

DAFTAR ISI

LEMBARAN PERSETUJUAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
LEMBAR PERNYATAAN.....	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK.....	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL.....	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Tinjauan Tentang Bunga Telang.....	4
2.1.1 Klasifikasi Bunga Telang.....	4
2.1.2 Morfologi.....	5
2.2.2 Kandungan Tanaman Bunga Telang.....	5
2.2 Manfaat Tanaman Bunga Telang.....	6
2.2.1 Bahan Pangan	6
2.2.2 Bidang Kesehatan	6
2.3 Skrining fitokimia	7
2.4 Metode <i>freeze drying</i>	7
2.5 Antioksidan.....	7
2.6 Vitamin C	9
2.7 ABTS.....	9
2.8 Permen jelly.....	10
2.9 Hasil Penelitian Relevan	11
2.10 Hipotesis.....	14
BAB III METODE PENELITIAN.....	15
3.1 Jenis dan rancangan penelitian.....	15

3.2 populasi & sampel	15
3.3 bahan dan alat yang digunakan	15
3.3.1 alat	15
3.3.2 bahan	15
3.4 Variabel Penelitian	15
3.5 Prosedur Penelitian	17
3.5.1 Determinasi Tanaman	17
3.5.2 Persiapan Sampel	18
3.5.3 Skrining Fitokimia	18
3.6 prosedur formulasi	19
3.6.1 Pembuatan larutan ekstraksi bunga telang	19
3.6.2 Pembuatan permen jelly bunga telang	20
3.6.4 Pengujian Aktivitas Antioksidan Metode ABTS	21
3.7 Evaluasi Sediaan	22
3.7.1 Uji Hedonik	22
3.7.2 Uji pH	23
3.7.3 Uji keseragaman bobot	23
3.7.4 Uji organoleptik	23
3.8 Analisis data	23
3.9 Diagram Alur Penelitian	24
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	25
4.1 Determinasi	25
4.2 Pembuatan Ekstrak	25
4.2.1 Perhitungan Rendemen	25
4.3 Skrining Fitokimia	26
4.4 Hasil Uji Antioksidan Serbuk Ekstrak Bunga Telang (<i>Clitoria ternatea</i> L.)	27
4.4.1 Vitamin C	29
4.5 Pembuatan Permen <i>Jelly</i> Ekstrak Bunga Telang	31
4.6 Hasil Uji Antioskidan Formulasi Sediaan Permen <i>Jelly</i>	32
4.6.1 Formulasi 1	32
4.6.2 Formulasi 2	33
4.6.3 Formulasi 3	34
4.5 Hasil Formulasi Sediaan Permen <i>Jelly</i>	36
4.5.1 Uji Organoleptik	36
4.5.2 Uji pH	37
4.5.3 Uji Keseragaman Bobot	37

4.5.4	Uji Hedonik	38
4.5.5	Diagram Hasil Uji Hedonik	45
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		46
6.1	KESIMPULAN	46
6.2	SARAN	46
DAFTAR PUSTAKA		47
LAMPIRAN		52



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Bunga Telang (<i>Clitoria Ternatea</i> L.).....	4
Gambar 2.2 Permen Jelly.....	10
Gambar 3.1 Diagram Alir Prosedur Penelitian	24
Gambar 4.1 Hasil Freeze Drying Bunga Telang.....	25
Gambar 4.2 Kurva Regresi Linier Ekstrak	28
Gambar 4.3 Kurva Regresi Linier Vitamin C.....	30
Gambar 4.4 Permen Jelly.....	31
Gambar 4.5 Kurva Regrasi Linier Formulasi 1	32
Gambar 4.6 Kurva Regrasi Linier Formulasi 2	34
Gambar 4.7 Kurva Regrasi Linier Formulasi 3	35
Gambar 4.8 Sediaan Permen Jelly Ekstrak Bunga Telang	37
Gambar 4.9 Diagram Keseluruhan Uji Hedonik.....	45



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Penelitian Relevan	11
Tabel 3.1. Definisi Operasional Variabel	16
Tabel 3.2 Formulasi Permen Jelly Ekstrak Bunga Telang (<i>Clitoria Ternatea</i> L.)	20
Tabel 3.3 Klasifikasi Antioksidan	22
Tabel 4.1 Hasil Uji Skrining Fitokimia	26
Tabel 4.2 Hasil Uji Antioksidan Ekstrak Bunga Telang	28
Tabel 4.3 Hasil Uji Antioksidan Pembanding Vitamin C	29
Tabel 4.4 Hasil Uji Antioksidan Sediaan Formulasi 1	32
Tabel 4.5 Hasil Uji Antioksidan Sediaan Formulasi 2	33
Tabel 4.6 Hasil Uji Antioksidan Sediaan Formulasi 3	34
Tabel 4.7 Hasil Uji Organoleptik Permen Jelly Ekstrak Bunga Telang	36
Tabel 4.8 Hasil pH Permen Jelly Ekstrak Bunga Telang	37
Tabel 4.9 Hasil Uji Keseragaman Bobot Sediaan Permen Jelly	37
Tabel 4.10 Uji Hedonik Penampilan Warna Permen Jelly	38
Tabel 4.11 Uji Hedonik Aroma	39
Tabel 4.12 Uji Hedonik Tekstur	40
Tabel 4.13 Uji Hedonik Rasa	41
Tabel 4.14 Uji Hedonik Kekerasan	42
Tabel 4.15 Uji Hedonik Kekenyalan	43
Tabel 4.16 Uji Hedonik Kelembutan	44
Tabel 4.17 Uji Hedonik Keseluruhan	45