

DAFTAR ISI

	Halaman
Halaman Pengesahan	i
Ringkasan	ii
Kata Pengantar	iv
Daftar Isi	v
Daftar Tabel	vi
Daftar Lampiran	vii
BAB I. PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Identifikasi dan Perumusan Masalah	2
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.4. Kegunaan Penelitian	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1. Tanaman Jahe	5
2.2. Gingerol	7
2.3. Pembuatan Manisan	8
2.4. Pengeringan	9
2.5. Mutu Manisan	10
BAB III. BAHAN DAN METODE	
3.1. Tempat dan Waktu	11
3.2. Bahan dan Alat	11
3.3. Metode Penelitian	11
3.4. Pelaksanaan Penelitian	12
3.5. Pengamatan	14
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1. Kadar Air	18
4.2. Kadar Abu	20
4.3. Kadar Sukrosa	22
4.4. Penilaian Organoleptik	24
4.5. Kadar Gingerol	25
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1. Kesimpulan	33
5.2. Saran	33
DAFTAR PUSTAKA	34
LAMPIRAN	36

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan energi dan zat gizi dalam jahe per 100 g bersih.....	6
2. Standar mutu manisan kering Pala (SNI 01-4443-1998)	10
3. Kriteria Penilaian Organoleptik.....	17
4. Rata-rata kadar air manisan kering jahe (%)	18
5. Rata-rata kadar abu manisan kering jahe (%).....	20
6. Rata-rata kadar sukrosa manisan kering jahe (%)	23
7. Total ranking warna manisan kering jahe	25
8. Total ranking rasa manisan kering jahe	27
9. Total ranking tekstur manisan kering jahe	29
10. Total ranking penerimaan keseluruhan manisan kering jahe	31