



## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN.....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xi</b>
<b>INTISARI .....</b>	<b>xii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>xiii</b>
<b>BAB 1. PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
<b>1.1 Latar Belakang.....</b>	<b>1</b>
<b>1.2 Rumusan Masalah .....</b>	<b>4</b>
<b>1.3 Tujuan Penelitian.....</b>	<b>4</b>
<b>1.4 Manfaat Penelitian.....</b>	<b>5</b>
<b>BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>6</b>
<b>2.1 <i>Edible coating</i>.....</b>	<b>6</b>
<b>2.2 Buah Pepaya.....</b>	<b>6</b>
<b>2.3 Kitosan .....</b>	<b>8</b>
<b>2.4 Gelatin Ikan.....</b>	<b>10</b>
<b>2.4.1 Sifat Gelatin Ikan.....</b>	<b>10</b>
<b>2.4.2 Proses Pembuatan Gelatin .....</b>	<b>10</b>
<b>2.5 Ikan Tuna Sirip Kuning (<i>Thunnus albacares</i>) .....</b>	<b>12</b>
<b>2.6 Teh Hitam .....</b>	<b>13</b>
<b>2.7 Hipotesis.....</b>	<b>14</b>
<b>BAB 3. METODE PENELITIAN.....</b>	<b>16</b>
<b>3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....</b>	<b>16</b>
<b>3.2 Bahan dan Alat Penelitian .....</b>	<b>16</b>
<b>3.2.1 Bahan Penelitian.....</b>	<b>16</b>



3.2.2 Alat Penelitian .....	16
<b>3.3 Rancangan Penelitian .....</b>	<b>17</b>
3.3.1 Ekstraksi Gelatin dari Kulit Ikan Tuna.....	17
3.3.2 Pembuatan Pelapis.....	18
3.3.3 Aplikasi Pelapisan Pada Buah Pepaya .....	19
<b>3.4 Prosedur Analisis .....</b>	<b>20</b>
<b>3.5 Rancangan Percobaan.....</b>	<b>23</b>
<b>3.7 Analisis Data.....</b>	<b>24</b>
<b>BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
<b>4.1 Karakteristik Fisik Larutan Pelapis (<i>Edible coating</i>).....</b>	<b>25</b>
4.1.1 Warna.....	25
4.1.2 Viskositas.....	26
4.1.3 ph .....	29
<b>4.2 Karakteristik Fisik Buah Pepaya Potong .....</b>	<b>31</b>
4.2.1 Warna.....	31
4.2.2 Tekstur .....	35
4.2.3 Susut Bobot.....	37
<b>4.3 Karakteristik Kimia Buah Pepaya Potong .....</b>	<b>38</b>
4.3.1 pH.....	38
4.3.2 Total Padatan Terlarut (TPT).....	40
4.3.3 Total Asam Tertitrasi (TAT).....	42
4.3.4 Total Karotenoid .....	44
4.3.5 Aktivitas Antioksidan .....	45
<b>4.4 Total Plate Count (TPC) .....</b>	<b>47</b>
<b>BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>51</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>53</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>58</b>