

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGANTAR	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
RIWAYAT HIDUP	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK	viii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
 BAB I PENDAHULUAN	 1
1.1 Latar Belakang	3
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Batasan Penelitian	3
1.4 Tujuan Penelitian	4
1.5 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA PUSTAKA	5
2.1 Pepaya Calina (<i>Carica papaya</i> L.)	5
2.2 <i>Edible Coating</i>	9
2.3. Pati	10
2.4. Bahan-Bahan <i>Edible Coating</i>	10
2.4.1 CMC (<i>Carboxy Methyl Cellulose</i>)	10
2.4.2 Asam Lemak Stearat	11
2.4.3 Gliserol	11
2.5 Kerusakan Pasca Panen	12
2.6. Uji Two Way Anova	13
2.6 Kerangka Berpikir	14
 BAB III METODE PENELITIAN	 15
3.1 Rancangan Penelitian	15



3.2 Waktu dan Tempat	16
3.3 Variabel Penelitian	16
3.3.1 Variabel Terkontrol	16
3.3.2 Variabel Bebas	16
3.3.3 Variabel Terikat	16
3.4 Bahan dan Alat	16
3.5 Cara Kerja	16
3.3.1 Penurunan Kadar Oksalat pada daun keladi	17
3.3.2 Pembuatan pati dari pati keladi	17
3.3.3 Pembuatan Larutan <i>edible coating</i>	17
3.3.4 Aplikasi <i>edible coating</i> pada pepaya Calina (<i>Carica papaya</i> L.)	18
3.3.5 Pengujian Kualitas pepaya Calina (<i>Carica papaya</i> L.)	18
3.3.5.1 Kadar air	18
3.3.5.2 Tekstur	19
3.3.5.3. Susut Bobot	18
3.6. Analisis Data	19
3.7. Diagram Alir	20
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	23
4.1 Hasil Persiapan Bahan	24
4.1.1 Penurunan Kadar Oksalat pada daun keladi	24
4.1.2 Pembuatan Pati Keladi	24
4.2 Susut Bobot	25
4.2.1 Pengaruh Suhu Penyimpanan Terhadap Susut Bobot Buah pepaya Calina (<i>Carica Papaya</i> L.)	26
4.2.2 Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Pati Keladi pada Aplikasi <i>Edible Coating</i> terhadap susut Bobot pepaya Calina (<i>Carica papaya</i> L.)	26
4.2.3 Pengaruh Interaksi Suhu penyimpanan dan perbedaan Konsentrasi pati keladi pada aplikasi <i>edible coating</i> terhadap susut bobot buah pepaya Calina (<i>Carica papaya</i> L.)	28
4.3 Tekstur	29
4.3.1 Pengaruh Suhu Penyimpanan Terhadap tekstur Buah pepaya Calina (<i>Carica papaya</i> L.)	31

4.3.2 Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Pati Keladi pada Aplikasi <i>Edible Coating</i> terhadap	
tekstur pepaya Calina (<i>Carica papaya</i> L)	32
4.3.3 Pengaruh Interaksi Suhu penyimpanan dan perbedaan Konsentrasi pati keladi pada	
aplikasi <i>edible coating</i> terhadap tekstur pepaya Calina (<i>Carica papaya</i> L)	33
4.4 Kadar Air	33
4.4.1 Pengaruh Suhu Penyimpanan Terhadap Kadar Air Buah pepaya Calina (<i>Carica</i>	
<i>papaya</i> L)	35
4.4.2 Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Pati Keladi pada Aplikasi <i>Edible Coating</i> terhadap	
Kadar Air pepaya Calina (<i>Carica papaya</i> L)	36
4.4.3 Pengaruh Interaksi Suhu penyimpanan dan perbedaan Konsentrasi pati keladi pada	
aplikasi <i>edible coating</i> terhadap Kadar Air buah pepaya Calina (<i>Carica papaya</i> L)	38
BAB V PENUTUP	38
5.1 Kesimpulan	38
5.2 Saran	38
DAFTAR PUSTAKA	39
LAMPIRAN-LAMPIRAN	42

DAFTAR TABEL

Tabel 2.3. Kandungan Gizi yang terkandung pada buah pepaya kalina setiap 100 Gram	7
Tabel 4.2 Persentase Penurunan Susut Bobot Buah Pepaya	28
Tabel 4.3 Hasil Uji Lanjut Duncan Interaksi Suhu Penyimpanan dan Perbedaan Konsentrasi Pati Keladi terhadap % Susut Bobot Pepaya	33
Tabel 4.4 Hasil Uji Lanjut Duncan Interaksi Suhu Penyimpanan dan Perbedaan Konsentrasi Pati Keladi terhadap % Kadar Air Pepaya	36

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.3 Tanaman Buah Pepaya.....	6
Gambar 2.4 Tanaman Keladi	8
Gambar 2.3 Kerangka Berpikir.....	14
Gambar 3.1. Diagram Alir Pelaksanaan.....	20
Gambar 4.1 Serbuk Pati Keladi	24
Gambar 4.1 Grafik pengaruh Suhu Penyimpanan terhadap % susut bobot buah pepaya calina ...	25
Gambar 4.2 Grafik Pengaruh perbedaan konsentrasi ekstrak pati keladi terhadap bobot buah pepaya calina	26
Gambar 4.3. pengaruh suhu penyimpanan terhadap tekstur buah pepaya calina	30
Gambar 4.4. Grafik perbedaan konsentrasi ekstrak pati daun keladi terhadap tekstur buah pepaya calina selama 6 hari penyimpanan.....	31
Gambar 4.5. Grafik pengaruh perbedaan konsentrasi ekstrak pati daun keladi pada aplikasi <i>edible coating</i> terhadap kadar air pepaya calina	34
Gambar 4.6. Grafik pengaruh interaksi suhu penyimpanan dan perbedaan konsentrasi pati keladi pada aplikasi edible coating terhadap kadar air buah pepaya calina	35

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Data Hasil Penelitian	42
Lampiran 2. Hasil Uji <i>Two Way ANOVA</i>	44
Lampiran 3. Hasil uji <i>Duncan Multiple Test</i>	46
Lampiran 4. Alat dan Bahan	53
Lampiran 5. Jadwal Penelitian	56
Lampiran 6. Gambar Penelitian	58

