

**Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FMIPA**

## **Analisis Kesalahan Sinteksis Karangan Narasi Siswa Kelas VIII SMP ISLAM AL-HASANAH KOTA TANGERANG**

Sri Maryati

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=54007&lokasi=lokal>

---

Abstrak

### **ABSTRAK**

**RIMA SELVIDIANA : PENGARUH PENINGKATAN KONSENTRASI KARAGENAN DAN KONJAK SEBAGAI GELLING AGENT TERHADAP KUALITAS FISIK KEMBANG GULA JELLY SARI BUAH MENGGKUDU (Morinda citrifolia L.)**

Buah mengkudu memiliki banyak manfaat untuk kesehatan diantaranya untuk gangguan pencernaan, kegemukan, penyakit jantung dan meningkatkan daya tahan tubuh. Untuk meningkatkan pemanfaatan buah mengkudu maka dibuat dalam bentuk kembang gula jelly. Dalam pembuatan kembang gula jelly digunakan karagenan dan konjak sebagai gelling agent. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh peningkatan karagenan dan konjak sebagai gelling agent terhadap kualitas fisik kembang gula jelly sari buah mengkudu (Morinda citrifolia L.).

Kembang gula jelly dibuat menjadi 4 formula dengan variasi konsentrasi karagenan dan konjak dari 1,5%; 2%; 2,5% dan 3%. Perbandingan antara karagenan dan konjak adalah 2:1. Parameter yang diamati meliputi organoleptis dan uji tekstur meliputi kekerasan, kelengketan dan kekenyalan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa semakin tinggi konsentrasi karagenan dan konjak yang digunakan akan meningkatkan kekerasan dan menurunkan kekenyalan. Berdasarkan uji ANAVA satu arah terdapat perbedaan bermakna antara tiap formula untuk nilai kekerasan dan kekenyalan. Hal ini dapat disimpulkan bahwa peningkatan konsentrasi karagenan dan konjak memberikan pengaruh terhadap kualitas fisik kembang gula jelly sari buah mengkudu.