

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
INTISARI.....	xiii
ABSTRACT.....	xiv
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	6
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 <i>Edible coating</i>	7
2.2 Gelatin	9
2.3 Agar	11
2.4 Gliserol sebagai Plasticizer	13
2.5 Asam Sitrat sebagai Agen <i>Cross-linker</i>	14
2.6 Buah Potong Nanas (Buah Nanas Potong).....	17
2.7 Hipotesis	21
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN	22
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	22
3.2 Bahan dan Alat Penelitian	22
3.3 Tahapan Penelitian	23
3.3.1 Ekstraksi Gelatin Kulit Ikan Tuna	24
3.3.2 Pembuatan Larutan <i>Edible coating</i> dari Komposit Gelatin-Agar dengan Penambahan Asam Sitrat	26
3.3.3 Aplikasi Larutan <i>Edible coating</i> pada Buah Nanas Potong.....	28
3.4 Analisis Sampel.....	29
3.4.1 Susut bobot	29

3.4.2	Tekstur	29
3.4.3	Warna.....	30
3.4.4	pH.....	30
3.4.5	Total Padatan Terlarut	30
3.4.6	Kadar Vitamin C	31
3.4.7	Kerusakan Akibat Kontaminasi Jamur	32
3.5	Rancangan Percobaan.....	32
3.6	Analisis Statistika	33
BAB 4	HASIL DAN PEMBAHASAN	35
4.1	Susut Bobot	35
4.2	Tekstur (Kekerasan)	39
4.3	Warna	43
4.3.1	Kecerahan (L^*)	43
4.3.2	Kemerahan (a^*).....	47
4.3.3	Kekuningan (b^*)	49
4.4	pH.....	52
4.5	Total Padatan Terlarut	55
4.6	Kadar Vitamin C	59
4.7	Kerusakan dan Akibat Kontaminasi Jamur	63
BAB 5	KESIMPULAN DAN SARAN	65
5.1	Kesimpulan.....	65
5.2	Saran	65
DAFTAR PUSTAKA	67
LAMPIRAN	74

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Struktur Asam Sitrat.....	16
Gambar 3.1	Tahapan Penelitian	23
Gambar 3.2	Pembuatan Gelatin Kulit Ikan Tuna.....	25
Gambar 3.3	Pembuatan <i>edible coating</i> komposit gelatin ikan tuna-agar dengan penambahan asam sitrat	27
Gambar 3.4	Proses Pelapisan Buah Nanas Potong	28
Gambar 4.1	Pengaruh <i>edible coating</i> dari komposit gelatin ikan tuna-agar dengan penambahan asam sitrat terhadap susut bobot (%) nanas potong selama masa penyimpanan.....	38
Gambar 4.2	Pengaruh <i>edible coating</i> dari komposit gelatin ikan tuna-agar y dengan penambahan asam sitrat terhadap kekerasan nanas potong selama masa penyimpanan.....	42
Gambar 4.3	Pengaruh <i>edible coating</i> dari komposit gelatin ikan tuna-agar dengan penambahan asam sitrat terhadap warna (L^*) nanas potong selama masa penyimpanan.....	46
Gambar 4.4	Pengaruh <i>edible coating</i> dari komposit gelatin ikan tuna-agar dengan penambahan asam sitrat terhadap warna (a^*) nanas potong selama masa penyimpanan.....	48
Gambar 4.5	Pengaruh <i>edible coating</i> dari komposit gelatin ikan tuna-agar dengan penambahan asam sitrat terhadap warna (b^*) nanas potong selama masa penyimpanan.....	51
Gambar 4.6	Pengaruh <i>edible coating</i> dari komposit gelatin ikan tuna-agar dengan penambahan asam sitrat terhadap pH nanas potong selama masa penyimpanan.....	54
Gambar 4.7	Pengaruh <i>edible coating</i> dari komposit gelatin ikan tuna-agar dengan penambahan asam sitrat terhadap total padatan terlarutvnanas potong selama masa penyimpanan.....	58
Gambar 4.8	Pengaruh <i>edible coating</i> dari komposit gelatin ikan tuna-agar dengan penambahan asam sitrat terhadap kadar vitamin C nanas potong selama masa penyimpanan.....	62
Gambar 4.9	Kenampakan sampel pada penyimpanan hari ke-13	63
Gambar 4.10	Kenampakan sampel berjamur pada suhu ruang.....	64

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Gizi dalam 100 gram Nanas	18
Tabel 3.1 Rancangan Percobaan	33