia Buah (Jarak masa komposisi dengan jumlah Srikaya yang semakin tinggi rawijaya panen dengan waktu aya produksi)itas Brawijaya wijaya awijaya Universitas Brawijaya rawijaya 1,4., a omversitas Brawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya** rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya ditelitiversitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya tidak diteliti rawijaya as Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Gambar 3.1 Skema Kerangka Konsep Penelitian ava rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya

10111110110	entreference profitional de entreference profitional de entreference profitional de entreference	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas I	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas I	Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Brawijay
rawijaya	Universitas Br Buah Srikaya adalah salah satu buah tropis memiliki cita rasa manis yang	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas I	Brawijay
rawijaya	Universi khas. Keberadaan Srikaya masih belum merata di seluruh wilayah Indonesia	Brawijay
rawijaya 	Universitsehingga pemanfaatan buah ini masih belum optimal. Namun, beberapa daerah	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas I Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	
rawijaya		Brawijay
rawijaya rawijaya	Universities Brawii ava Univer	
rawijaya Irawijaya	Pasuruan, fokus penjualan buah Srikaya hanya dalam bentuk buah segar, untuk	Drawijay Rrawijay
rawijaya Brawijaya	Universi kualitas super dijual di luar kabupaten Pasuruan, sementara kualitas standarsi las l	Brawijay: Brawijay:
rawijaya	Universitas Brawijay Vawijaya Universitas I	
rawijaya	dijual di pasar lokal (Pasuruankab.go.id. 2016). Padahal, buah segar rawan	Brawijay:
rawijaya	Universi terjadi kerusakan bila penanganan kurang tepat sehingga butuh dilakukan itas	
rawijaya	Universitas Universitas Universitas	
rawijaya	Universit pengolahan lebih lanjut bila menginginkan masa simpan lebih panjang, salah	Brawijay
rawijaya	Universi satunya dengan mengolahnya menjadi snack.	
rawijaya	Universi Saat ini, sebagian besar makanan siap konsumsi yang beredar memiliki	Brawijay
rawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya rawijaya	Universi kandungan gula dan garam yang tinggi, padat energi tetapi dengan kandungansitas l Universit	Brawijay: Brawijay:
rawijaya Irawijaya	gizi yang rendah (Brennan <i>et al.</i> , 2013). Sementara itu, ada kecenderungan Universitas	Brawijay: Brawijay:
rawijaya	Universitmasyarakat untuk memilih konsumsi makanan siap makan berupa <i>snack</i> dengansitas i	
rawijaya	Universitas Univer	
rawijaya	Oniversitas E	
rawijaya	Universitas B. Hal ini diperkuat dengan data prevalensi obesitas pada anak masih cukupsitas I	
rawijaya	Universit tinggi, seperti yang ditunjukkan pada hasil Riskesdas 2013 yang menyatakan	Brawijay
rawijaya	Universitas Braw Universitas Braw Univer	Brawijay
rawijaya Irawijaya		
rawijaya	Universitas 18,8% (Riskesdas, 2013). Penyebab terjadinya obesitas salah satunya adalah Universitas Brawijaya Universitas I	Brawijay: Brawijay:
rawijaya	Universitdari pola makan yang kurang tepat termasuk kebiasaan konsumsi snack. Oleh itas	
rawijaya	Universit karena itu, perlu dilakukan reformulasi makanan agar dapat menjembatani dua	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas I	Brawijay
rawijaya	Universi permasalahan diatas bertujuan untuk meningkatkan kandungan gizi snack itas	Brawijay
rawijaya	Universit dibandingkan dengan produk serupa yang beredar di pasaran. Wijaya Universitas I	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas I	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas I	
rawijaya	Universitas Brawijaya	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	
rawijaya	Universitas Brawijaya	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas I	Brawijay

Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brayeijava Jeli diketahui sebagai salah satu produk snack yang tas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universi memungkinkan untuk dimodifikasi dalam berbagai varian salah satunya dengan Brawijaya rawijaya Universitmenambahkan buah-buahan dalam komposisinya. Umumnya kandungan Brawijaya rawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya permen sebagian besar adalah gula. Maka, dengan kombinasi komposisi utama rawijaya Universi buah Srikaya dan gula pada permen jeli diharapkan dapat menghasilkan produksitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya rawijaya rawijaya Universi posisi gula sebagai pemanis. as Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Braw** Unive 3.2 Hipotesa Penelitian Universitas Brawijaya rawijaya **Universitas Brawijaya** rawijaya Ada penurunan kadar total energi dan total gula permen jeli yang Universit hiversitas Brawijaya rawijaya Universi ditambahkan buah Srikaya. rawijaya rawijaya rawijaya Universit hiversitas Brawijaya niversitas Brawijaya rawijaya rawijaya rawijaya Universitas Brawijaya rawijaya **Universitas Brawijaya** rawijaya rawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya rawijaya **Universitas Brawijaya** rawijaya **Universitas Brawijaya** rawijaya Universitas Brawijaya rawijaya **Universitas Brawijaya** rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya **Universitas Brawijaya** rawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya **Universitas Brawijaya** rawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya

	SINTOIOIGAS BIGITINATA SINTOIOIGAS BIGITINATA SINTOIOIGAS BIGITINATA SINTOIOIGAS BIGITINA
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	4.1 Rançangan Penelitian Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas BraPenelitian ini merupakan penelitian True Experimental Rancangan Acaksitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijay Lengkan (RAL) dengan memenuhi prinsip adanya pengulangan pengacakan
rawijaya	Lengkap (RAL) dengan memenuhi prinsip adanya pengulangan, pengacakan, Universitas Brawijay
rawijaya	Universi dan kontrol. Pada rancangan acak lengkap, pengacakan dilakukan pada semuasitas Brawijay
rawijaya	Universitas Universitas Brawijay unit percobaan. Hasil percobaan akan digunakan untuk mengetahui kadar total
rawijaya	Universitas brawijas
rawijaya 	Universi energi dan kadar gula total.
rawijaya	Universi Universi Universi Pada pembuatan permen jeli buah, perbandingan buah dan gula yang
rawijaya	
rawijaya	Universi digunakan adalah 45 : 55 (Jellen, 1985 dalam Padmaningrum, 2013). Sementarasitas Brawijay
rawijaya	Universit pada penelitian permen jeli menggunakan buah Srikaya menggunakan
rawijaya	Universita Universitas Brawijay
rawijaya rawijaya	Universit perbandingan srikaya dan gula sebanyak 100 g:75 g atau sekitar 55:45 (Hasyimsitas Brawija)
rawijaya Irawijaya	Universitas et al., 2015). Pada penelitian ini, selain menggunakan gula, bahan baku lain yang Universitas Brawijay
rawijaya	Universi digunakan adalah sirup glukosa. Perbandingan sukrosa dan glukosa memilikisitas Brawijay
rawijaya	
rawijaya	Universitas Brawijay peranan penting dalam menghasilkan tekstur permen. Sukrosa yang terlalu Brawijay Universitas Brawijay
rawijaya	Universi banyak dibanding glukosa akan menjadikan permen lebih kaku dan mudah putus itas Brawija
rawijaya	Universitas Brawijay sementara sebaliknya, glukosa yang lebih banyak dibandingkan sukrosa akan Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universit membuat permen terlalu lunak (Faridah, 2008 dalam Zalizar et al., 2016) sitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya sehingga formulasi perlakuan yang digunakan sebagai berikut:
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijay
rawijaya	Universi Perlakuan 0 = 0 g srikaya:37 g gula pasir:45 g sirup glukosa sebagai produksitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universit Perlakuan 1 = 16,65 g srikaya:20,35 g gula pasir:24,75 g sirup glukosa Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya

Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** Universit Perlakuan 2 = 20,35 g srikaya:16,65 g gula pasir:20,25 g sirup glukosa Perlakuan 3 = 24,05 g srikaya:12,95 g gula pasir:15,75 g sirup glukosa rawijaya rawijaya Universitas Braerdasarkan Rumus Federer (Federer, 1955), jumlah pengulangan pada Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya dengan 4 perlakuan diperoleh, yaitu:
Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas $(t+1)(n+1) \ge 15$ ersitas Brawijaya Universitas Brawijaya  $(4-1)(n-1) \ge 15$ **Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya**  $3n - 3 \ge 15$ Universitas Brawijaya UniversitKeterangan: Iniversitas Brawijaya Universi t = jumlah perlakuan n = jumlah pengulangan Diketahui jumlah pengulangan sebanyak 6 kali untuk masing-masingsitas Brawijaya rawijaya Universit perlakuan. Ada 4 perlakuan, maka total sampel yang digunakan adalah 24 rawijaya Universitsampel (4 perlakuan x 6 pengulangan). rawijaya Tabel 4.1 Rancangan Acak Lengkap Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Perlakuan Ulangan P<sub>0</sub> P1 P2 **P3** P<sub>01</sub> P<sub>11</sub>  $P_{21}$  $P_{31}$  $P_{12}$  $P_{22}$  $P_{32}$  $P_{02}$  $\mathsf{P}_{13}$  $P_{23}$  $P_{33}$  $P_{03}$ **Universitas Brawijaya**  $P_{14}$ P<sub>24</sub>  $P_{34}$  $P_{04}$ Universitas Brawijay 5 Universitas Brawijaya  $P_{05}$ P<sub>15</sub> P<sub>35</sub>  $P_{25}$ Univer<sub>P06</sub>  $P_{26}$ Universitas Brawijaya  $P_{16}$ versitP36 Brawijava Total **Universitas Brawijaya** ver 6tas Bra6/ijava Universités Brawi24va Perlakuan Universitas Bracketerangan: Inive Perlakuan 0 = 0 g srikaya:37 g gula pasir:45 g sirup glukosa Perlakuan 0 = 0 g siikaya:27 g gula pasii:45 g siiup giukosa
Perlakuan 1 = 16,65 g srikaya:20,35 g gula pasii:24,75 g sirup glukosa
Perlakuan 2 = 20,35 g srikaya:16,65 g gula pasii:20,25 g sirup glukosa
Perlakuan 3 = 24,05 g srikaya:12,95 g gula pasii:15,75 g sirup glukosa rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya

101111101701	SINTEREST DISTRIPTION STREET STREET STREET	OIIITOIOITAO DIATIIJA
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawija
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawija
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawija
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawija
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawija
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawija
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawija
rawijaya	Universitas BraMasing-masing sampel berdasarkan resep standar pembuatan	permensitas Brawija
rawijaya	Universi jeli dasar (Tamer et al., 2013). Pada awal rencana penelitian, pe	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawija
rawijaya	perlakuan dengan produk kontrol adalah perbandingan komposisi gula p	pasır dan Universitas Brawija
rawijaya	Universitsrikaya.wijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Prawijaya Pada perjalanan dilakukan penelitian ditemukan sebuah refere Universitas Brawijaya	Universitas Brawija
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawija
rawijaya	Universi mengungkapkan bahwa perbandingan sukrosa dan glukosa memiliki	
rawijaya	Universitas Brawijay penting dalam menghasilkan tekstur permen. Sukrosa yang terlalu Universitas Brawijaya	Universitas Brawijay
rawijaya		
rawijaya	Universi dibanding glukosa akan menjadikan permen lebih kaku dan muda	
rawijaya	Universitas sementara sebaliknya, glukosa yang lebih banyak dibandingkan sukro	Universitas Brawijay osa akan
rawijaya	Olliversity A Let III A Le	iliversitas brawija
rawijaya	Universi membuat permen terlalu lunak (Faridah, 2008 dalam Zalizar et al., 201	
rawijaya	Universi formulasi standar permen jeli (Tamer et al., 2009) bahan baku peml	hiversitas Brawijay beri rasa
rawijaya rawijaya	Universi manis yang digunakan adalah sirup glukosa dan gula pasir. K	hiversitas Brawijay
rawijaya rawijaya	Universi manis yang digunakan adalah sirup glukosa dan gula pasir. K	niversitas Brawija
rawijaya	merupakan jenis gula tambahan yang bertanggung jawab ikut mengunyersita	yumbang Universitas Brawijay
rawijaya	Universi kandungan total gula pada permen jeli. Oleh karena itu, untuk meng	
rawijaya		
rawijaya	Universitas permen jeli dengan tekstur yang diinginkan maka digunakan formula Universitas	asi baru. Universitas Brawijay
rawijaya	Universi Formulasi baru ditunjukkan pada tabel 4.2.	Universitas Brawija
rawijaya	Universitas Bra	Universitas Brawija
rawijaya	Universitas Braw  Tabel 4.2 Formulasi Baru Permen Jeli Srikaya	Universitas Brawija
rawijaya	Universitas Brawija Bahan Formula wijaya	Universitas Brawija
rawijaya	Universitas Brasilia P <sub>0</sub> P <sub>1</sub> P <sub>2</sub> P <sub>3</sub> P <sub>3</sub> Sirup Glukosa, g 45 24,75 20,25 15,75	Universitas Brawija
rawijaya	Universitas Bra Guia Pasir, glivers 12,95 d	Universitas Brawija
rawijaya	Universitas Bra Srikaya, g iniversitas Frawijay 16,65 ve 20,35 Bra 24,05 Asam Sitrat, g 0,3 0,3 0,3 0,3	Universitas Brawija
rawijaya	Universitas Bra Gelatin, g Universitas Brawijaya Univerzitas Brazvijaya	Universitas Brawija
rawijaya	Universitas Bra Air, mL Universitas L <sup>26</sup> awijaya <sup>26</sup> Universitas Bra <sup>26</sup> ijaya	- Universitas Brawija
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawija
rawijaya	Universitas BraDalam melakukan penelitian, dilakukan pengacakan yang berfun	
rawijaya	Universit mengurangi bias. Tiap perlakuan dilakukan pengulangan dimana selurul	Universitas Brawija
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawija
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawija
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawija
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawija
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawija
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	<b>Universitas Brawija</b>

	OTHER DISTRICT	OTHER DISTRICT			210111101101	011110101000	
rawijaya	Universitas Brawijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya			Universitas		Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijaya	Univ <sup>30</sup> sitas	
rawijaya	Universitas Brawijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universityang dibuat dik	eri kode tida	k <sup>B</sup> berurutan	sehingga dih	arankan saa	u Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universi pengambilan dat	a penguji bisa	mengambil da	ata seobyektif i	mungkin <sub>aya</sub>	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya	Universit	bel 4.3 Samp	el Acaksitas	Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya	<b>Universitas</b>	Brawijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya	Universitas	Nomor Acak (3 digit)	Universitas	ng Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya		Brawijaya	Universitas		Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya	Ur <sup>2</sup> versi 972 3. 638	P	Univel5sitas	Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya	Ur4.ve 392			Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya	5. 403 6. 006		1 21	Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijay	7. 528		8	rawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawi	8. 491 9. 48	AS R	3 24	rijaya	Universitas	
rawijaya	Universitas Br	10. 572		24 5	va	Universitas	
rawijaya	Universitas	11. 637 12. 031		14 20		Universitas	
rawijaya	Universita	13. 782	CA.A.	2		Universitas	
rawijaya	Universi	14. 965 15. 562		17 9	7,	niversitas	
rawijaya	Universi	16. 114	3/2/2	23	_	hiversitas	
rawijaya	Universit	17. 213 18. 179		13 4		hiversitas	
rawijaya	Universit	19. 027		12		hiversitas	
	Universit	20. 099 21. 748		19 22		niversitas	
rawijaya	Universita	22. 210	STELL	10		Universitas	
rawijaya	Universitas	23. 729 24. 131		16 6	//	Universitas	
rawijaya	Universitas				— //	Universitas	
rawijaya	Universitas B					Universitas	
rawijaya	Universitas Bl		1.6	4.6	a	Universitas	
rawijaya	Unive 4.3 Variabel Penelit		AA		aya	Universitas	
rawijaya	Universitas Bray Variabel	Bebas			ijaya 	Universitas	
rawijaya	Universitas Brawija	voitu proporci	Srikovo gulo	dan airun alı	wijaya	Universitas	
rawijaya	University Prawijava			100		•	
rawijaya rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya			Universitas		Universitas Universitas	
rawijaya	Universit4.3.2 raVariabel					Universitas	
rawijaya							
rawijaya	Universitas Brawijaya Variabel terikat Universitas Brawijaya	yaitu kadar to	tal energi da	n kadar total	gula dari pe	ermen jeli	Rrawijay
rawijaya	UniversitSrikaya.wijaya			Universitas		Universitas	
rawijaya	Universitas Brawijaya			Universitas		Universitas	
rawijaya	Universitas Brawijaya			Universitas		Universitas	
rawijaya	Universitas Brawijaya			Universitas		Universitas	
rawijaya	Universitas Brawijaya			Universitas		Universitas	
rawijaya	Universitas Brawijaya			Universitas		Universitas	
rawijaya	Universitas Brawijaya			Universitas		Universitas	
rawijaya	Universitas Brawijaya			Universitas		Universitas	
rawijaya	Universitas Brawijaya			Universitas		Universitas	

	OIII OIOIGO DIGITIAN	0. 01111010100	<i></i>	OTHER DISTRICT	D10111101101	01111010100	
rawijaya	Universitas Brawijaya	a Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijay		Brawijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya			Universitas		24	
rawijaya	Universitas Brawijaya	a Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya	a Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijay	a Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	
rawijaya	Unive 4.4 Lokasi dan W						
rawijaya	Universitas Brawijaya	a Universitas	Brawijava	Universitas	Brawijava	Universitas	Brawiiav
rawijaya	Universit Lokasi Peneliti	ian <sub>Uni</sub> : Lab Di	et Program S	tudi Ilmu Gizi	Fakultas Ke	dokteran, sitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijay					niversitassitas	
rawijaya	Universitas Brawijaya			Universitas		Universitas	
rawijaya	Universitas Brawijay	Brawijay	a Brawijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	
rawijaya	UniversitWaktu Peneliti			Universitas			
rawijaya	Universitas Brawijaya					Universitas	
rawijaya	Universitas Brawijaya				Brawijaya	Universitas	
rawijaya	Unive 4.5 Bahan dan Al			195	Brawijaya	Universitas	
rawijaya	Universitas Brawijay				rawijaya		
rawijaya	Universitas Braw	atan permen Je	eli Srikaya m	embutuhkan b	ahan-bahan	Universitas dan alat Universitas	Brawijay
rawijaya	Universityang tercantur	n dalam tahel di	bawah ini:	RA.	va	Universitas	
rawijaya	Universitas /	25%		难 //		Universitas	
rawijaya	Universita	Tabel 4.4 Baha	n dan Alat Pe	enelitian Perm	en Jeli	Universitas	
rawijaya	Haris and the second	Permen Jeli	Uii To	otal Gula	IIii Total	Energi/ersitas	
rawijaya		ah Srikaya dari	Larutan Fenol		- Oji Totai	niversitas	
rawijaya	Universi	n. Oro-oro Ombo	Asam sulfur ko	onstrentrat 95%		hiversitas	
rawijaya	Kat	o. Pasuruan Mineral				hiversitas	
		a Merk "Gulaku"				niversitas	
rawijaya	Silt	up Glukosa Merk nbuja"				niversitas	
rawijaya	Universita Gel	atin Bubuk Halal				Universitas	
rawijaya	ivie	rk "Green ley"	1575	DE		Universitas	
rawijaya	Universites Asa	am sitrat Merk				Universitas	
rawijaya	"Joi UniversitasAlat Ble	nder merk	Vortex		- a	Universitas	
rawijaya	Universitas Bra "Ph	ilips"	Penangas Air	4 b	aya	Universitas	
rawijaya	Par	ncı npor gas merk	Spektrofotome	eter	Ajaya	Universitas	
rawijaya	Universitas Brawii "Rir	nnai"			wijaya	Universitas	
rawijaya	Ala	t pendingin frigerator) merk			rawijaya	Universitas	
rawijaya	Universitas Brawii	" University		omversitas	Brawijaya	Universitas	
rawijaya	Universitas Brawijak	mometer ohol/air raksa	Brawijaya	Universitas	Brawijaya		
rawijaya	Universitas Brawijaio	bangan digital+a					
rawijaya	me	rk "Camry" ⁄ang					
rawijaya	Universitas Brawii Mai	ngkukniversitas					
rawijaya	Universitas Brawijeis	паок		Universitas		Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya		Brawijaya	(Sumber: Toledo	o et al., 2012; T	amer, 2013) sitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya		Brawijaya	Universitas		Universitas	
rawijaya	Universitas Brawijaya	a Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya	a Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	
rawijaya	Universitas Brawijay		Brawijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	
rawijaya	Universitas Brawijay			Universitas			
	Universitas Brawijaya			Universitas		Universitas	
rawijaya	Ollifoldide Blattiat		9 9		9 9		

i a irija ja	omonomao bianijaja	01111010	tao Diamijaya	011110101000	<del>Diamija, a</del>	011110101000	
rawijaya	<b>Universitas Brawijaya</b>	Universi	tas Brawijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya	Universi	tas Brawijaya	Universitas	Brawijaya		
rawijaya	<b>Universitas Brawijaya</b>	Universi	tas Brawijaya	Universitas	Brawijaya	Univ <sup>27</sup> sitas	Brawijay
rawijaya	<b>Universitas Brawijaya</b>	Universi	tas Brawijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	<b>Universitas Brawijaya</b>	Universi	tas Brawijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	<b>Universitas Brawijaya</b>	Universi	tas Brawijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Unive 4.6 Definisi Opera	sionalversi	tas Brawijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	<b>Universitas Brawijaya</b>	Universi	tas Brawijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Branda pe	enelitian kali	ini, variabel-varia	ibel yang dipilil	n dibatasi da	lam suatu <sub>sitas</sub>	Brawijay
rawijaya	Universi definisi operasio	onal vang te	rcantum dalam T	abeli4.5 rsitas	Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya	Universi	itas Brawijaya	Universitas	Brawijaya		Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya	abel 4.5 Def	inisi Operasiona	I Variabel Per	men Jeli Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	UniversitasJeniswijaya	Definisiers	tas Brawijaya Cara Ukur	Universitas	Brasijaya	Skalærsitas	Brawijay
rawijaya	OTTIVE 3 THE TELESTICATION OF	perasional	tas Pa	Alat Ukur	Brukuraya	<u>Ukurers</u> itas	Brawijay
rawijaya	I limit to waith a a 'D' wattrii at ta	oporsi ging buah	Masing-masing, daging srikaya	Timbangan Digital	Gram berat buah	Rasio Universitas	Brawijay
rawijaya	UniversitGula, radan a Sri	ikaya yang	yang telah	95	Srikaya, ava	Universitas	Brawijay
rawijaya		peroleh dari usun Oro-	diblender, gula, dan sirup		gula, dan sirup	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawi ord		glukosa		glukosaaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Br	ab. asuruan	ditimbang dengan berat	741	va	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas ya	ng sudah	sesuai	堂 //		Universitas	Brawijay
rawijaya	TITIVALSII Z	oisahkan Iri kulit dan	perlakuan	Max C		Universitas	Brawijay
rawijaya		inya		The state of	7	niversitas	
rawijaya		engan Gula utih merk	M Start	100	1	hiversitas	
rawijaya		ulaku" dan			T	hiversitas	
rawijaya	Gli	rup ukosa		選り	,	hiversitas	
rawijaya		erk "Abuja"	Managunakan		%	niversitas	Brawijay
rawijaya	Universit Kadar Total Pe	ersentase tal gula	Menggunakan uji metode		70	Rasio	
rawijaya		ida permen	spektrofotometri	Sel	/	Universitas	
rawijaya		i dari erbagai		151		Universitas	
rawijaya	do.	erlakuan			///	<sup>'</sup> Universitas	
rawijaya	ko	ngan mposisi	出版則	4.5	a	Universitas	
rawijaya	do	kaya, gula, In sirup	AA		aya	Universitas	
rawijaya	Universitas Braw glu	ukosa yang			Ajaya		
rawijaya		erbeda-			wijaya		
rawijaya	be	da sesuai rlakuan			<b>M</b> awijaya	Universitas	
rawijaya	Universitas Brawijaya			universitas			
rawijaya	Energi en	ergi pada	Menggunakan uji metode				
rawijaya	·	rmen jeli ng dihitung	perhitungan kadar zat gizi	Universitas			
rawijaya	da da	ri hacil	makro dikali	Universitas			
rawijaya	Universitas Brawijaka		dengan faktor	Universitas			
rawijaya	ka	dar rbohidrat,	Atwater Faktor Atwater:				
rawijaya	Universitas Brawijay	otein, dan	Karbohidrat: 4	Universitas			
rawijaya	Universitas Brawija er	rhagai	Lemak: 0				
rawijaya	Universitas Brawijaya		tas Brawijaya				
rawijaya	Universitas Brawijaya		tas Brawijaya				
rawijaya	Universitas Brawijaya		tas Brawijaya				
rawijaya	Universitas Brawijaya		tas Brawijaya				
rawijaya	Universitas Brawijaya		tas Brawijaya				
rawijaya	Universitas Brawijaya	universi	itas Brawijaya	universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijay

rawijaya	Universitas Prawijaya Universitas Prawijaya Universitas Prawijaya Universi	toe Prowiiov
rawijaya		tas Brawijay tas Brawijay
rawijaya rawijaya		tas Brawijay tas Brawijay
rawijaya		tas Brawijay
rawijaya		tas Brawijay
rawijaya		tas Brawijay
rawijaya Irawijaya	Cara likur Alat likur	tas Brawijay tas Brawijay
rawijaya	norlatura	tas Brawijay
rawijaya Brawijaya	dengan	tas Brawijay
	erikaya gula	tas Brawijay
rawijaya rawijaya	uan shup	tas Brawijay
rawijaya rawijaya	herhoda-	tas Brawijay
rawijaya Irawijaya	beua SeSuai	tas Brawijay
		tas Brawijay
Irawijaya Irawijaya		tas Brawijay
rawijaya Brawijaya	4 7 Prosedur Penelitian	tas Brawijay
rawijaya Brawijaya	Universitas BraPenelitian ini terdapat 3 tahap utama yang dilakukan. Pertama, berupasi	
rawijaya	Universitas Brz	tas Brawijav
rawijaya	Universitäs penentuan taraf perlakuan produk. Pada tahap ini permen jeli dibuat dengan 4	tas Brawijay
rawijaya	Universit macam perlakuan proporsi gula:srikaya dengan penambahan glukosa. Tahapsi	
rawijaya	University	tas Brawijay
rawijaya	Universi kedua adalah pengulangan, dengan prosedur yang sama, ada 6 kali ulangan	tas Brawijay
rawijaya	Universi untuk tiap perlakuan sehingga ada total 24 sampel yang digunakan. Tahap ketigasi	tas Brawijay
rawijaya	Universit adalah pengacakan yang berfungsi untuk mengurangi bias. Masing-masing	tas Brawijay
rawijaya	University University Deligation of the University Univ	tas Brawijay
rawijaya	Universi sampel dilakukan uji kadar total gula dan kadar total energi.	tas Brawijay
rawijaya	Universitas Universit	tas Brawijay
rawijaya		tas Brawijay
rawijaya		tas Brawijay
rawijaya	Universitas R. Buah (pulp) Srikaya diambil dengan memisahkan dari kulit dan bijinya.	tas Brawijay
rawijaya	Universitas Brandaya Universi	tas Brawijay
rawijaya 	Universitas Brakalu diblender hingga menjadi bubur dan ditimbang dengan berat sesuais	
rawijaya	Denakuan, Nemudian dilambankan ali.	tas Brawijay
Irawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	tas Brawijay
rawijaya rawijaya	Universitas 2. Bubur Srikaya, ditambahkan gula dan sirup glukosa j (berat sesuais	
rawijaya Kawijaya	universitas Bracelakuan), dan asam sitrat sambil terus diaduk selama proses	tas Brawijay
rawijaya rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brapemanasan hingga mencapai suhu 90-100 °C. Gelatin, yang sudah	tas Brawijay
rawijaya rawijaya		
rawijaya rawijaya	Universitas Bridilarutkan dalam air bersuhu 50-60 °C, ditambahkan pada adonan, terus	tas Drawijay
rawijaya rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Braduk hingga mencapai suhu 95°C. Kemudian adonan dituang ke dalam	tas Brawijay
rawijaya Irawijaya		
rawijaya	Universitas Brawijaya yang telah disiapkan, biarkan hingga dingin. Setelah itu, adonan Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	tas Brawijay
rawijaya		tas Brawijay
awijaya	Oniversitas Diawijaya Oniversitas Diawijaya Oniversitas Diawijaya Oniversi	tas biawijay

Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Bradimasukkan ke mesin pendingin bersuhu 5 °C. Setelah 24 jam, adonan Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Br dikeluarkan dari mesin pendingin dan dibiarkan selama 1 jam hingga Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya suniversitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya rawijaya rawijaya Universitas Bra(Koswara, 2009) rsitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universit 4.7.2 Prosedur Uji Kadar Total Gula Universitas 1, Metode Fenol-sulfur dalam penentuan total gula didasari pada faktasitas Brawijaya bahwa gula kompleks atau gula sederhana dan turunannya, apabila Brawijaya Universitas Brawijaya direaksikan dengan fenol dan asam sulfur terkonsentrasi akansitas Brawijaya ini niversitas Brawijaya menghasilkan warna kuning-oranye yang stabil. Metode sederhana, cepat, layak, dan hasilnya dapat direproduksi. niversitas Brawijaya 2. Prosedur kerja: rawijaya a. Sampel diambil aliquot sebanyak 100 µg/mL lalu 0,5 ml larutan fenol rawijaya 5% ditambahkan. b. Dikocok dalam vortex lalu ditambahkan 2,5 ml dan dikocok kembali dalam penangas air 25 °C selama 15 menit. Setelah itu, absorbansi dibaca dalam spektofotometri dengan Universitas Braw panjang gelombang 490 nm. Universitas Brawii (Toledo *et al.*, 2012) **Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya** Universit4.7.3 r Prosedur Uji Kadar Total Energiva Universitas Brawijava Universitas Brawijay Dalam menentukan kadar total energi menggunakan Universitas Brawijaya metode Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Braperhitungan, maka energi dihitung dengan mengonversi kandungan kalorisitas Brawijaya rawijaya Universitas Bratiap gram masing-masing zat gizi makro. Untuk karbohidrat dan protein, Sitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya

TOTTTTOTTO		OTHER DISTRICT	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas B	rawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas B	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas B	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas B	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas B	rawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas B	rawijay
rawijaya	Universitas Bramasing-masing menyumbang 4 kkal tiap 1 gram. Sedangkan ler	mak itjansitas B	rawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas B	
rawijaya	Universitas Braugram mengandung 9 kkalawijaya Universitas Brawijaya	Universitas B	rawijay
rawijaya	Universitas Breenergi total (kkal) = (4 x g Karbohidrat) + (4 x g Protein) + (9 x g L	_emak)ersitas B	rawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas B	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya 4.7.3.1 Prosedur Uji Kandungan Protein	Universitas B	rawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas B	rawijay
rawijaya	Universitas Brawijay Pengujian ini menggunakan metode Kjeldahl yang suda	ah diakuisitas B	rawijay
rawijaya	Universitas Bradie AOAC. Prinsip kerjanya didasarkan pada oksidasi bahan b	erkarbon B	rawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya	Universitas B	rawijay
rawijaya	Universitas Bradan konversi nitrogen menjadi amonia. Amonia kemudian	bereaksi <sub>sitas</sub> B	rawijay
rawijaya	Universitas Bradengan kelebihan asam dan membentuk amonia sulfat. Laruta	an dibuatsitas B	rawijay
rawijaya	Universitas Br	universitas B	rawijay
rawijaya 	Universitas dalam menjadi basa dan amonia diuapkan dan diserap dalam		
rawijaya 	Universita asam borat. Nitrogen dalam larutan ditentukan jumlahnya deng	an titrasi sitas B	rawijay 
rawijaya	University	liversitas B	rawijay
rawijaya	Silversil 1	niversitas B	
rawijaya rawijaya	Universit Prosedur kerjanya terdiri dari 3 tahap, yaitu: Universit	hiversitas B	
rawijaya rawijaya	Universit 1. Tahap Destruksi	hiversitas B niversitas B	
rawijaya			
rawijaya	University	Il Iniversitas R	rawiiay
rawijaya	Universities b. 1 $\pm$ 0.1 g K <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> , 40 $\pm$ 10 mg HgO, dan 2 $\pm$ 0.1 m	ıl H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	rawijay
rawijaya	Universitas L ditambahkan.	Universitas B	
rawijaya	Universitas Bl	Universitas B	rawiiav
rawijaya	Universitas Brac. 2-3 butir batu didih ditambahkan. Lalu dididihkan sekitar 1 -	- 1,5 jam Universitas B	rawijay
rawijaya	Universitas Rraw dangan kanaikan suhu hartahan sampai sairan jarnih danga		
rawijaya	Universitas Brawija Universitas Brawija Universitas Brawija Universitas Brawija	Universitas B	
rawijaya	Universitas Brawijaya (awijaya	Universitas B	
rawijaya	Universitas 2 ratabap Destilasi ersitas - La conversitas Brawijaya	Universitas B	rawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas B	rawijay
rawijaya	Universitas Braw a. Sedikit aquades ditambahkan secara perlahan melalui dino	Universitas B	rawijay
rawijaya	Universitas Brawij dan digoyang pelan agar kristal yang terbentuk larut kembali.		
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya b. Isi labu dipindahkan ke dalam alat destilasi dan labu dibilas tuniversitas Brawijaya	Universitas B	rawijay
rawijaya			
rawijaya	Universitas Brawijdengahlii+2 milaquades vijaya Universitas Brawijaya	Universitas B	
rawijaya 	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas B	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas B	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas B	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas B	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas B	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas B	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas B	rawijay

	CHITOLOGICO DIGITALIGITAL CHITOLOGICO DIGITALIGITAL CHITOLOGICO DIGITALIGITAL	OTHER DIGITION
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	2.0
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brac. Air cucian dipindahkan ke labu destilasi berisi 5 ml H <sub>3</sub> BO <sub>3</sub>	dan ye <u>r</u> sitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawij tetes indikator metilen merah-metilen biru di bawah kondens	sor, Ujungsitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawij kondensor harus terendap di bawah larutan H₃BO₃ awijaya	Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya d. Destilasi dilakukan sehingga diperoleh 15 ml destilat. Universitas Brawijaya	Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya dilakukan seningga diperoleh 15 mi destilat.	Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas 3 ratabay Titrasi iversitas Brawijaya Universitas Brawijaya	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas P. Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brab/ij25aml larutan HCl dipipet ke dalam Erlenmeyer j250	mlnilalusitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya ditambahkan 2-3 tetes indikator fenolftalein 1%.	Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Braw	
rawijaya	Universitas Br c. Larutan HCI 0.02 N dititrasi dengan NaOH 0.02 N ya	
rawijaya	Universitas distandarisasi.	Universitas Brawijay
rawijaya	Universita	Universitas Brawijay
rawijaya	Universi d. Volume NaOH yang diperlukan untuk titrasi hingga warna	
rawijaya	Universit merah muda dicatat.	niversitas Brawijay
rawijaya rawijaya	Universit e. Normalitas larutan HCl dihitung dengan rumus:	hiversitas Brawijay hiversitas Brawijay
rawijaya rawijaya		niversitas Brawijay
rawijaya	$NHCI - \frac{(\text{ml NaOH})(NNaOH)}{(\text{ml NaOH})}$	Iniversitas Brawijay
rawijaya	Universita: ml HCL	Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas f. Titrasi destilat dengan HCI 0.02 N standar.	Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas L. g. Destilat diencerkan dalam erlenmeyer hingga ± 50 ml.	Universitas Brawijay
rawijaya	Juniversites D	Universites Drawiiev
rawijaya	Universitas Brah. Dititrasi dengan HCI 0.02 N terstandar sampai berubah abu-	-abu. Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brai. Volume HCl 0.02 N terstandar yang diperlukan untuk dititras	
rawijaya	Universitae Prawii	
rawijaya	Universitas Brawna Universitas 4. Penetapan Blanko awijaya	Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Braa. Dengan prosedur yang sama seperti sampel, analisa dilak	ukan jugasitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brab. Volume HCI 0.02 N terstandar yang diperlukan untuk dititras	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	
rawijaya	Universitas Brawijaya (ml HCl sampel – ml HCl blanko) x N HCL x 14.007(N Na0 % N =	H)Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijmgsampėlersitas Brawijaya	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Brawijay

			1101101	011110101400		01111010100		OTHER DIGITAL	
rawijaya	Universitas	Braw	ijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas					Universitas		Universitas	
rawijaya	Universitas	Braw	ijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijaya	Univ <sup>27</sup> sitas	
rawijaya	Universitas	Braw	ijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas	Braw	ijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas	Braw	ijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas	Braw	Protein :	= % N x fakto	konversi	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas	Braw	ijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas	Braw	enrina, 2	015) ersitas	Brawijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas	Braw	ijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	<b>Universitas</b>	Braw	ijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Universitas	.3.2 Pr	osedur	Uji Kandunga	an Lemak (S	NI 01-2891-19	92) Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas	Braw	ijay <b>æ</b> rir	nsip dari pene	tapan kadar	lemak menggu	unakan metod	e soxhletsitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Universitas	Braw	ijaya	Universitas	dangan nala	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas	Braw	ijaya	iak dieksirak	dengan pera		Brawijaya	. Setalah	Brawijay
rawijaya	Universitas	Brape	larut diu	apkan, lemak	ditimbang da	n dihitung per	sentasenya.	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas	Braw	ijay osedur k	eria:			rawijaya	Universitas	
rawijaya	Universitas	Braw	oscaar k	iorja.	AS B		ijaya	Universitas	
rawijaya	Universitas		1-2 g	sampel yang	g telah diha	aluskan dan	bebas air	ditimbangSitas	
rawijaya	Universitas	//	menggi	ınakan timban	gan analitik	業		Universitas	
rawijaya	Universita			77.		M. T.		Universitas	
rawijaya 	Universi	2.	Dimasu	kkan dalam s	selongsong l	kertas saring	yang sudah	diketahuisitas	
rawijaya	Universi		bobotny	a.	ונים ו	1/2		niversitas	
rawijaya	Universit							hiversitas	
rawijaya	Universit	3.	Selongs	song ditutup ra	ipat dan dima	asukkan dalam	n tabung soxh	let. niversitas	
	Universit	4.	Tabung	soxhlet dipas	ang pada la	bu lemak yan	g telah diisi b	niversitas patu didih	
rawijaya	Universita		vana tol	ah dikeringka	n dan dikatak	vui hahataya	/	Universitas	
rawijaya	Universitas Universitas	11	, ,			SEV		Universitas	
rawijaya Irawijaya	Universitas	5.	Diekstra	ak dengan pel	arut lemak (d	ietil eter atau <sub>l</sub>	petroleum ete	Universitas r, atau n- Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas			a) selama ± 6		11/3/7	a	Universitas	Diamijay
rawijaya	Universitas			4.5		0.0			
rawijaya	Universitas		Pelarut	lemak disulii	ng dan ekst	rak lemak dik	keringkan dal Jaya	am oven Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas			ng bersuhu 10	)5 °C.		wijaya	Universitas	
rawijaya			., -			PC L		Universitas diulangi	
rawijaya	Universitas Universitas	Braw	Didingir Tijaya	ukan dalam ( Universitas	desikator da	n ditimbang. versitas	Pengeringan Brawijaya	diulangi Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas							Universitas	
rawijaya	Universitas					Universitas		Universitas	
rawijaya	Universitas	Braw	ijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	
rawijaya	Universitas					$\frac{\text{V1}}{\text{x }100\%}$		Universitas	
rawijaya	Universitas		ijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas	BraKe	teranga	h!niversitas	Brawijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas	Braw	ijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas	Braw	ijaya <sup>= b</sup>	universitas	Brawijaya	Universitas Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas	Braw				Universitas		Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas	Braw	ijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas	Braw	ijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas	Braw	ijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas	Braw	ijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijay

101111101701	Omfoldido Diamit	Aya Ollivoloitaa Dia	· · ·   · · · · · · · · · · · · · · · ·	DIGWING		
rawijaya	Universitas Brawija	aya Universitas Bra	wijaya Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawija		wijaya Universitas		Universitas	
rawijaya	Universitas Brawija		wijaya Universitas	Brawijaya	Univ <sup>28</sup> sitas	
rawijaya	Universitas Brawija	aya Universitas Bra	wijaya Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawija	aya Universitas Bra	wijaya Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawija	aya Universitas Bra	wijaya Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawija	Va hohot lahu lemak ke	universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawija		wijaya Universitas		Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawaja	= bobot labu lemak da	n ekstrak (g)	Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawija	aya Universitas Bra	wijaya Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universit4.7.3.3 Pros	edur Uji Kandungan Ka	arbohidratniversitas	Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawija	Analisa penentuan	wijaya Universitas	Brawijaya	Universitas dengan	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawija	aya Universitas Bra	wijaya Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Bramen	ggunakan metode by dif	ferent dalam analisa p	roksimat. Perl	nitungansitas	Brawijay
rawijaya		dilakukan adalah		Brawijaya	Universitas	
rawijaya	<b>Universitas Brawija</b>	aya	25	Brawijaya	Universitas	
rawijaya	Universitas Brawl	0 % - (kadar air + kadar a	abu + kadar lemak + ka	adar protein)	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawi	Metode ini paling	sederhana diantara	metode y ne	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Br	2511	1/4/	va	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas / karb	ohidrat yang lain dan	mudah dilakukan.	Biasanya pad	artabelsitas	Brawijay
rawijaya	Universita komi	posisi bahan pangan,	cara penentuan ka	andungan kar	bohidrat bohidrat	Brawijay
rawijaya	Universi	3547		7	niversitas	Brawijay
rawijaya	Universi men	ggunakan metode ini, ya	aitu dengan mempero	leh hasil peng	urangansitas	Brawijay
rawijaya	Universit	a 100 dalam persentase	dengan persentase d	ari komponen l	ain. Bilasitas	Brawijay
rawijaya	Universit	IN STREET	The second second		niversitas	Brawllav
rawijaya	Universit	yang ada dikurangi lag	i dengan persentase s	serat, maka ha	silyangsitas	Brawijay
rawijaya	Universita dipe	oleh adalah kandungan	karbohidrat yang dapa	it dicerna.	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universita	ring 2015)		//	Universitas	
rawijaya	Universitas ( Ten	rina, 2015)		///	Universitas	
rawijaya	Universitas L				Universitas	
rawijaya	Universitas Bl	# IV		a	Universitas	
rawijaya	Universitas Bra		A		Universitas	
rawijaya	Universitas Braw				Universitas	
rawijaya	Universitas Brawija			wijaya	Universitas	
rawijaya	Universitas Brawija			Tawijaya	Universitas	
rawijaya	Universitas Brawija		militari Universitas		Universitas	
rawijaya	Universitas Brawija		wijaya Universitas		Universitas	
rawijaya	Universitas Brawija		wijaya Universitas		Universitas	
rawijaya	Universitas Brawija		wijaya Universitas		Universitas	
rawijaya	Universitas Brawija		wijaya Universitas		Universitas	
rawijaya	Universitas Brawija		wijaya Universitas		Universitas	
rawijaya	Universitas Brawija		wijaya Universitas		Universitas	
rawijaya	Universitas Brawija		wijaya Universitas		Universitas	
rawijaya	Universitas Brawija		wijaya Universitas		Universitas	
rawijaya	Universitas Brawija		wijaya Universitas		Universitas	
rawijaya	Universitas Brawija		wijaya Universitas		Universitas	
rawijaya	Universitas Brawija		wijaya Universitas		Universitas	
rawijaya	Universitas Brawija		wijaya Universitas		Universitas	
rawijaya	Universitas Brawija	aya Universitas Bra	wijaya Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijay

Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** Universita, 7.4 Alur Penelitian Permen Jeli Srikaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya <del>U</del>niversitas Brawijaya Perlakuan Produk: Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijava Pembuatan produk permen jeli dalam 4 formulasi perlakuan dengan niversitas Brawijaya rawijaya susunan komposisi srikaya, gula, dan sirup glukosa yang berbeda. rawijaya rawijaya rawijaya **Universitas Brawijaya** Srikaya Gula Sirup Glukosa rawijaya **Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya** Pengolahan P2 P3 P<sub>0</sub> Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universit niversitas Brawijaya Pengulangan: rawijaya Mengulangi perlakuan yang sama sebanyak 6 kali pengulangan tiap perlakuan rawijaya rawijaya Pengacakan: Pemberian kode menggunakan 3 angka untuk menghindari bias pada rawijaya proses pengujian niversitas Brawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Bra** Pengambilan Data: **Universitas Braw** Mengukur kadar total energi menggunakan metode perhitungan dan niversitas Brawijaya Universitas Brawija kadar total gula dengan metode spektrofotometri Wijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brandisa Dataniversitas Brawijaya rawijaya Universitas Bra Menggunakan One Way ANOVA untuk melihat pengaruh perbedaan Universitas Brawijaya Universitas Brawi kadar total energi dan kadar total gula dengan berbagai komposisi Srikaya, gula, dan sirup glukosa berbeda-beda. Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** Universidas Brawijaya

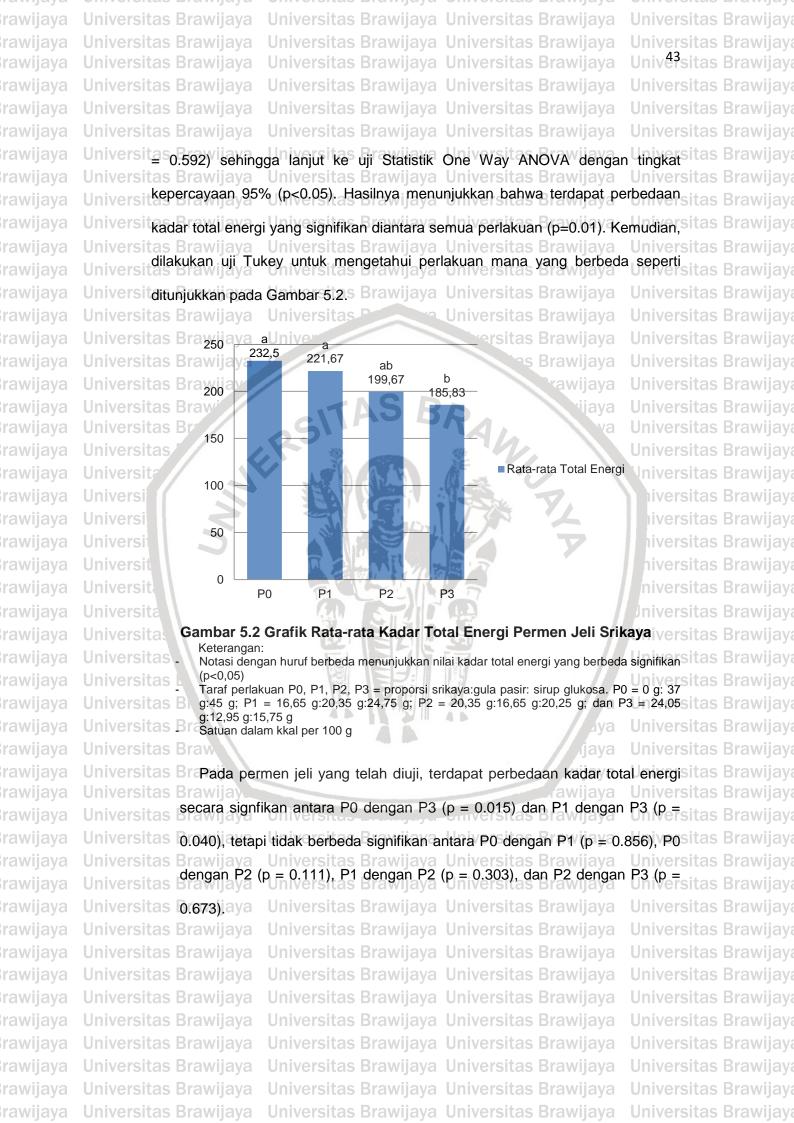
Gambar 4.1 Alur Penelitian

Brawijaya rawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya

Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya rawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya 4.8 Analisis Data Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Br Dari total 24 sampel yang seharusnya dianalisa, hanya ada 22 sampel Brawijaya rawijaya rawijaya Universityang berhasil diujikan, terdiri dari 4 sampel perlakuan kontrol (P0) dan masing-Sitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya masing 6 sampel dari perlakuan 55:45 (P1), 45:55 (P2), dan 35:65 (P3). rawijaya Universitas Brakemudian, data yang diperoleh berupa data kuantitatif yaitu kadar totalsitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universit pada masing-masing data menggunakan Shapiro Wilk test lalu diketahui datasitas Brawijaya Universitas Brawijay kadar lemak tidak terdistiribusi normal sehingga analisis uji menggunakan Linivarsitas Brawijaya rawijaya Universit Kruskal Wallis. Sedangkan kadar karbohidrat, protein, total energi, dan total gulasitas Brawijaya rawijaya terdistiribusi normal maka selanjutnya dianalisa menggunakan *One way ANOVA* rawijaya Universi pada SPSS 16.0 karena merupakan uji komparatif parametrik >2 Kelompok.sitas Brawijaya Hasil uji kadar karbohidrat, total energi, dan total gula menunjukkan ada niversitas Brawijaya rawijaya rawijaya Universit perbedaan yang signifikan (p < 0,05) maka dilanjutkan uji Tukey (Bongoni et al,sitas Brawijaya rawijaya Universit 2014). rawijaya rawijaya rawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijay rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya **Universitas Brawijaya** rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya rawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya rawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Brawijaya

	emitorolego prominera emitorolego prominera emitorolego prominera emitorolego promine
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawija
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawija
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawija
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawija
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawija
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawija
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawija
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawija
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawija
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawija
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawija
rawijaya	
rawijaya	Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Bræemen Jeli Srikaya yang dianalisis adalah permen jeli dengan substitusisitas Brawija
rawijaya	Universitas Brawijay Prawijaya Universitas Brawija
rawijaya	gula (gula pasir dan sirup glukosa) dengan Srikaya ( <i>Annona squamosa</i> L.). Pada Universitas Brawija
rawijaya	Universit penelitian ini ada 4 perlakuan berbeda berdasarkan proporsi srikaya dan gulasitas Brawija
rawijaya	Universitas Brawija
rawijaya	(gula pasir dan sirup glukosa). Variabel yang dianalisis adalah dari mutu zat gizi Brawija
rawijaya	Universi yaitu kadar total energi dan kadar total gula.
rawijaya	Universi
rawijaya	Universit Universit  Penampakan permen jeli pada kelompok kontrol memiliki warna kuning Wersitas Brawija
rawijaya	Universi keemasan, bening, dan tampak agak transparan sedangkan pada kelompoksitas Brawija
rawijaya	Universit perlakuan gula:srikaya berwarna kuning pucat, keruh, dan tidak transparan. Dari
rawijaya	Universita Universitas Brawija
rawijaya	Universi segi tekstur, penggunaan srikaya menjadikan permen jeli semakin padat dansitas Brawija
rawijaya	Universitas Universitas Brawija Universitas Brawija Universitas Brawija Universitas Brawija
rawijaya	oniversitas brawija
rawijaya	Universitas BL P0 P1 P2 P2 P3 Iniversitas Brawija
rawijaya	Universitas Braulija
rawijaya	Universitas Brawell Jaya Universitas Brawija
rawijaya	Universitas Brawija
rawijaya	Universitas Brawijay awijaya Universitas Brawija
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawija
rawijaya	Universi Warna awija kuning Warna kuning pucat Warna kuning pucat Warna Ukuning Itas Brawija keemasan tampak tidak transparan tidak transparan pucat tidak
rawijaya	agak transparan Tekstur agak padat Tekstur padat transparan
rawijaya	UniversitTeksturawliatya dan niversitas Brawijaya Universitas Braw
rawijaya	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawija
rawijaya	Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawija

10111101101	OHITOTOICAO DIGITIGATA OHITOTOICAO DIGITIGATA OHITOTOICAO DIGITIGATA	OTHER DIGITION	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Unive 5.2 Kadar Total Energi Permen Jeli Srikaya Universitas Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas	
rawijaya	Universitas Br Pengukuran kadar total energi pada permen jeli menggunakan	metodesitas	Brawijay
rawijaya	Universi perhitungan yang didapatkan dari total energi lemak, protein, dan kar	rbohidratsitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas	
rawijaya	Universityang dilakukan oleh laboran dari laboratorium pangan FTP. Untuk i	tu periu Universitas	Brawijay
rawijaya	Universi diketahui berat masing-masing zat gizi makro kemudian dikonversi ke		
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Politicas Universitas Brawijaya kalori. Lebih detail, kadar zat gizi makro tersebut dapat dilihat dalam Tabe	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas	
rawijaya	Universitas BrTabel 5.1 Rata-rata Kandungan Zat Gizi Makro dalam % (g/100		
rawijaya	Rata-rata Rata-rata	Universitas	
rawijaya	Universitas Perlakuan Karbohidrat Protein Rata-rata Kadar I otal aya p	(sig.) ersitas	Brawijay
rawijaya rawijaya	(%) (%) (%) (%) (%) (%)	<u>Universitas</u>	
rawijaya rawijaya	51 07167 4 075 0 075 221 67	Universitas <sup>0,01</sup> versitas	
Irawijaya Irawijaya	University P2 45,02167 4,695 0,09166 199,67 P3 41,8 4,475 0,0966 185,83	iversitas	
rawijaya Brawijaya	Keterangan: Universi Perlakuan 0 = 0 g srikaya:37 g gula pasir:45 g sirup glukosa	niversitas	
rawijaya Brawijaya	Perlakuan 1 = 16,65 g srikaya:20,35 g gula pasir:24,75 g sirup glukosa	niversitas	
rawijaya	Perlakuan 2 = 20,35 g srikaya:16,65 g gula pasir:20,25 g sirup glukosa Perlakuan 3 = 24,05 g srikaya:12,95 g gula pasir:15,75 g sirup glukosa	niversitas	
rawijaya	*= nilai signifikansi untuk kadar total energi Universit	niversitas	
rawijaya	Universita	Iniversitas	Brawijay
rawijaya	Berdasarkan data pada Tabel 5.1 diketahui rata-rata kadar	masing- Universitas	Brawijay
rawijaya	Universi masing zat gizi makro yang kemudian dikonversi menggunakan faktor	Atwatersitas	Brawijay
rawijaya	Universitas I	Universitas	
rawijaya	Universitas BM A 12 W	dianalisis Universitas	
rawijaya	Universitmenggunakan SPSS 16.	Universitas	
rawijaya	Universitas Braw	Universites	
rawijaya	Dari Tabel 5.1 dapat diketahui kadar total energi tertinggi terdar Universitas Brawija	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universi sampel perlakuan P0. Sampel P0 merupakan permen jeli kontrol yang ti		
rawijaya	substitusi Srikaya. Rata-rata kadar total energi pada sampel perlakuan P	Universitas 0 adalah	Brawijay
rawijaya	omversitus biawijaya omversitus biawijaya	Omvorsitas	Diawijay
rawijaya	Universi 232,5 kkali Sementara nilai terendah ada pada perlakuan P3 dengan		
rawijaya	185,83 kkal. Terlihat bahwa semakin banyak kandungan jumlah Srika	Universitas ya pada	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	universitas	Brawijay
rawijaya 	Universitpermen jeli maka kadar total energi semakin rendah sitas Brawijaya		
rawijaya	Berdasarkan hasil uji normalitas Shapiro Wilk diketahui p=0.543	(p>0.05)	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya		
rawijaya	Universityang menunjukkan bahwa hasilnya terdistribusi normal. Variasi data hom		
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas	<b>brawijay</b>



Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** Unive 5.3 Kadar Total Gula Permen Jeli Srikaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas BraPengukuran kadar total gula pada permen jeli menggunakan metode rawijaya Universit spektrofotometri yang dilakukan oleh laboran dari laboratorium pangan FTP. Sitas Brawijaya rawijaya Hasil dianalisis menggunakan SPSS 16 dengan nilai p=0.001. Rata-rata kadar rawijaya rawijaya Universi total gula yang terkandung dalam permen jeli Srikaya disajikan pada Gambar 5.3. Sitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya ersitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya 53,83 ab 47,47 Universitas Braw50 hc. 43,45 37.65 Universitas Brawijaya 30 Rata-rata Total Gula niversitas Brawijaya Universit 20 10 0 P1 P0 P3 Gambar 5.2 Grafik Rata-rata Total Gula Permen Jeli Srikaya Notasi dengan huruf berbeda menunjukkan nilai kadar total gula yang berbeda signifikan Sitas Brawijaya Taraf perlakuan P0, P1, P2, P3 = proporsi srikaya:gula pasir: sirup glukosa. P0 = 0 g: 37 g:45 g; P1 = 16,65 g:20,35 g:24,75 g; P2 = 20,35 g:16,65 g:20,25 g; dan P3 = 24,05 sitas Brawijaya Universitas Br Satuan dalam persentase (%) Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Dari Gambar 5.3 dapat diketahui kadar total gula tertinggi terdapat pada Brawijaya Universi sampel perlakuan P0. Sampel P0 merupakan permen jeli kontrol yang tidak adasitas Brawijaya substitusi Srikaya. Rata-rata total gula pada sampel perlakuan P0 adalah Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universi 53,83%. Sedangkan, nilai terendah berada pada perlakuan P3 dengan nilaisitas Brawijaya Universit 37,65%. Terlihat bahwa semakin banyak kandungan jumlah Srikaya pada Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** Universit permen jeli maka kadar total gula semakin rendah ersitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya rawijaya

Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brasarkan hasil uji normalitas Shapiro Wilk diketahui p = 0.810 (p > sitas Brawijaya rawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universit 0.05) yang menunjukkan bahwa hasilnya terdistribusi normal. Variasi data Brawijaya rawijaya rawijaya Universi homogen (p = 0.279) sehingga lanjut ke uji Statistik One Way ANOVA dengan Sitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya rawijaya Universi perbedaan kadar total gula yang signifikan diantara semua perlakuan (p = 0.001). Sitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Kemudian, dilakukan uji Tukey untuk mengetahui perlakuan mana yang berbeda.
Universitas Brawijaya rawijaya rawijaya rawijaya Universitas Br Berdasarkan hasil uji Statistik Tukey pada tingkat kepercayaan 95% (p <sitas Brawijaya as Brawijay 0.05) diperoleh hasil yaitu pada permen jeli yang telah diuji, terdapat perbedaan 8.55 km/s pada permen jeli yang telah diuji, terdapat perbedaan Universi kadar total gula secara signfikan antara P0 dengan P2 (p = 0.025), P0 dengan Sitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya rawijaya P3 (p = 0.001), dan P1 dengan P3 (p = 0.017) tetapi tidak berbeda signifikan Brawijaya rawijaya Universi antara P0 dengan P1 (p = 0.246), P1 dengan P2 (p = 0.531), dan P2 dengan P3 itas Brawijaya rawijaya rawijaya (p = 0.231).rawijaya rawijaya niversitas Brawijaya rawijaya Universita rawijaya rawijaya Universitas Brawijaya rawijaya **Universitas Brawijaya** rawijaya rawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya rawijaya rawijaya **Universitas Brawijaya** rawijaya Universitas Brawijay Universitas Brawijaya rawijaya **Universitas Brawijaya** rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya **Universitas Brawijaya** rawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya **Universitas Brawijaya** rawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya

TOTTTOTTO	CHILDIDING DIGITIMA CHILDIDING DIGITIMA CHILDIDING DIGITIMA CHILDIDING DIGITIMA
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	6.1 Permen Jeli Srikaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas BraPermen Jeli adalah salah satu jenis produk gula-gulay yang bisasitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijay dimodifikasi menjadi berbagai yariasi menarik salah satunya dengan
rawijaya	dimodifikasi menjadi berbagai variasi menarik, salah satunya dengan universitas Brawijay
rawijaya	Universit penggunaan buah dalam proses pembuatannya. Permen jeli juga menjadi salahsitas Brawijay
rawijaya	Universitas Universitas Brawijay Satu produk yang banyak disukai oleh berbagai kalangan, terutama anak-anak Brawijay Universitas Brawijay
rawijaya	
rawijaya 	Universi yang memang cenderung suka dengan cemilan bercita rasa manis. Akan tetapisitas Brawijay
rawijaya 	Universi produk permen jeli yang ada di pasaran saat ini didominasi dengan kandungan
rawijaya	Universitas brawijay
rawijaya	Universi gula yang tinggi dengan sedikit kandungan gizi di dalamnya. Cita rasa buah yangsitas Brawijay
rawijaya	Universit biasa ada dalam permen jeli juga seringkali didapatkan dari perisa buah yang
rawijaya	Universita Universitas Brawijay
rawijaya rawijaya	
rawijaya Irawijaya	Universitas jeli yang menggunakan buah asli tetapi penggunaan gula masih tetap menjadi Universitas Brawijay
rawijaya	Universit bahan baku utama yang berfungsi untuk memberikan cita rasa manis. a Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brauntuk itu, penggunaan buah asli yang memiliki cita rasa manis bisa Brawijay
rawijaya	Universitas Braw
rawijaya	Universitmenjadiwalternatif dalam mengurangi penggunaan gula tambahan dan sitas Brawija
rawijaya	Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya
rawijaya	Universi yang ada dalam buah itu sendiri (Hazen, 2012). Srikaya adalah salah satu buah itas Brawijay
rawijaya	Universityang memiliki rasa yang manis, aroma yang tidak menyengat, bergula dan kaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijay
rawijaya	Universi kandungan zat gizi seperti karbohidrat, protein, mineral (fosfor, magnesium, zatsitas Brawija)
rawijaya	Universi besi, dan lainnya) tetapi memiliki indeks glikemiks rendah sehingga tepat untuk
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijay

universitas Brawijaya		THE PROPERTY OF THE PROPERTY O
universitas Brawijaya	rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
universitas Brawijaya		Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
universitas Brawijaya	rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
universitas Brawijaya	rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
universita Brawijaya Universitas Brawijaya U	rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
universitas Brawijaya	rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
universitas Brawijaya	rawijaya	Universi dijadikan bahan baku dalam produk permen jeli buah (Passos, 2015, Bala et al sitas Brawijay
universitas Brawijava	rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijay
universitas Brawijaya	rawijaya	Universit <sup>2018</sup> rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijay
universitas Brawijaya	rawijaya	Universitas Br Pada penelitian ini, produk yang dihasilkan berupa permen jeli tanpa itas Brawijay
universitijeli yang sudah diberi perlakuan yang berbeda terkait proporsi srikaya, gula, dan itas Brawijaya universitas Brawijaya uni	rawijaya	
universitas Brawijaya	rawijaya	substitusi srikaya (0%) yang digunakan sebagai permen jeli kontrol serta permen
irawijaya universitas Brawijaya universitas	rawijaya	Universi jeli yang sudah diberi perlakuan yang berbeda terkait proporsi srikaya, gula, dan itas Brawijay
universi g; 20,35 g;16,65 g;20,25 g; dan 24,05 g;12,95 g;15,75 g; s Brawijaya Universitas Brawijaya Universita	rawijaya	Universitas Brawijaya
universitas Brawijaya rawijaya universitas Brawijaya universitas Brawijaya rawijaya universitas Brawijaya rawijaya universitas Brawijaya rawijaya r	rawijaya	
Permen jeli kontrol yang dihasilkan memiliki warna kuning keemasan dan rawijaya rawijaya universitas Brawija universitas Brawijay universitas Brawijaya un		
universitas Brawijay rawijaya rawijaya universitas Brawijaya rawijaya rawij		Permen jeli kontrol yang dihasilkan memiliki warna kuning keemasan dan
Universi pada gula yang mengalami proses pemanasan (Sularjo, 2010). Sementara Brawijaya rawijaya rawij		Universitas Brawlay
universi permen jeli srikaya memiliki warna kuning pucat dan tidak transparan. Hal inisitas Brawijaya rawijaya		
universi permen jeli srikaya memiliki warna kuning pucat dan tidak transparan. Hal inisitas Brawijaya rawijaya universi karena buah Srikaya memiliki daging berwarna putih, kemudian prosesitas Brawijaya rawijaya universi akan berubah agak kecoklatan (Listiorini et al., 2014). Tekstur yang dihasilkan universitas Brawijaya universi menunjukkan kecendurangan semakin memadat sebanding dengan tingginyas tas Brawijaya rawijaya universi menunjukkan kecendurangan semakin memadat sebanding dengan tingginyas tas Brawijaya universitas		pada gula yang mengalami proses pemanasan (Sulario 2010) Sementara
universitas Brawijaya rawijaya universitas Brawijaya universitas Brawijaya rawijaya		Universitas brawijay
universitas Brawijay universit		
Universi pemasakan menghasilkan reaksi maillard yang menjadikan warna putih daging itas Brawijaya universita Brawijaya universita Brawijaya universitas Br		karena buah Srikaya memiliki daging berwarna putih, kemudian proses
universita akan berubah agak kecoklatan (Listiorini et al., 2014). Tekstur yang dihasilkan universitas Brawijay un		Universi pemasakan menghasilkan reaksi maillard yang menjadikan warna putih daging itas Brawijay
universitas Brawijaya		Universita Iniversitas Brawijay
universi jumlah Srikaya yang digunakan. Berdasarkan sebuah penelitian yang dilakukan sebagai zat pengental dalam produk sa Brawijaya universi pada pulp buah Srikaya diketahui memiliki kandungan zat tepung yang sa Brawijaya universi berpotensi kuat untuk diaplikasikan sebagai zat pengental dalam produk sa Brawijaya universi as Br		akan berubah agak kecoklatan (Listiorini <i>et al.</i> , 2014). Tekstur yang dihasilkan Universitas Brawijay
universitas Brawijaya	rawijaya	Universitmenunjukkan kecendurangan semakin memadat sebanding dengan tingginyasitas Brawijay
universitas Brawijaya	rawijaya	Universitas Universitas Brawijay
universitas Brawijaya	rawijaya	Universitas B. Universitas Brawijay
rawijaya Universitas Brawijaya Universitas B	rawijaya	
rawijaya Universitas Brawijaya Universitas B	rawijaya	Universit berpotensi kuat untuk diaplikasikan sebagai zat pengental dalam produk sitas Brawijay
universitas Brawijaya		Universitas Brawijay
Universitas Brawijaya		
universitas Brawijaya		
Penelitian ini diketahui bahwa terdapat perbedaan signifikan total energi Universitas Brawijaya Universitas Br		
Universitas Brawijaya		
Universi pada permen jeli Srikaya. Perbedaan total energi produk permen jeli buah sitas Brawija Universitas Brawijaya Universitas Br		Penelitian ini diketahui bahwa terdapat perbedaan signifikan total energi
universitas Brawijaya		
Trawijaya Universitas Brawijaya Universitas		
rawijaya Universitprotein dan lemak i Karbohidrat dan protein menyumbang masing-masing 4 sitas Brawija rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijay		Srikaya ini diperoleh dari total perhitungan energi yang berasal dari karbohdirat,
rawijaya Universitas Brawijaya		Universi protein, dan lemak. Karbohidrat dan protein menyumbang masing-masing 4 itas Brawijay
rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawija rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawija rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawija		
rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawija rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawija		
rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawija		
ravijaja – Dinvoibitab Diavijaja – Dinvoibitab Diavijaja Dinvoibitab Diawijaja – Dinvoibitab Diawija	rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya

	THE PROPERTY OF THE PROPERTY O
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universi kkal/g sementara lemak memiliki kandungan energi lebih tinggi yaitu 9 kkal/g. Sitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universi Kandungan energi tersebut terkunci dalam suatu ikatan kimia dalam makanan itas Brawijay
rawijaya	Universi dan akan dilepaskan dalam tubuh melalui proses metabolisme sesuai dengan sitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijay Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijay Universitas Brawijay
rawijaya	
rawijaya	Universit kebutuhan energi yang cukup setiap harinya. Universitas Brawijaya Universitas Brawijay
rawijaya 	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Setiap zat gizi makro (karbohidrat, protein, dan lemak) memiliki
rawijaya 	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijay
Irawijaya	Universi sumbangan yang berbeda dalam menyusun total energi permen jeli Srikaya.sitas Brawijay
Irawijaya	Universitas Brawijay Diketahui bahwa perbedaan signifikan permen jeli ada pada kandungan
Irawijaya Irawijaya	Universitas Braw Universitas Brawijay Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijay Universitas Brawijay
rawijaya	dapat menunjukkan bahwa perbedaan signifikan total energi pada permen jeli
Irawijaya	Universi Srikaya sebagian besar dari perbedaan kandungan karbohidrat yang diperolehsitas Brawijay
Irawijaya	Universitas Brawijay
rawijaya	Universi dari perbedaan proporsi srikaya, gula, dan sirup glukosa pada masing-masing
rawijaya	Universi perlakuan. Sedangkan kandungan protein dan lemak meskipun memilikisitas Brawijay
rawijaya	Universit kecenderungan terjadi peningkatan tapi tidak berbeda signifikan pada masing-
Irawijaya	Universita Universitas Brawijay
rawijaya	Universitmasing perlakuan.  Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Pada umumnya, penyumbang terbesar dari total energi permen jeli
rawijaya 	Universitas Brawijay
rawijaya	Universi berasal dari gula tambahan yang digunakan. Gula tambahan ini termasuk jenis itas Brawijay
rawijaya	pemanis berkalori dimana setiap gram menyumbang 4 kkal. Penggunaan srikaya Brawijay
rawijaya	Universitas Braw Universityang bercita rasa manis diharapkan dapat mengurangi penggunaan gulasitas Brawijay
Irawijaya Irawijaya	
rawijaya Brawijaya	Universitas Brawijay tambahan tetapi memberikan sumbangan kalori yang lebih rendah dibandingkan Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universi bila hanya menggunakan gula yaitu sebesar 63 kkal/100 g (Mahmud et al., sitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Br Berdasarkan syarat mutu permen jeli menurut SNI 3547-2-2008 tidak itas Brawijay
rawijaya	Universit disebutkan terkait standar minimal atau maksimal kandungan energi. Akan tetapi sitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universi pada produk yang sejenis, contohnya Yupi varian Tutti Fruitti diketahui setiap sitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya

TOTTTTOTTO	CHILDICIANO BIGHTIMIA CHILDICIANO BIGHTIMIA CHILDICIANO BIGHTIMIA CHILDICIANO BIGHTIMIA
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universil satu takaran saji (15 g) mengandung 50 kkal energi atau sekitar 333,33 kkal/100 ktas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijay
rawijaya	Universitg. Produk lain yang ada dipasaran adalah merk Haribo, pada varian Peaches itas Brawijay
rawijaya	Universi (Permen jeli rasa Persik) memiliki total energi 110 kkal/takaran saji (30 g) atau Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya
rawijaya rawijaya	Universitas Brawnaya Universit
rawijaya	Universitas Brawijava Universitas Brawijava Universitas Brawijava Universitas Brawijava
rawijaya	permen jeli buah, diketahui bahwa permen jeli pepaya memiliki kadar total energi Universitas Brawijay
rawijaya	Universitsebanyak 228,1 kkal/100 g (Meliana, 2015).
rawijaya	Universites Presuitor
rawijaya	Bila dibandingkan dengan permen jeli srikaya yang diteliti, diketahui Universitas Brawijay
rawijaya	Universit memiliki kadar total energi rata-rata 185,83 kkal/100 g(P3), 199,67 kkal/100 gSitas Brawijay
rawijaya	Universitas Universitas Brawijay (P2), dan 221,67 kkal/100 g (P1), dan permen jeli kontrol (P0) memiliki rata-rata
rawijaya	Offiversitas brawijay
rawijaya	Universi kadar total energi paling tinggi yaitu 232,5 kkal/100 g. Hal ini berarti bahwasitas Brawijay
rawijaya Irawijaya	Universi Uni
rawijaya	Universit produk sejenis di pasaran.
rawijaya	Universita Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijay
rawijaya	Universit 6.1.2 Kadar Total Gula Permen Jeli Srikaya Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas  Permen jeli merupakan produk bergula yang mana gula adalah bahan  Universitas Brawijay
rawijaya	Offiversitas brawijay
rawijaya	Universit baku utama yang digunakan dalam proses pembuatannya. Penggunaan gulasitas Brawijay
rawijaya	Universit ambahan pada permen jeli Srikaya ini berasal dari gula pasir dan sirup glukosa Brawijay
rawijaya	Universitas Braw jaya Universitas Brawijay
rawijaya	Universityang berfungsi sebagai peningkat volume (bulking agent), bertanggung jawab Brawijay
rawijaya Irawijaya	Universitas Brawijay dalam memberikan rasa manis, serta dapat digunakan sebagai pengawet dimana Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universi cara kerjanya adalah dengan menurunkan aktivitas air dari produk permen jelisitas Brawijay
rawijaya	Universit (Koswara, 2009; Tamer et al., 2015). Pada beberapa penelitian yang pernah
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universi dilakukan (Hasniarti, 2012; Wijana et al., 2014; Hasyim et al., 2015; dan Jumri et itas Brawijay
rawijaya	Universital., 2015) mengenai pengembangan produk permen jeli buah, penggunaan buah Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijay

101111101101	STILL STOREGO DISTILLADO SE STILL STOREGO DISTILLADO SE STOREGO DISTILLADO SE STOREGO SE
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universi didasari atas pemanfaatan potensi buah lokal yang melimpah kemudian diteliti itas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya 	Universi mutu fisik, kimia, maupun organoleptik sesuai karakteristik masing-masing buah. sitas Brawijay
rawijaya	Universitas Br Pada penelitian ini, perlakuan yang berbeda memberikan perbedaan Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya signifikan terhadap kadar total gula pada permen jeli srikaya. Permen jeli kontrol, Universitas Brawijaya
rawijaya Irawijaya	
rawijaya	Universi memiliki rata-rata kadar total gula tertinggi. Kadar total gula pada permen jeli Positas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	hanya diperoleh dari penggunaan gula pasir dan sirup glukosa yang merupakan Universitas Brawijay
rawijaya	Universi bahan baku utama dalam pembuatan permen jeli. Permen jeli P3 diketahuisitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Praudious
rawijaya	memiliki rata-rata kadar total gula terendah. Pada permen jeli P1, P2, dan P3, Universitas Brawijaya
rawijaya	Universi kontributor kadar total gula juga diperolah dari buah Srikaya yang diketahuisitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Universitas Brawijay memiliki kandungan gula bervariasi antara 14-25,2 g berdasarkan hasil penelitian
rawijaya	Universitas brawijaya
rawijaya	Universi pada semua tipe buah Srikaya. Srikaya yang berasal dari Filipina dan Kubasitas Brawijaya
rawijaya	Universi memiliki kadar total gula tertinggi sementara yang terendah berasal dari kulitvar
rawijaya rawijaya	Universi 'Balanagar' (Brandao dan Santos, 2016). Menurut SNI 01-3547-1994, kadar totalsitas Brawijaya
rawijaya	Universita Iniversitas Brawijay
rawijaya	gula minimal pada permen jeli adalah 30%. Artinya permen jeli Srikaya telah Universita
rawijaya	Universit memenuhi standar minimal kadar total gula untuk produk permen jeli. Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Nilai kadar total gula yang diperoleh berasal dari seluruh kandungan Brawijaya
rawijaya	Universitas B. Universitas Brawijay
rawijaya	Universi monosakarida dan disakarida tidak termasuk polyol. Sedangkan kandungan gulasitas Brawijay
rawijaya	Universit tambahan dalam total gula berasal dari gula yang ditambahkan selama proses Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universit pembuatan produk dan bukan dari gula intrisik yang berasal dari buah. Akansitas Brawijaya
rawijaya rawijaya	
rawijaya	Universitas Brawijaya tetapi gula tambahan tidak dapat dibedakan dari total gula karena baik gula Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universi tambahan maupun gula yang sudah terkandung dalam buah, misalnya, sama-sitas Brawijaya
rawijaya	Universit sama karbohidrat sederhana yang tersusun dari karbon, hidrogen, dan oksigen.
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universi Metode analisis saat ini juga tidak bisa membedakan diantara gula tambahansitas Brawijay
rawijaya	Universit dan gula yang memang secara alami ada dalam makanan (Goldfein dan Slavin, Sitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universit <sup>2015</sup> rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya
rawijaya rawijaya	Universitas Brawijaya
rawijaya Irawijaya	Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
ıavıjaya	omivoranas brawijaya omivoranas brawijaya omivoranas brawijaya omivoranas brawijaya

10,111,0,10,	SINTOTOTODO DIGITIFICIO SINTOTOTODO DIGITIFICIO DIGITALISTA SINTOTOTODO DIGITALISTA SINTOTOTODO DIGITALISTA SI
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Br Diketahui bahwa proporsi srikaya, gula, dan sirup glukosa berturut-turut Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universit 24,05 g, 12,95 g, dan 15,75 g pada perlakuan permen jeli dapat menurunkan Brawijaya
rawijaya 	Universi kadar total gula hingga mencapai rata-rata 37,65% (g/100 g). Pada produk yang las Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya
rawijaya	
rawijaya Irawijaya	Universi takaran saji (15 g) mengandung 8 g gula atau sekitar 53,33 g/100 g. Produk lainsitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	yaitu Vita Cubes tiap takaran saji (50 g) mengandung 35 g gula atau 70 g/100 g.
rawijaya	Universit Ada Jugai Permen Jeli Haribo Peaches yang tiap takaran sajinya (30 g)sitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	mengandung 19 g gula atau sekitar 63,33 g/100 g. Maka bila dibandingkan, Universitas Brawijaya
rawijaya	Universit produk permen jeli Srikaya memiliki kadar total gula yang lebih rendah. Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Universitas Brawijaya Universitas Nilai total gula dapat diturunkan dengan mengurangi pemakaian gula Propositas Brawijaya
rawijaya	Universita Universita Universitas Brawijaya
rawijaya	Universi tambahan pada produk makanan. Tetapi, risiko yang terjadi adalah rasa manissitas Brawijaya
rawijaya	Universi pada produk tersebut akan berkurang. Untuk mengatasi hal ini, penggunaan
rawijaya rawijaya	University and inversitias Brawijaya
rawijaya rawijaya	Universit pemanis pengganti gula dapat dipilih. Pemanis pengganti gula terbagi menjadi 2sitas Brawijaya
rawijaya	jenis, pemanis berkalori dan non kalori. Penggunaan pemanis non kalori banyak Universita
rawijaya	Universi digunakan sebagai pilihan dalam industri makanan karena selain tidak memilikisitas Brawijaya
rawijaya	Universitas kandungan energi juga dapat membantu memperbaiki warna, rasa, tekstur,
rawijaya	oniversitas brawijaye
rawijaya	Universi penampilan, dan ketahanan produk makanan atau minuman. Akan tetapisitas Brawijaya
rawijaya	University pemanis non kalori diketahui memiliki efek samping negatif terhadap kesehatan,
rawijaya	Universitas Brawi Jiaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universit seperti Sakarin yang dapat menjadi penyebab kejadian kanker dan Aspartamsitas Brawijaya
rawijaya Irawijaya	Universitas Brawijaya
rawijaya	Universi konsumennya. Bahkan beberapa dapat menyebabkan kecanduan (Neacsu dan iras Brawijaya
rawijaya	Universit Madar, 2014). Sedangkan pemanis berkalori yang biasa digunakan diantaranya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitstevia, buah monk, gula kelapa, madu, molases, dan kurma Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brilde penggunaan pemanis berkalori yang telah dilakukan pada sebuah Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universi penelitian adalah dengan menggunakan buah kurma sebagai pengganti gula. Sitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya

	OFFICIAL DIGITAL OFFICIAL DIGITAL OFFICIAL DIGITAL DIGITAL DIGITAL OFFICIAL DIGITAL DIGITA DIGITA DIGITAL DIGI
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universi Pada pembuatan permen susu kambing Etawa, peneliti menggunakan kurma Itas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijay
rawijaya	Universi sebagai bahan yang ditambahkan untuk menggantikan pemakaian gula yang itas Brawijay
rawijaya 	Universit berlebihan. Hasil analisis terkait total gula pada permen susu kambing Etawa Itas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijay Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijay
rawijaya	
rawijaya	Universi banyak dapat menurunkan nilai total gula (Amir <i>et al.</i> , 2017). Prawijaya Universitas Brawijay Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Penggunaan Srikaya yang memiliki karakteristik manis yang berasal dari Universitas Brawijay
rawijaya rawijaya	Universit kandungan fruktosa, ini adalah jenis monosakarida yang memiliki rasa palingsitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijay  Vawijaya Universitas Brawijay
rawijaya	manis di antara yang lain (Goldfein dan Slavin, 2015). Fruktosa diketahui sebagai Universitas Brawii ay
rawijaya	Universi jenis gula yang secara alami ada dalam buah. Diet tinggi fruktosa memiliki kaitan sitas Brawijay
rawijaya	Universitas Universitas Brawijay
rawijaya	Universit dengan kejadian resitensi insulin, kerusakan toleransi glukosa, sitas Brawijay
rawijaya	Universi hiperlipidemia, dan hipertensi. Akan tetapi berdasarkan sebuah penelitian kohortsitas Brawijay
rawijaya	Universi prospektif diketahui bahwa hanya konsumsi jus buah dengan pemanis
rawijaya 	University of the inversity of the inver
rawijaya	Universi tambahan, bukan 100% jus buah tanpa pemanis tambahan, yang memilikisitas Brawijay
rawijaya	hubungan dengan kejadian diabetes mellitus 2 (Koutsos dan Lovegrove, 2015).
rawijaya	Universita Universitas Brawijay Universital ini diketahui karena bahwa fruktosa dalam 100% jus buah atau buah utuhsitas Brawijay
rawijaya rawijaya	
rawijaya	Universitas memiliki dampak metabolik yang berbeda bila dibandingkan dengan jus buah Universitas Brawijay Universitas Brawijay
rawijaya	Universi yang telah diberi tambahan gula. Buah yang manis selain tinggi kandungan gulasitas Brawijay
rawijaya	Universit juga kaya akan vitamin, mineral, serta senyawa lain yang berkontribusi untuk
rawijaya	Universitas Braw ( ) Jaya Universitas Brawijay
rawijaya	Universitkesehatan tubuh. Kandungan serat yang ada dalam buah dapat membantusitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijay menurunkan kecepatan absorbsi dari gula (Renee, 2018). Diperkuat, pada
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijay
rawijaya 	Universi Srikaya, buah ini memiliki nilai indeks glikemik dan beban glikemik yang rendah, sitas Brawijay
rawijaya	serta kaya akan kandungan gizi menjadikan pemilihan Srikaya sebagai bahan
rawijaya	Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Prawijaya Universitas Prawijaya Universitas Prawijaya Universitas Prawijaya
rawijaya rawijaya	Universityang memiliki kandungan gizi rendah. Kemudian, takan berdampak pada Brawijay Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
awijaya	omversitas brawijaya omversitas brawijaya omversitas brawijaya omversitas brawijay

	THE PROPERTY OF THE PROPERTY O
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universi turunnya kandungan total gula pada permen jeli sebab tidak perlu menggunakan Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitgula yang banyak untuk memberikan rasa manis versitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Broobesitas adalah masalah gizi yang serius dan bisa menjadi penyebabsitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	morbiditas dan mortalitas baik pada orang anak-anak, remaja, maupun orang Universitas Brawijaya
rawijaya	Universi dewasa. Di dunia, obesitas menjadi masalah utama yang prevalensi terussitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijay meningkat baik di negara maju maupun negara berkembang. Di Indonesia,
rawijaya	Universitas Brawlaya Universitas Brawijaya
rawijaya 	Universi prevalensi obesitas meningkat selama 2 dekade terakhir baik pada anak, remaja, sitas Brawijay
rawijaya	Universitas Universitas Brawijaya dan orang dewasa. Tahun 2011, prevalensi <i>overweight</i> /obesitas pada anak usia
rawijaya	Universitas brawijaya
rawijaya rawijaya	Universi 6 bulan - 12 tahun di perkotaan dua kali lipat lebih banyak dari pada di daerahsitas Brawijaya Universi
rawijaya rawijaya	pedesaan (Rachmi <i>et al.</i> , 2017).
rawijaya Brawijaya	Universit Salah satu penyebab terjadinya obesitas adalah adanya nilai surplus darisitas Brawijaya
rawijaya	Universit
rawijaya	energi yang dikonsumsi dibandingkan dengan energi yang dikeluarkan. Universita
rawijaya	Universi Kebiasaan mengonsumsi cemilan bisa menjadi penyebab tingginya asupansitas Brawijaya
rawijaya	Universitas makan dan berdampakan pada berat badan meningkat. Hal ini karena
rawijaya	Universitas L
rawijaya	Universi kebanyakan cemilan memiliki tinggi energi yang apabila dikonsumsi secarasitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya berlebihan makan akan setara dengan nilai energi dari makanan utama yang
rawijaya	Universitas Brawl Jiaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universi seharusnya dikonsumsi (Pratiwi dan Nindya, 2017). Di lain sisi, konsumsi sayursitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya dan buah masyarakat Indonesia masih jauh dari angka cukup.  Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	omversitus brawijaya omversitus brawijaya omversitus brawijaya
rawijaya	Universitas BraPenelitian (ini menghasilkan produk permen jeli dengan pemanfaatansitas Brawijaya
rawijaya	buah Srikaya dalam proses pembuatannya. Diketahui semakin tinggi proporsi
rawijaya	Universitas Brawijaya
rawijaya	
rawijaya rawijaya	Bila dibandingkan dengan produk sejenis di pasaran, permen jeli Srikaya
rawijaya rawijaya	Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
awijaya	universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijay

101111101101	THE PROPERTY OF THE PROPERTY O
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universi buah yang manis dapat mengurangi penggunaan gula tambahan dalam permen <sup>sitas Brawijay</sup>
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitieli. BSelain memberikan irasa Bmanis alami dari buah penggunaan buah itas Brawijay
rawijaya	Universi berkontribusi dalam pemenuhan zat gizi bila dibandingkan hanya penggunaan Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brakan tetapi perlu diketahui, bahwa sesuatu yang terdengar lebih sehatsitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya bukan berarti bisa dikonsumsi dalam jumlah banyak. Permen jeli Srikaya tetap Universitas Brawijaya
rawijaya	
rawijaya rawijaya	Universit memiliki kadar total energi dan kadar total gula yang harus diperhatikan, sitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	konsumsi yang berlebihan dapat berkontribusi dampak negatif pada kesehatan.
rawijaya	Universitas Br Di Indonesia, kebutuhan energi tertera dalam Permenkes RI No 75 tahunsitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Universitas Brawijaya
rawijaya	2013 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan bagi Bangsa Indonesia.
rawijaya	Universi Setiap orang memiliki nilai AKG (Angka Kecukupan Gizi) yang berbeda-bedasitas Brawijaya
rawijaya	Universi bergantung pada umur, jenis kelamin, tinggi badan, berat badan, dan tingkat
rawijaya	University belganting pada dindi, Jenis Kelanini, tinggi badan, berat badan, dan tingkat inversitas Brawijaya
rawijaya	Universi aktivitas fisik. Secara umum pada kondisi sehat, perbandingan sumber totalsitas Brawijaya
rawijaya 	Universit energi pada pola konsumsi sehari berasal dari 50-60% karbohidrat, 10-20%
rawijaya	Universita Universitas Brawijaya
rawijaya rawijaya	Universit protein, dan 20-30% lemak. Untuk jenis makanan selingan atau jajanan dapatsitas Brawijaya
rawijaya	Universitas menyumbang 20% dari angka kecukupan energi sehari yang berasal dari 10- Universitas Brawijaya
rawijaya	Universit12% karbohidrat, 2-4% protein, dan 4-6% lemak (Inpres RI, 2007 dan Khomsan, sitas Brawijay)
rawijaya	Universit 2003 dalam Wiraningrum et al, 2015). Rekomendasi ini sama dengan yang
rawijaya	Universitas Braw
rawijaya	Universi dikeluarkan oleh UK Food Standart Agency yang merekomendasikan kontribusis tas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya energi dari makanan selingan sebanyak 20% dari total asupan energi sehari.
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Br Berdasarkan PUGS 2014, diketahui batasan konsumsi gula adalah tidaksitas Brawijaya
rawijaya	Universit lebih dari 4 sdm dimana tiap 1 sdm mewakili 10 g gula. Sedangkan menurut
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universit WHO, rekomendasi pembatasan konsumsi gula bebas adalah kurang dari 10%sitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya
rawijaya rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universi kurang dari 5% dari total energi yang dikonsumsi. Hal ini didasarkan untuk <sub>sitas Brawijay</sub> a
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
	- Jayar - Jaya

	THE TOTAL COLOR OF THE TOTAL COL
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universit meminimalisasi risiko karies gigi perlu konsumsi gula bebas serendah mungkin sitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijay
rawijaya	Universit(WHO: 2015)ya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Braila menggunakan standar kebutuhan gizi sebesar 2150 kkal/hari, maka Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya
rawijaya	
rawijaya 	Universi 55,47 kkal (10,8-12,9%) dari total kebutuhan makanan selingan dalam sehari. Sitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya
rawijaya rawijaya	
Irawijaya Irawijaya	Universi total gula berkisar 9,41-11,87% (g/100g) atau 1,75-2,21% dari total energi dalamsitas Brawijay Universitas Brawijay Universitas Brawijay
rawijaya	sehari. Diantara 4 perlakuan, permen jeli P3 dianggap sebagai permen jeli Universitas Brawijay
rawijaya	Universi terbaik karena memiliki kandungan srikaya paling banyak dengan sumbangan sitas Brawijay
rawijaya	Universitas Universitas Brawijay
rawijaya	Universitation dan total gula paling rendah.  Universitation dan total gula paling rendah.  Universitation dan total gula paling rendah.
rawijaya	Universi Penelitian kali ini, Permen jeli Srikaya yang dihasilkan memiliki warnasitas Brawijay
rawijaya	University yang kurang menarik maka diperlukan adanya modifikasi lebih lanjut untuk
rawijaya	University Thiversitas Brawijay
rawijaya	Universi meningkatkan penampilan warna agar tampak menarik. Penggunaan BTP zatsitas Brawijay
rawijaya rawijaya	Dniversit pewarna dapat dipilih apabila menginginkan hasil akhir dengan warna yang
rawijaya Irawijaya	Universita Universitas Brawijay Universital Universitas Brawijay Universital Universitas Brawijay
rawijaya Brawijaya	
rawijaya	Universitas dan total gula. Pemanfaatan sari buah dapat digunakan sebagai pewarna alami Universitas Brawijay Universitas Brawijay
rawijaya	Universi pada permen jeli tetapi adanya kandungan energi dan total gula pada sari buahsitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijay memerlukan penelitian lebih lanjut terkait adanya perubahan kadar total energi
rawijaya	Universitas Braw Jijaya Universitas Brawijay
rawijaya	Universi dan total gula dari permen jeli Srikaya. Penggunaan sari buah bit diketahuisitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijay memberikan warna merah keunguan yang disukai oleh panelis (Naibaho et al.,
rawijaya 	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijay
rawijaya	Universi 2016). Selain itu penggunaan rempah seperti kunyit juga dapat menjadi alternatifsitas Brawijay
rawijaya Irawijaya	zat pewarna alami yang telah banyak diaplikasikan dalam berbagai jenis produk
rawijaya Irawijaya	Universitas Brawijaya
rawijaya Brawijaya	
rawijaya	Universit pewarna alami menunjukkan bahwa semakin banyak ekstrak kunyit yang sitas Brawijay Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya

101111101101	SINTOTOTALO BIGITITATO SINTOTOTALO BIGITITATO SINTOTOTALO BIGITITATO SINTOTOTALO BIGITITATO
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universi ditambahkan maka tingkat kesukaan panelis semakin meningkat (Syafutri et al., Sitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universit <sup>2010</sup> rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brapada proses produksi, kegiatan menimbang dilakukan menggunakan Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Prawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universi bahan memiliki nilai 1-3 angka dibelakang koma sehingga saat penimbangansitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijay Universitas Brawijaya Universitas Brawijay
rawijaya	dilakukan pembulatan ke angka terdekat. Untuk itu, disarankan pada penelitian Universitas Brawijay
rawijaya	Universitlebih lanjut dapat menggunakan neraca ohauss atau timbangan digital dengansitas Brawijay
rawijaya	Universitas Universitas Brawijay ketelitian hingga 2 angka di belakang koma untuk menghasilkan timbangan yang Universitas Brawijay
rawijaya	
rawijaya 	Universi lebih akurat. Selain itu, sirup glukosa yang digunakan sangat liat dan susahsitas Brawijay
rawijaya 	Universi untuk dipindahkan bila menggunakan sendok maka alternatifnya bisa bisa bisa bisa bisa bisa bisa bis
rawijaya	Universitas Brawijay
rawijaya rawijaya	Universit menggunakan labu ukur atau gelas ukur.  hiversitas Brawijay
rawijaya rawijaya	Universita Universita Penelitian kali ini hanya dilakukan dalam 1 hari kerja untuk menghasilkan Iniversitas Brawijay
rawijaya	Universi semua sampel yang akan diujikan. Hal ini dikarenakan keterbatasan waktu dan itas Brawijay
rawijaya	Universitas ketersediaan bahan baku utama, yaitu Srikaya, yang musiman. Sehingga pada
rawijaya	Universitas By Universitas Brawijay
rawijaya	Universi penelitian selanjutnya perlu perencanaan alokasi waktu yang sesuai dengansitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijay  Aya Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Braw Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas BraPada penelitian ini diketahui ada perbedaan signifikan dari kandungan Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijay energi dan total gula pada perlakuan yang berbeda. Akan tetapi belum dilakukan
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universituji organoleptik untuk melihat daya terima dari produk tersebut. Selain itu sitas Brawijay
rawijaya	diketahui Srikaya kaya akan kandungan gizi, salah satunya sumber mineral Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya
rawijaya	
rawijaya rawijaya	Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitieli srikayajaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
awijaya	Omiversitas Diawijaya Omiversitas Diawijaya Omiversitas Diawijaya Omiversitas Diawijay

	e i i i e i e i i e i e				01111010111	0 0 0 0 0 0	011110101000	
rawijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijaya	Universita	s Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas					s Brawijaya	Universitas	
rawijaya	Universitas					s Brawijaya	Universitas	
rawijaya	Universitas	Brawijaya				s Brawijaya	Universitas	
rawijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijaya	Universita	as Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijaya	Universita	as Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijaya	Universita	s Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijaya	Universita	s Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawlaya	Universita	s Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	BrPENUTU	Ыniversita	s Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijaya	Universita	s Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijaya	Universita	s Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijaya	Universita	s Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	2	Universita	s Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	7.1 Kes Universitas	simpulan Brawijaya	Univer			ns Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas	Br Berdasaı	rkan hasil pend	elitian pada	permen jeli	Srikaya diket	ahuniadasitas	Brawijay
rawijaya	Universitas	Brawijay	ar total energi	dan kadar	total gula v	rawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya			ar total energi	uair Kauai	ioiai yula y	laya		
rawijaya	Universitseb	agai berikut:	2511		14/2	va	Universitas	
rawijaya	Universitas	Kadar total	energi permen	ieli Srikava s	sampel dend	an proporsi sri	Universitas kava:gula	
rawijaya			PACE (8)		[33]			Brawijay
rawijaya	Universi	pasir:sirup (	glukosa 0 g: 37	g:45 g adal	ah 232,5 kk	al, proporsi sri		
rawijaya	Universi	pasir:sirup	glukosa 16,65	g:20,35 g:24	,75 g adala	h 221,67 kkal,	proporsi	Brawijay
rawijaya	Universit						liversitas	Brawijay
rawijaya	Universit	srikaya:gula	pasir:sirup glul	kosa 20,35 g	:16,65 g:20,2	25 g adalah 19		
	Universit	dan propors	si srikaya:gula p	asir:sirup glu	kosa 24,05 g	g:12,95 g:15,75	niversitas g adalah	
rawijaya	Universita	185,83 kkal.		SIE	11.6	/	Iniversitas	
rawijaya rawijaya	Universitas		1			//	Universitas	
rawijaya Irawijaya	Universitas Universitas	Kadar total	gula permen je	eli Srikaya s	ampel denga	an proporsi sri	kaya:gula <sup>sitas</sup> Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas	pasir:sirup	glukosa 0 g: 3	7 g:45 g ac	lalah 53.839	%. proporsi sri		
rawijaya			4.5		A B			
rawijaya	Universitas	pasir:sirup	glukosa 16,65	g:20,35 g:	24,75 g ac	lalah 47,47%,	proporsi Universitas	
rawijaya	Universitas		pasir:sirup glul	osa 20,35 g:	16,65 g:20,2	25 g adalah 43,	45%, dan itas	Brawijay
rawijaya								
rawijaya	Universitas	Brawijaya	kaya:gula pasir	.sirup giukos	omversita	is Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya			Universitas					
rawijaya	Universitas	Ada nerbed	laan signifikan	Rawiiaya kadar total e	Universita mergi dan k	s Brawijaya adar total gula	Universitas	Brawijay
rawijaya								
rawijaya			srikaya. Perb					
rawijaya	Universitas	perlakuan a	antara proporsi	srikaya:gula	pasir:sirup	glukosa 0 g: 3	<sub>37</sub> Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijaya	Universita	ns Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya			porsi srikaya:gı					
rawijaya	Universitas					s Brawijaya	Universitas	
rawijaya	Universitas					s Brawijaya	Universitas	
rawijaya	Universitas					s Brawijaya	Universitas	
rawijaya	Universitas					s Brawijaya	Universitas	
rawijaya	Universitas					s Brawijaya	Universitas	
rawijaya	Universitas	Brawijaya	Universitas	Brawijaya	Universita	s Brawijaya	Universitas	Brawijay

	OHITOTOTO DIGITILATO OHITOTOTO DIGITICATO OHITOTOTO DIGITICATO OHITOTOTO DIGITICATO
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas proporsi srikaya:gula pasir:sirup glukosa 16,65 g:20,35 g:24,75 g dengan Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas proporsi srikaya:gula pasir:sirup glukosa 24,05 g:12,95 g:15,75 g (p<0,05).sitas Brawijay
rawijaya	Universitas Sedangkan perbedaan signifikan kadar total gula ada pada perlakuan antara sitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya
rawijaya	
rawijaya rawijaya	Universitas srikaya:gula pasir:sirup sglukosa 20,35 g:16,65 g:20,25 g; proporsisitas Brawijay Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya Brawijaya	srikaya:gula pasir:sirup glukosa 0 g: 37 g:45 g dengan proporsi srikaya:gula
rawijaya	Universitas pasir:sirup glukosa 24,05 g:12,95 g:15,75 g; dan proporsi srikaya:gulasitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijay Rawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	pasir:sirup glukosa 16,65 g:20,35 g:24,75 g dengan proporsi srikaya:gula Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas pasir:sirup glukosa 24,05 g:12,95 g:15,75 g (p<0,05).
rawijaya	Universitas Universitas Brawijay
rawijaya	Universit <sup>2</sup> . Perlakuan terbaik ada pada permen jeli dengan proporsi srikaya:gula Brawijay
rawijaya	Universi pasir:sirup glukosa 24,05 g:12,95 g:15,75 g karena mengandung Srikayasitas Brawijay
rawijaya	Universi paling banyak diantara semua perlakuan dan menyumbang rata-rata kadar
rawijaya	University of the latest the second of the latest the l
rawijaya rawijaya	Universit total energi dan kadar total gula paling rendah yaitu berturut-turut 185,83sitas Brawijay Universit
rawijaya	Universita kkal dan 37,65%.  Universita kkal dan 37,65%.  Universita Brawijay
rawijaya	Universitas Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijay  T.2 Saran
rawijaya	Universitas Brawijay
rawijaya	Universitas B. Penelitian ini belum dilakukan pengujian pada kandungan vitamin dansitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijay mineral yang banyak terkandung pada buah Srikaya. Selain itu perlu adanya Brawijay
rawijaya	Universitas Braw Jjaya Universitas Brawijay
rawijaya	Universit penelitian i lebih lanjut terkait kandungan monosakarida pada permen i jeli sitas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijay terutama pada kadar fuktosa dan glukosa. Maka dari itu apabila ada penelitian
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitan bisa dilakukan pengujian terkait variabel yang belum diteliti tersebut. iversitas Brawijay
rawijaya rawijaya	Universitas Brasilas Brawijaya Selain itu produk permen jeli yang memiliki pangsa pasar pada anak-anak Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	universi juga memerlukan uji kesukaan terkait mutu organoleptik agar dapat diketahui kas Brawijay
rawijaya	Universit apakah produk ini dapat diterima oleh konsumen atau perlu modifikasi lagi. Pada Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universi penelitian kali ini, permen jeli yang dihasilkan memiliki warna yang kurang itas Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya

Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** rawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** Universit menarik sehingga bisa dilakukan penambahan pewarna, diutamakan pewarna Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitalami, agar tampilan produk menjadi lebih menarik. ersitas Brawijaya rawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya ersitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** rawijaya **Universitas Brawijay Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya** rawijaya rawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya rawijaya niversitas Brawijaya rawijaya hiversitas Brawijaya rawijaya Universit rawijaya niversitas Brawijaya rawijaya rawijaya rawijaya **Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya** rawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya rawijaya **Universitas Brawijaya** rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya rawijaya **Universitas Brawijaya** Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Brawijaya

	SINTEREST DIGITALISM SINTEREST DIGITALISM SINTEREST DIGITALISM DI CONTROLLO DI CONT	OTTO OTTO DE	011111011
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Br	awijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Br	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Br	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Br	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Br	awijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Br	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Br	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Br	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Br	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Br	
rawijaya	Universit Almatsier S. 2009. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: Gramedia.	Universitas Br	awijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Br	
rawijaya	Universi Amir F., Noviani E., dan Widari N.S. Pembuatan Permen Susu Kambir	ng Etawa <sub>sitas</sub> Br	
rawijaya	dengan Menggunakan Buah Kurma Sebagai Pengganti Gula. <i>Jurn</i> Universitas Biwaktu Vol 15 No 1 Januari 2017 hal 43-50	nal Teknik Universitas Br	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya		
rawijaya	Bala S., Nigam V.K., Singh S.S., Kumar A., and Kumas S. Eval	uation of sites Br	'awijav
rawijaya	Nutraeutical Applications of Annona squamosa L. based Food I Universitas B Journal of Pharmacognosy and Phytichemsitry 2018: SPI 827-831	Products.	
rawijaya	Universitas Bray	Universitas Br	awijay
rawijaya	Brandag A.P.M. and Santos D.V.A.C. 2016 Nutritional Value of the	Dulp of	
rawijaya	Different Sugar Apple Cultivars (Annona squamosa L.) dalam N Composition of Fruit Cultivars. USA: Academic Press	vutritionai Universitas Br	awijay
rawijaya	Universita Universita	Universitas Br	
rawijaya	Universi Brennan, M., Derbyshire E., Tiwari B.K., and Brennan C.S. Ready-to-e	eat snack <sub>sitas</sub> Br	awijay
rawijaya	Universi product: The Role of Extrusion Technology in Developing C Acceptable and Nutritious Snacks. <i>International Journal of Food</i>		'awijay
rawijaya	Universit and Technology, 48, 893-902 May 2013	hiversitas Br	ʻawijay
rawijaya	Universit BSN. 1992. Uji Makanan dan Minuman. SNI 01-2891-1992	hiversitas Br	ʻawijay
rawijaya	Universit.	niversitas Br	ʻawijay
rawijaya	Universi BSN. 2008. Kembang Gula Bagian 2: Lunak. SNI 3547-2-2008	<b>J</b> niversitas Br	ʻawijay
rawijaya	Universit BSN. 2013. Sirup. SNI 3544:2013	Universitas Br	awijay
rawijaya	Universitas	Universitas Br	
rawijaya	Universi Burgos K., Subramaniam P., and Arthur J. 2016. Reformulation Guide	Spotlight <sub>Sitas</sub> Br	ʻawijay
rawijaya	Universitas B on Sugars: For Small to Medium Sized Companies. London: Lea	Universitas Br	'awijay
rawijaya	Universitas Bra	Universitas Br	awijay
rawijaya	Universi Elisa a UGM, tanpa tahun. <i>Bom Kalorimeter</i> . elisa.ugm.ac.id/user/archive/download/32258/9d811c5d320ef287d	(Online) sitas Br	
rawijaya	Universitas B 1458e58f diakses pada 17 Juli 2017 Wijaya	Universitas Br	
rawijaya		Universitas Br	
rawijaya	Ezzati, Majid. Worldwide Trends in Body-mass Index, Underweight, Ov and Obesity from 1975 to 2016: a Pooled Analysis of 2416 Po	nnulation-	
rawijaya	based Measurement Studies in 128.9 Milion Children, Adolesce	ents, and sitas Br	ʻawijay 
rawijaya	Universitas B Adults. Lancet Volume 390: 2627-42, 16 Desember 2017 wijaya		
rawijaya	Federer. 1955. <i>Experimental Design: Theory and Application</i> . Oxford London Publishing Company	and IBH:	awijay
rawijaya	Universitas B London Publishing Company Wilaya Universitas Brawijaya	Universitas Br	awijay
rawijaya	Universitas Brawijaya	(Online)	
rawijaya	http://repository.ut.ac.id/4335/2/PEBI4424-M1.pdf diakses pada ta	(Online). anggal 21	awijay
rawijaya			
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Br	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Br	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Br	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Br	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Br	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas Br	awijay

	OTHER DESCRIPTION OF THE OTHER DESCRIPTION OF	716010	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	sitas	Brawijay
rawijaya			Brawijay
rawijaya			Brawijay
rawijaya			Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	sitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	sitas	Brawijay
rawijaya	Universit Gallagher, ML. 2012. Intake: The Nutrients and Their Metabolism dalam Krause's	sitas	Brawijav
rawijaya			Brawijay
rawijaya			Brawijay
rawijaya	GMIA. 2012. <i>Gelatin Handbook</i> . Hal 3-4 dan 7. Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya		Brawijay
rawijaya	Universi Goldfein K.R. and Slavin J.L. Why Sugar Is Added to Food: Food Science 101.	sitas	Brawijav
rawijaya	Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety Vol 14, 2015,		Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya		
rawijaya	Universi Gupta R.K., Kesari A.N, Watal G., Murthy P.S., Chandra R., Maithal K., and		
rawijaya	Tandon V., et al. Hypoglycaemic and antidiabetic effect of aqueous extract	itas	Brawijay
rawijaya	or leaves of Affiliana squamosa (L.) in experimental animal. Current	itas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya		Brawijay
rawijaya	Hassan L.G., Muhammad M.U., Umar K.J., and Sokoto A.M. Comparative Study		Brawijay
rawijaya	Universities B on the Proximate and Mineral Contents of the Seed and Pulp of Sugar Universities B Apple (Annona squamosa). Nigerian Journal of Basic and Applied Sciences		Brawijay
rawijaya	ppino ( minor a square a squar		Brawijay
rawijaya	Universit Hasyim H., Rahim A., dan Rostiati. Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik	itaa	Brawijay
rawijaya	Universi  Permen Jelly dari Sari Buah Srikaya pada Variasi Konsentrasi Agar-agar.		Brawijay
rawijaya			Brawijay
rawijaya	Universi Hazen C. Reducing Added Sugars. Food Product Design Vol 21 No 5 May 2012	sitas	Brawijay
rawijaya	Universit	sitas	Brawijav
rawijaya	Universi Hermanto C., Indriani N.L.P., dan Hadiati S. 2013. Keragaman dan Kekayaan	sitas	Brawijay
rawijaya	Buan Tropika Nusantara. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengempangan		Brawijay
rawijaya	Universita	sitas	Brawijay
rawijaya	Hoerudin. Indeks Glikemik Buah dan Implikasinya dalam Pengendalian Kadar		Brawijay
rawijaya	Giukosa Daran. Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian voi o (2), Tanun		Brawijay
rawijaya	Universities P	itoo	Drowiiov
rawijaya	Jones, CSI. 2012 Intake: Energy dalam dalam Krause's Food and The Nutrition	sitas	Brawijav
rawijaya	Universitas Braw jaya Braw jaya Universitas Braw jaya Braw	sitas	Brawijay
rawijaya	Universi Kad V.P., Jadhav M.S., and Nimbalkar C.A. Studies on Physical, Morphological	sitas	Brawijay
rawijaya	Universities B and Rheological Properties of Custard Apple (Annona squamosa L.).  International Journal of Applied and Pure Science and Agriculture Vol. 2,		Brawijay
rawijaya	Universitas B Issue 4, April 2016	sitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Prawijava Universitas Prawijava Universitas Prawijava Universitas	sitas	Brawijay
rawijaya	Kaleem M., Medha P., Ahmed Q.U., Asif M., and Bano B. Beneficial Effects of Annona squamosa in Streptozotocin-induced Diabetic Rats. Singapore Med	itas	Brawijay
rawijaya	Universitas By, 2008 October, 49 (10); 800 wijaya Universitas Brawijaya Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Br	sitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya	sitas	Brawijay
rawijaya	Karim A.A. and Bhat R. Fish Gelatin: Properties, Challenges, and Prospects As An Alternative to Mammalian Gelatins. <i>J Food Hydrocolloid</i> 23: May 2009,	sitas	Brawijay
rawijaya		itas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	itas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	itas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	itas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	itas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	itas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	itas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	sitas	Brawijay

	omitorottae Diamijaja - emitorottae Diamijaja - emitorottae Diamijaja	O I I I I I I I I I I I I I I I I I I I	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas	Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Univ <sup>62</sup> sitas	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas	
rawijaya			Brawijay
rawijaya	Kaur R., Kaur K., Kaur P., dan Singh I. Sitaphal: Unexplored The Potential. Asian Journal of Research in Chemistry and Pharma		
rawijaya	Universitas Biscinces, 3 (4), 2015, 129-141 wijaya Universitas Brawijaya		
Irawijaya	Kemenkes RI. 2013. <i>Riset Kesehatan Dasar 2013</i> . Jakarta: Badan Penel		
rawijaya	Universitas B Pengembangan Kesehatan Kemenkes RI iversitas Brawijaya		
rawijaya	Universit Koswara S. 2009. Teknologi Pembuatan Permen.	(Online).	Brawijay
rawijaya	Universitas B http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/TEKNOLOG		
rawijaya	Universitas B PEMBUATAN-PERMEN diakses pada 18 Januari 2017 rawijaya	Universitas	
rawijaya	Koutsos A. and Lovegrove J.A. 2015. An Apple A Day Keeps the Doctor		
rawijaya	Universitas B Inter-Relationship Between Apple Consumption, the Gut Microb Inversitas R Cardiometabolic Risk Reduction dalam Diet-Microbe Interaction in		
rawijaya	Effect on Human Health and Disease, Italy: Academic Press	OTHIVOISICOS	Brawijay
rawijaya	Universitas Braw	Universitas	_
rawijaya	Universitas / UPT-Balai Konservasi Tumbuhan Kebun Raya Purwodadi		
rawijaya		Universitas	
rawijaya	Universit Listiorini E, Syahraeni, dan Rostiati. Karakteristik Kimia dan Organoleptil		
rawijaya	Universi Buah Srikaya (Annona squamosa L.) pada Berbagai Suhu Per Pulp. e-J Agrotekbis 2 (6); 596-603, Desember 2014		
rawijaya		niversitas	
rawijaya 	Universi Lustig, R.H., Schmidt L.A., and Brindis C.D. 2012. The Toxic Truth About	ut Sugar. Sitas	Brawijay
rawijaya	Universit Nature Vol. 482	hiversitas	
rawijaya	Universit Mahmud M., Hermana, Zulfiano A., Apriyantono R.R., Ngadiarti B., H	niversitas artati B.,	
rawijaya	Universita Bernadus, dan Tinexcelly. 2009. Tabel Komposisi Pangan In	ndonesia. Sitas	
rawijaya	Universita: Jakarta: Gramedia	Universitas	
rawijaya	Universitäs Manikharda. 2011. Perbandingan Metode dan Verifikasi Analis.	is Total	Brawijay
rawijaya	Karbonidiat dengan Metode Lun School dan Anthrone Sullat.	Skiipsi.	
rawijaya	Universitas B Tidak diterbitkan, Institut Pertanian Bogor	Universitas	
rawijaya	Universit Meliana, Alfitri. 2015. Pembuatan Permen Jelly Alami dari Buah Pepaya	a (Carica sitas	Brawijay
rawijaya	Universitas B papaya L.). Tugas Akhir. Tidak diterbitkan, Universitas Negeri Sura		
rawijaya	Universitas Brawii Universitas B	Universitas masakan	
rawijaya	Buah Shkaya (Annona squamosa L.) dengan Sunu Rendah dan P	reiapisan	Brawijay
rawijaya 	Universitas B Kitosan. AGRIC Vol. 27, No. 1 & No.2, Juli dan Desember 2015: 23		
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Naibaho, D.R.A., Nainggolan R.J., dan Julianti E. Pengaruh Perbandin Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Nanas dan Konsontrasi Golatin	Universitas gan Sari	
rawijaya 	bit derigan San buan Nenas dan Konsentiasi Gelatin	ı <del>c</del> ınauap	Brawijay
rawijaya	Universitas B Karakteristik Permen Jeli. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertania		
rawijaya	Universitas B.No.2 Tahun 2016ersitas Brawijaya Universitas Brawijaya		
rawijaya	Universi Neacsu N.A. and Madar A. Artificial Sweeteners Versus Natural Swe		
rawijaya	Universitas B Bulletin of the Transilvania University of Brasov Series V Vol 7 (5	-	
rawijaya	Universitas B <sup>2014</sup> jaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya	Universitas	Brawijav

	Thirdiotas Brannjaga Simistorias Brannjaga Simistorias Brannjaga Simistorias	
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universit	as Brawijay
rawijaya		as Brawijay
rawijaya		as Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universit	as Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universit	as Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universit	as Brawijay
rawijaya	Universit Nielsen. 2014. Snack Attack: What Consumers are Reaching for Around The	as Brawijav
rawijaya		as Brawijay
rawijaya	University States of Nwokocha L.M., and William P.A. New Starches: Physicochemical Properties of	
rawijaya	Nwokocha L.M., and William P.A. New Starches: Physicochemical Properties of Universities Sweetsop (Annona squamosa) and Soursop (Annona muricata) starches.	as Brawijay
rawijaya	Universitas B Carbohydrate Polymers 78 (2009) 462-468 versitas Brawijaya Universit	as Brawiiav
rawijaya	Universit Padmaningrum R.T. 2013. Pembuatan Jelly dari Buah-buahan. Makalah ini	
rawijaya	Padmaningrum R.T. 2013. <i>Pembuatan Jelly dari Buah-buahan</i> . Makalah ini Universitas Bidisampaikan pada kegiatan PPM: Pelatihan Penerapan Teknologi Tepat	as Brawijay
rawijaya	Universitas B Guna di Moyudan Sleman pada tanggal 6 Juni 2013 Brawijaya Universit	
rawijaya		
rawijaya	Passos T.U., Sampaio H.A.C., Sabry M.O.D., Melo M.L.P., Coelho M.A.M., and Line J.W.O. Glycemic Index and Glycemic Load of Tropical Fruits and The	
rawijaya	Universitas Potential Risk for Chronic Diseases. Food Science Technology, Campinas,	as Brawijay as Brawijay
rawijaya	35 (1): 66-73. January-March 2015	as Brawijay as Brawijay
rawijaya	Universit Pasuruankab.go.id. 2016. Petani Rembang Panen Srikaya. (Online). Sit	
rawijaya	Universitas www.pasuruankab.go.id/berita-2914-petani-rembang-panen-srikaya.html/ersit	
rawijaya	diakses nada 5 Maret 2017	as Brawijay
rawijaya	Universi Pratiwi A.A. dan Nindya T.S. Hubungan Konsumsi Cemilan dan Duras WaktuSit	
rawijaya	Universi Tidur dengan Obesitas di Permukiman Padat Kelurahan Simolawang, sin	as Brawijay
rawijaya	Surahaya Amerta Nutr (2017) 153-161	as Brawijay
rawijaya	Universi Rachmi, C.N., Li, M., and Baur, J.A. Overweight, and Obesity in Indonesia sit	as Rrawiiav
	University Prevalence and Risk Factors- a literature review. Public Health 147 (2017)	as Brawijay
rawijaya	20-29	as Brawijay
rawijaya	Universit Ramalingum N. and Mahomoodally F. The Therapeutic of Medicinal Foods.sit	
rawijaya	Advances in Pharmacological Article ID 254264, 2014, 19 hol	as Brawijay
rawijaya	Universit Rashid A.N.M., Hossain M.S., Hassan N., Dash B.K., Sapon A., and Sen M.K. Asit	
rawijaya	Universitas B Review on Medicinal Plants with Antidiabetic Activity. Journal of Site	
rawijaya	Pharmacognosy and Phytochomistry 2014: 2 (4): 140, 150	as Brawijay
rawijaya	Universit Renee J. 2018. Does the Body Process Fruit Sugars the Same Way That It Does it	
rawijaya	Universities Refined Sugar? (Online). Https://www.healthyeating.sfgate.com/body-sit	as Rrawijav
rawijaya	Universitas B process-fruit-sugar-same-way-refined-sugar-8174.html pada 10 Juli 2018	as Brawijay
rawijaya	Universit Richana, N, Budhiyanto, A, Arief, R.W. tanpa tahun. Teknologi Produksi Sirup	
rawijaya	Universitas B Glukosa. Univ (Online). Brawii http://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/wp-sit	as Brawiiav
rawijaya	Universitas B content/uploads/2016/02/bab_IV_e-1.pdf diakses pada 17 Juli 2017 Universit	as Brawijay
rawijaya	Universi Sahu M., Sahoo N.K., Alagarsamy V., and Rath B.I. Comparative Evaluation of	as Brawijay
rawijaya	Universitas Pantidiabetic and Antioxidant Activities of Aqueous Fruit Peel and Leafsit	as Brawijay
rawijaya	Extract of Annona squamosa on High Fat Diet and Multiple Low Dose Streptozotocin Mouse Model of Diabetes. <i>Austin J Pharmacol Ther</i> Volume	as Brawijay
rawijaya		as Brawijay
rawijaya	Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universit	as Brawijay
rawijaya		as Brawijay
		as Brawijay

Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijava Universitas Brawijava <sup>ef</sup>sitas Brawijaya Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya** Slining M.M., Mathias K.C., and Popkin B.M. Trends in Food and Beverage ersitas B Sources Among US Children and Adolescents: 1989-2010. Journal of The Academy of Nutrition and Dietetics;113: 1683-1694 Desember 2013 Universi Sudarmawan 1. 2011. Pemilihan Hidrokoloid pada Produk Permen. (Online). Universitas Bhttp://www.foodreview.co.id/blog-56557-Pemilihan-Hidrokoloid-Pada-Iniversitas Produk-Permen.html diakses pada 17 April 2017 Universi Sularjo. Pengaruh perbandingan gula pasir dan daging buah terhadap kualitas itas Brawijaya Universitas B permen pepaya. Magistra No. 74 Th XXII Desember 2010 wijaya Universitas Brawijaya Universit Syafutri M.I., Lidiasari E., dan Indrawan H. Karakteristik Permen Jelly Timun Suri Sitas Brawijaya ersitas B (Cucumis mela L.) dengan Penambahan Sorbitol dan Ekstrak Kunyitsitas Brawijaya Universitas B (Curcuma domestika Val.). Jurnal Gizi dan Pangan Juli 2010 5(2): 78-86 Universit Tamer C., Inceday B., Copur O.U., and Karinca M. A Research on The Fortification Applications for Jelly Confectionery. Journal of Food, Sitas Brawijaya Agriculture and Environment Vol 11 (2): 152-157 2013 The Sugar Association. Tanpa Tahun. About Sugar. Washington: The Sugar Sitas Brawijay Universi Association, Inc. Toledo V.A.A., Ruvolo-Takasuki M.C.C., Oliveira A.J.B., Chambo E.D., and Lopes S.M.S. 2012. Spectrophotometry as a Tool for Dosage Sugars in Nectar of Crops Pollinated by Honeybees dalam Macro to Nanos las Spectroscopy. Croatia: InTech Europe Universityyas, K., Manda H., Sharma R.K., and Singhal G. An Update Review on Annona Squamosa. International Journal of Pharmacy and Therapeutics, 3 (2), 107-118, February 2012 Universi WHO. 2016. Guideline: Sugars Intake for Adults and Children. Genewa: WHO ersitas Brawijaya Wiraningrum E.A., Pudjirahaju A., dan Setyobudi S.I. Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS), Kecukupan Energi dan Zat Gizi Anak Sekolah Dasar. Universitas B*Jurnal Informasi Kesehatan Indonesia (JIKI)* Vol 1 No.1 Mei 2015: 25-33/ersitas Brawij Yenrina R. 2015. Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif. Padang: Andalas University Press Universitas Brawijaya ersi Zalizara L.;; Sapitri E.R., Putri N.K., Nurrahma G.W., dan Nisa L.K. 2016. itas Perbandingan Penambahan Glukosan dan Sukrosa Terhadap Permen Susu Kambing Peranakan Etawa (PE) Berdasarkan Preferensi Konsumsi. ersitas B Makalah disampaikan pada Seminar Nasional dan Gelar Produk di UMMSItas Bi Universitas B pada tanggal 17-18 Oktober 2016 ava Universitas Brawijava Universitas Brawijaya Universitas Brawijaya **Universitas Brawijaya**