

**PENGARUH KONSENTRASI
KARAGENAN TERHADAP SIFAT
FISIKOKIMIA *JELLY DRINK* BERAS
MERAH DAN PERSEPSI MASYARAKAT
PADA PRODUK *JELLY DRINK* BERAS
MERAH**

SKRIPSI



OLEH:

KEVIN KURNIAWAN SANJAYA

NRP. 6103018110

ID TA. 43932

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2022**

**PENGARUH KONSENTRASI
KARAGENAN TERHADAP SIFAT
FISIKOKIMIA *JELLY DRINK* BERAS
MERAH DAN PERSEPSI MASYARAKAT
PADA PRODUK *JELLY DRINK* BERAS
MERAH**

SKRIPSI

Diajukan Kepada
Fakultas Teknologi Pertanian,
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pangan
Program Studi Teknologi Pangan

OLEH:

KEVIN KURNIAWAN SANJAYA

NRP. 6103018110

ID TA. 43932

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2022**

LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi dengan judul **“Pengaruh Konsentrasi Karagenan Terhadap Sifat Fisikokimia Jelly Drink Beras Merah dan Persepsi Masyarakat Pada Produk Jelly Drink Beras Merah”** yang ditulis oleh Kevin Kurniawan Sanjaya (6103018110), telah diujikan pada tanggal 6 Januari 2022 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,



Ir. Adrianus Rulianto Utomo, MP., IPM.

NIK. 611.92.0187

NIDN. 0702126701

Tanggal: 18 Januari 2022

Sekretaris Penguji



Ir. Erni Setijawaty, S.TP., MM.

NIK. 611.19.1037

NIDN. 071107007

Tanggal: 18 Januari 2022

Mengetahui,

Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian
Ketua,

Dr. Ir. Susana Ristiani, M. Si
MP

NIK. 611.89.0150

NIDN. 0004066401

Tanggal: 24 Januari 2022

Fakultas Teknologi Pertanian
Dekan,

Dr. Ignatius Srinta, S.TP.,
MP

NIK. 611.00.0429

NIDN. 0726017402

Tanggal: 24 Januari 2022

SUSUNAN TIM PENGUJI

- Ketua : Ir. Adrianus Rulianto Utomo, MP., IPM.
Sekretaris : Ir. Erni Setijawaty, S.TP., MM.
Anggota : Dr.rer.nat.Ign Radix. Astadi Praptono Jati, S.TP., MP.
Anggota : Chatarina Yayuk Trisnawati, S.TP., MP.

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam SKRIPSI saya yang berjudul:

Pengaruh Konsentrasi Karagenan Terhadap Sifat Fisikokimia *Jelly Drink* Beras Merah dan Persepsi Masyarakat Pada Produk *Jelly Drink* Beras Merah

adalah hasil karya saya sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara nyata tertulis, diacu dalam naskah ini disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila karya saya tersebut merupakan plagiarisme, maka saya bersedia dikenai sanksi berupa pembatalan kelulusan atau pencabutan gelar, sesuai dengan peraturan yang berlaku (UU RI No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 25 ayat 2, dan Peraturan Akademik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya Pasal 30 ayat 1 (e) Tahun 2010.

Surabaya, 18 Januari 2022



Kevin Kurniawan Sanjaya

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, saya sebagai mahasiswa Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya:

Nama : Kevin Kurniawan Sanjaya
NRP 6103018110

Menyetujui karya ilmiah saya:

Judul:
Pengaruh Konsentrasi Karagenan Terhadap Sifat Fisikokimia *Jelly Drink* Beras Merah dan Persepsi Masyarakat Pada Produk *Jelly Drink* Beras Merah

Untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (Digital Library Perpustakaan Unika Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan akademik sebatas sesuai dengan Undang-undang Hak Cipta.

Demikian pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah ini saya buat dengan sebenarnya

Surabaya, 18 Januari 2022
Yang menyatakan,



Kevin Kurniawan Sanjaya

Kevin Kurniawan Sanjaya, NRP 6103018110. **Pengaruh Konsentrasi Karagenan Terhadap Sifat Fisikokimia *Jelly Drink* Beras Merah dan Persepsi Masyarakat Pada Produk *Jelly Drink* Beras Merah.**

Di bawah bimbingan:

1. Ir. Adrianus Rulianto Utomo, MP., IPM.
2. Ir. Erni Setijawaty, S.TP., MM.

ABSTRAK

Jelly drink adalah produk minuman yang berbentuk gel dan memiliki rasa manis atau asam. *Jelly drink* yang akan dibuat menggunakan bahan baku yang berasal dari sereal yaitu beras merah karena beras merah memiliki kandungan pati tinggi dan kandungan serat. Senyawa hidrokoloid yang digunakan adalah kappa-karagenan. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh konsentrasi karagenan terhadap sifat fisikokimia dan mengetahui persepsi masyarakat mengenai *jelly drink* beras merah. Parameter fisikokimia yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisa pH, sineresis, daya hisap, dan serat. Konsentrasi karagenan yang digunakan yaitu 0,1%, 0,2%, 0,3%, 0,4%, 0,5%, dan 0,6%. Rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan empat kelompok. Data hasil pengujian dianalisis dengan uji ANOVA pada $\alpha=5\%$, hasil yang menunjukkan adanya pengaruh antar perlakuan, dilanjutkan dengan uji DMRT pada $\alpha=5\%$ untuk mengetahui adanya perbedaan antar perlakuan. Persepsi menggunakan *google form* dengan jumlah responden minimal 100 orang. Hasil penelitian menunjukkan, terdapat pengaruh konsentrasi karagenan terhadap sifat fisikokimia *jelly drink* beras merah. Semakin tinggi konsentrasi karagenan nilai pH akan meningkat (6,45-6,59), sineresis akan menurun (3,9-0 % (hari ke-1)), daya hisap akan menurun (6,97-0,75 mL/3 detik (hari ke-1)). Hasil persepsi masyarakat (mayoritas usia 15-25) terhadap *jelly drink* adalah minuman yang disukai (laki-laki 90% dan perempuan 89%) dan memiliki rasa yang manis (laki-laki 67% dan perempuan 40%). Masyarakat juga ingin meningkatkan nilai gizi pada minuman *jelly drink* (laki-laki 50% dan perempuan 54%), ingin mencoba minuman yang memiliki serat (laki-laki 92% dan perempuan 97%) dan juga ingin mencoba *jelly drink* beras merah (laki-laki 85% dan perempuan 93%).

Kata kunci: *jelly drink*, beras merah, karagenan, persepsi

Kevin Kurniawan Sanjaya, NRP 6103018110. **Effect of Carrageenan Concentration on Physicochemical Properties of Red Rice Jelly Drink and Public Perception on Red Rice Jelly Drink Products.**

Advisor Committee:

1. Ir. Adrianus Rulianto Utomo, MP., IPM.
2. Ir. Erni Setijawaty, S.TP., MM.

ABSTRACT

Jelly drink is a beverage product in the form of a gel and has a sweet or sour taste. The jelly drink that will be made uses raw materials derived from cereals, namely red rice because red rice has a high starch content and fiber content. The hydrocolloid compound used is kappa-carrageenan. The purpose of this study was to determine the effect of the concentration of carrageenan on the physicochemical properties and to determine the public's perception of red rice jelly drink. The physicochemical parameters used in this research are pH analysis, syneresis, suction power, and fiber. The concentrations of carrageenan used were 0.1%, 0.2%, 0.3%, 0.4%, 0.5%, and 0.6%. The research design used was a Randomized Block Design (RAK) with four groups. The test data were analyzed by ANOVA test at $\alpha=5\%$, the results showed that there was an effect between treatments, followed by DMRT test at $\alpha=5\%$ to determine the difference between treatments. Perception using a google form with a minimum number of respondents 100 people. The results showed that there was an effect of carrageenan concentration on the physicochemical properties of brown rice jelly drink. The higher the concentration of carrageenan, the pH value will increase (6.45-6.59), syneresis will decrease (3.9-0 % (day 1)), suction power will decrease (6.97-0.75 mL/ 3 seconds (1st day)). The result of public perception (the majority aged 15-25) to jelly drink is a drink that is preferred (90% men and 89% women) and has a sweet taste (67% men and 40% women). The community also wants to increase the nutritional value of jelly drinks (50% men and 54% women), want to try drinks that have fiber (92% men and 97% women) and also want to try red rice jelly drinks (85% men and 93% women).

Keywords: jelly drink, red rice, carrageenan, perception

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala berkat, rahmat, dan kasih-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi dengan Judul **“Pengaruh Konsentrasi Karagenan Terhadap Sifat Fisikokimia *Jelly Drink* Beras Merah dan Persepsi Masyarakat Pada Produk *Jelly Drink* Beras Merah”**. Penyusunan Skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan Pendidikan Program Sarjana Strata-1 (S-1), Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Skripsi ini dapat terselesaikan berkat dukungan dari beberapa pihak. Oleh sebab itu, penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Ir. Adrianus Rulianto Utomo, MP., IPM dan Ir. Erni Setijawaty, S.TP., MM. selaku dosen pembimbing yang berkenan membimbing penulisan hingga terselesaikannya Skripsi ini.
2. Bapak Agung, Bapak Adil, Ibu Tin, Bapak Santoso, dan Bu Intan sebagai teknisi laboratorium yang telah banyak membantu penulis untuk memperoleh data penelitian skripsi.
3. Orang tua, saudara, dan teman-teman yang memberikan dukungan moral dan semangat kepada penulis.

Penulis telah berusaha menyelesaikan Skripsi ini namun menyadari masih ada kekurangan. Akhir kata, semoga Skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, Januari 2021

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
SUSUNAN TIM PENGUJI.....	iii
LEMBAR KEASLIAN.....	iv
LEMBAR KESEDIAAN PUBLIKASI.....	v
ABSTRAK.....	vi
<i>ABSTRACT</i>	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan Penelitian.....	3
1.4. Manfaat Penelitian.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1. Beras Merah.....	4
2.2. <i>Jelly Drink</i>	6
2.3. Karagenan.....	8
2.4. Persepsi Masyarakat.....	11
2.5. Survei.....	11
2.6. Hipotesa.....	11
III. BAHAN DAN METODE PENELITIAN.....	12
3.1. Bahan Penelitian.....	12
3.2. Alat.....	12
3.2.1. Alat Proses.....	12
3.2.2. Alat Analisa.....	12
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian.....	12
3.3.1. Waktu Penelitian.....	12
3.3.2. Tempat Penelitian.....	13
3.4. Rancangan Penelitian.....	13
3.5. Pelaksanaan Penelitian.....	14
3.6. Metode Penelitian.....	14
3.6.1. Pembuatan <i>Jelly Drink</i> Beras Merah.....	14
3.6.2. Metode Analisa.....	18
3.6.2.1. Analisa Sineresis.....	18

3.6.2.2. Analisa Daya Hisap.....	18
3.6.2.3. Analisa pH.....	18
3.6.2.4. Analisa Serat.....	19
3.6.2.5. Metode Survei.....	19
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	20
4.1. pH.....	20
4.2. Sineresis.....	22
4.3. Daya Hisap.....	24
4.4. Kadar Serat.....	25
4.5. Kuesioner <i>Jelly Drink</i> Beras Merah.....	26
4.5.1. Karakteristik Responden Berdasarkan Umur.....	26
4.5.2. Pengetahuan dan Kesukaan Responden Terhadap <i>Jelly Drink</i>	28
4.5.3. Inovasi <i>Jelly Drink</i> Responden.....	39
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	45
5.1. Kesimpulan.....	45
5.2. Saran.....	45
DAFTAR PUSTAKA.....	46
LAMPIRAN.....	52

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Beras Merah.....	4
Gambar 2.2. Diagram Alir Pembuatan <i>Jelly Drink</i> Secara Umum.....	8
Gambar 2.3. Struktur Kappa, Iota dan Lambda Karagenan.....	9
Gambar 2.4. Mekanisme Pembentukan Gel Karagenan.....	9
Gambar 3.1. Rancangan Penelitian Metode Survei.....	14
Gambar 3.2. Diagram Alir Proses Pembuatan Susu Beras Merah.....	15
Gambar 3.3. Diagram Alir Proses Pembuatan <i>Jelly Drink</i> Beras Merah.....	17
Gambar 4.1. Histogram Rerata pH Hari ke-1 dan ke-7 <i>Jelly Drink</i> Beras Merah dengan Konsentrasi Karagenan.....	20
Gambar 4.2. Histogram Rerata Sineresis Hari ke-1 (a), ke-3 (b), ke-5 (c), ke-7 (d) <i>Jelly Drink</i> Beras Merah dengan Konsentrasi Karagenan.....	22
Gambar 4.3. Histogram Rerata Daya Hisap Hari ke-1 dan ke-7 <i>Jelly Drink</i> Beras Merah dengan Konsentrasi Karagenan.....	24
Gambar 4.4. Kelompok Umur Responden Laki-Laki.....	27
Gambar 4.5. Kelompok Umur Responden Perempuan.....	28
Gambar 4.6. Data Responden Laki-Laki Tentang Apakah Pernah Mengonsumsi <i>Jelly Drink</i>	28
Gambar 4.7. Data Responden Perempuan Tentang Apakah Pernah Mengonsumsi <i>Jelly Drink</i>	29
Gambar 4.8. Data Responden Laki-Laki Tentang Apakah Menyukai <i>Jelly Drink</i>	29
Gambar 4.9. Data Responden Perempuan Tentang Apakah Menyukai <i>Jelly Drink</i>	30
Gambar 4.10. Data Responden Laki-Laki Tentang Tingkat Intensitas Menyukai <i>Jelly Drink</i>	30
Gambar 4.11. Data Responden Perempuan Tentang Tingkat Intensitas Menyukai <i>Jelly Drink</i>	31
Gambar 4.12. Data Responden Laki-Laki Tentang Alasan Mengonsumsi <i>Jelly Drink</i>	32
Gambar 4.13. Data Responden Perempuan Tentang Alasan Mengonsumsi <i>Jelly Drink</i>	32
Gambar 4.14. Data Responden Laki-Laki Tentang Sumber / Bahan Baku <i>Jelly Drink</i>	33
Gambar 4.15. Data Responden Perempuan Tentang Sumber / Bahan Baku <i>Jelly Drink</i>	34
Gambar 4.16. Data Responden Laki-Laki Tentang Apakah Sering Mengonsumsi <i>Jelly Drink</i> Baik.....	34

Gambar 4.17. Data Responden Perempuan Tentang Apakah Sering Mengonsumsi <i>Jelly Drink</i> Baik.....	35
Gambar 4.18. Data Responden Laki-Laki Tentang Tingkat Intensitas Keseringan Mengonsumsi <i>Jelly Drink</i>	35
Gambar 4.19. Data Responden Perempuan Tentang Tingkat Intensitas Keseringan Mengonsumsi <i>Jelly Drink</i>	36
Gambar 4.20. Data Responden Laki-Laki Tentang Sumber Warna <i>Jelly Drink</i>	36
Gambar 4.21. Data Responden Perempuan Tentang Sumber Warna <i>Jelly Drink</i>	37
Gambar 4.22. Data Responden Laki-Laki Tentang Apakah Memperhatikan Gizi <i>Jelly Drink</i>	38
Gambar 4.23. Data Responden Perempuan Tentang Apakah Memperhatikan Gizi <i>Jelly Drink</i>	39
Gambar 4.24. Data Responden Laki-Laki Tentang Inovasi pada <i>Jelly Drink</i>	40
Gambar 4.25. Data Responden Perempuan Tentang Inovasi pada <i>Jelly Drink</i>	40
Gambar 4.26. Data Responden Laki-Laki Tentang Manfaat Beras Merah.....	41
Gambar 4.27. Data Responden Perempuan Tentang Manfaat Beras Merah.....	42
Gambar 4.28. Data Responden Laki-Laki Tentang Ketertarikan dengan Produk Berserat.....	42
Gambar 4.29. Data Responden Perempuan Tentang Ketertarikan dengan Produk Berserat.....	43
Gambar 4.30. Data Responden Laki-Laki Tentang Ketertarikan Mengonsumsi <i>Jelly Drink</i> Beras Merah.....	43
Gambar 4.31. Data Responden Perempuan Tentang Ketertarikan Mengonsumsi <i>Jelly Drink</i> Beras Merah.....	44
Gambar A.1. Kemasan Beras Merah“Seblang Banyuwangi”.....	52
Gambar A.2. Beras Merah“Seblang Banyuwangi”.....	53
Gambar A.3. Spesifikasi Kappa-Karagenan.....	54
Gambar D.1. Alat Analisa Daya Hisap.....	61
Gambar E.1. Hasil Uji Serat.....	75
Gambar F.1. Perendaman Beras Merah.....	76
Gambar F.2. Pemblanderan Beras Merah.....	76
Gambar F.3. Penyaringan Susu Beras Merah.....	76
Gambar F.4. Pencampuran dan Pemasakan <i>Jelly Drink</i> Beras Merah.....	76
Gambar F.5. <i>Jelly Drink</i> Beras Merah Konsentrasi Karagenan 0,6%	77

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Kandungan Zat Gizi Beras Merah per 200 g.....	5
Tabel 2.2. Komponen Penyusun Minuman <i>Jelly</i>	6
Tabel 2.3. Syarat Mutu <i>Jelly Drink</i> (SNI-01-3552-1994).....	7
Tabel 2.4. Sifat-Sifat Kappa, Iota dan Lambda Karagenan.....	10
Tabel 3.1. Rancangan Penelitian.....	13
Tabel 3.2. Formulasi Susu Beras Merah.....	15
Tabel 3.3. Formulasi <i>Jelly Drink</i> Beras Merah.....	16
Tabel A.1. Spesifikasi Beras Merah“Seblang Banyuwangi”.....	52
Tabel E.1.1. Data Uji Sineresis <i>Jelly Drink</i> Beras Merah Hari ke-1... 62	
Tabel E.1.1.1. Hasil ANOVA Sineresis <i>Jelly Drink</i> Beras Merah Hari ke-1.....	62
Tabel E.1.1.2. Uji Lanjut Sineresis <i>Jelly Drink</i> Beras Merah Hari ke-1.....	63
Tabel E.1.1.3. Uji Lanjut Sineresis <i>Jelly Drink</i> Beras Merah Hari ke-1.....	63
Tabel E.1.1.4. Notasi DMRT Sineresis <i>Jelly Drink</i> Beras Merah Hari ke-1.....	63
Tabel E.1.2. Data Uji Sineresis <i>Jelly Drink</i> Beras Merah Hari ke-3... 63	
Tabel E.1.2.1. Hasil ANOVA Sineresis <i>Jelly Drink</i> Beras Merah Hari ke-3.....	64
Tabel E.1.2.2. Uji Lanjut Sineresis <i>Jelly Drink</i> Beras Merah Hari ke-3.....	64
Tabel E.1.2.3. Uji Lanjut Sineresis <i>Jelly Drink</i> Beras Merah Hari ke-3.....	64
Tabel E.1.2.4. Notasi DMRT Sineresis <i>Jelly Drink</i> Beras Merah Hari ke-3.....	65
Tabel E.1.3. Data Uji Sineresis <i>Jelly Drink</i> Beras Merah Hari ke-5... 65	
Tabel E.1.3.1. Hasil ANOVA Sineresis <i>Jelly Drink</i> Beras Merah Hari ke-5.....	65
Tabel E.1.3.2. Uji Lanjut Sineresis <i>Jelly Drink</i> Beras Merah Hari ke-5.....	66
Tabel E.1.3.3. Uji Lanjut Sineresis <i>Jelly Drink</i> Beras Merah Hari ke-5.....	66
Tabel E.1.3.4. Notasi DMRT Sineresis <i>Jelly Drink</i> Beras Merah Hari ke-5.....	66
Tabel E.1.4. Data Uji Sineresis <i>Jelly Drink</i> Beras Merah Hari ke-7... 66	
Tabel E.1.4.1. Hasil ANOVA Sineresis <i>Jelly Drink</i> Beras Merah Hari ke-7.....	67

Tabel E.1.4.2. Uji Lanjut Sineresis <i>Jelly Drink</i> Beras Merah Hari ke-7.....	67
Tabel E.1.4.3. Uji Lanjut Sineresis <i>Jelly Drink</i> Beras Merah Hari ke-7.....	67
Tabel E.1.4.4. Notasi DMRT Sineresis <i>Jelly Drink</i> Beras Merah Hari ke-7.....	68
Tabel E.2.1. Data Uji Daya Hisap <i>Jelly Drink</i> Beras Merah Hari ke-1.....	68
Tabel E.2.1.1. Hasil ANOVA Daya Hisap <i>Jelly Drink</i> Beras Merah Hari ke-1.....	68
Tabel E.2.1.2. Uji Lanjut Daya Hisap <i>Jelly Drink</i> Beras Merah Hari ke-1.....	69
Tabel E.2.1.3. Uji Lanjut Daya Hisap <i>Jelly Drink</i> Beras Merah Hari ke-1.....	69
Tabel E.2.1.4. Notasi DMRT Daya Hisap <i>Jelly Drink</i> Beras Merah Hari ke-1.....	69
Tabel E.2.2. Data Uji Daya Hisap <i>Jelly Drink</i> Beras Merah Hari ke-7.....	69
Tabel E.2.2.1. Hasil ANOVA Daya Hisap <i>Jelly Drink</i> Beras Merah Hari ke-7.....	70
Tabel E.2.2.2. Uji Lanjut Daya Hisap <i>Jelly Drink</i> Beras Merah Hari ke-7.....	70
Tabel E.2.2.3. Uji Lanjut Daya Hisap <i>Jelly Drink</i> Beras Merah Hari ke-7.....	70
Tabel E.2.2.4. Notasi DMRT Daya Hisap <i>Jelly Drink</i> Beras Merah Hari ke-7.....	71
Tabel E.3.1. Data Uji pH <i>Jelly Drink</i> Beras Merah Hari ke-1.....	71
Tabel E.3.1.1. Hasil ANOVA pH <i>Jelly Drink</i> Beras Merah Hari ke-1.....	71
Tabel E.3.1.2. Uji Lanjut pH <i>Jelly Drink</i> Beras Merah Hari ke-1.....	72
Tabel E.3.1.3. Uji Lanjut pH <i>Jelly Drink</i> Beras Merah Hari ke-1.....	72
Tabel E.3.1.4. Notasi DMRT pH <i>Jelly Drink</i> Beras Merah Hari ke-1.....	72
Tabel E.3.2. Data Uji pH <i>Jelly Drink</i> Beras Merah Hari ke-7.....	72
Tabel E.3.2.1. Hasil ANOVA pH <i>Jelly Drink</i> Beras Merah Hari ke-7.....	73
Tabel E.3.2.2. Uji Lanjut pH <i>Jelly Drink</i> Beras Merah Hari ke-7.....	73
Tabel E.3.2.3. Uji Lanjut pH <i>Jelly Drink</i> Beras Merah Hari ke-7.....	73
Tabel E.3.2.4. Notasi DMRT pH <i>Jelly Drink</i> Beras Merah Hari ke-7.....	74

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
LAMPIRAN A. Spesifikasi Bahan Baku.....	52
A.1. Beras Merah.....	52
A.2. Karagenan.....	54
LAMPIRAN B. Prosedur Analisa.....	55
B.1. Analisa Sineresis.....	55
B.2. Analisa Daya Hisap.....	55
B.3. Analisa pH.....	55
B.4. Analisa Serat.....	56
LAMPIRAN C. KUESIONER.....	58
LAMPIRAN D. PERALATAN ANALISA.....	61
D.1. Analisa Daya Hisap.....	61
LAMPIRAN E. DATA PENGAMATAN DAN PERHITUNGAN...	62
E.1. Hasil Uji Sineresis.....	62
E.2. Hasil Uji Daya Hisap.....	68
E.3. Hasil Uji pH.....	71
E.4. Hasil Uji Serat.....	75
LAMPIRAN F. DOKUMENTASI.....	76
F.1. Proses Pembuatan <i>Jelly Drink</i> Beras Merah.....	76