

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
INTISARI.....	xv
ABSTRACT.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah	6
1.3. Tujuan	7
1.4. Manfaat	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	9
2.1. <i>Edible Coating</i>	9
2.2. Gelatin	12
2.3. Ikan Tuna.....	16

2.4. Agar.....	18
2.5. <i>Plasticizer</i>	19
2.6. Teh Hijau	21
2.7. Tomat	26
2.8. Hipotesis	30
BAB III METODE PENELITIAN.....	32
3.1. Bahan Penelitian.....	32
3.2. Alat Penelitian.....	32
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian	33
3.4. Tahapan Penelitian	33
3.5. Analisis Sampel.....	38
3.6. Rancangan Percobaan.....	42
3.7. Analisis Statistika	44
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	45
4.1. Susut Bobot.....	45
4.2. Tekstur.....	49
4.3. Warna	53
4.4. pH	64
4.5. Total Padatan Terlarut	67
4.6. Kadar Vitamin C	70
4.7. Kerusakan Akibat Kontaminasi Jamur	74

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	78
5.1. Kesimpulan.....	78
5.2. Saran.....	78
DAFTAR PUSTAKA.....	80
LAMPIRAN.....	87

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 <i>Flavor profiling</i> teh hijau dengan berbagai bahan tambahan	30
Gambar 3.1 Proses ekstraksi gelatin kulit ikan tuna sirip kuning.....	35
Gambar 3.2 Proses pembuatan larutan ekstrak teh hijau	36
Gambar 3.3 Proses pembuatan larutan komposit <i>edibel coating</i>	37
Gambar 3.4 Proses pelapisan larutan <i>edible coating</i> pada tomat	38
Gambar 4.1 Pengaruh <i>edible coating</i> pada komposit gelatin yang diperkaya dengan ekstrak teh hijau terhadap susut bobot (%) tomat selama masa penyimpanan	47
Gambar 4.2 Pengaruh <i>edible coating</i> pada komposit gelatin yang diperkaya dengan ekstrak teh hijau terhadap kekerasan (Newton) tomat selama masa penyimpanan	52
Gambar 4.3 Pengaruh <i>edible coating</i> pada komposit gelatin yang diperkaya dengan ekstrak teh hijau terhadap warna (L*) tomat selama masa penyimpanan.....	56
Gambar 4.4 Pengaruh <i>edible coating</i> pada komposit gelatin yang diperkaya dengan ekstrak teh hijau terhadap warna (a*) tomat selama masa penyimpanan.....	60
Gambar 4.5 Pengaruh <i>edible coating</i> pada komposit gelatin yang diperkaya dengan ekstrak teh hijau terhadap warna (b*) tomat selama masa penyimpanan.....	63

Gambar 4.6 Pengaruh <i>edible coating</i> pada komposit gelatin yang diperkaya dengan ekstrak teh hijau terhadap pH tomat selama masa penyimpanan.....	66
Gambar 4.7 Pengaruh <i>edible coating</i> pada komposit gelatin yang diperkaya dengan ekstrak teh hijau terhadap total padatan terlarut tomat selama masa penyimpanan.....	69
Gambar 4.8 Pengaruh <i>edible coating</i> pada komposit gelatin yang diperkaya dengan ekstrak teh hijau terhadap kadar vitamin C tomat selama masa penyimpanan.....	73
Gambar 4.9 Kenampakan sampel pada penyimpanan hari ke-13.....	74
Gambar 4.10 Kenampakan sampel tomat yang mengalami kerusakan.....	75
Gambar 4.11 Kenampakan sampel tomat pra-penelitian.....	76

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Rancangan Percobaan.....	43
------------------------------------	----

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Analisis Susut Bobot	87
Lampiran 2. Hasil Analisis Tekstur Kekerasan (Newton)	90
Lampiran 3. Hasil Analisis Warna	91
Lampiran 4. Hasil Analisis pH	94
Lampiran 5. Hasil Analisis Total Padatan Terlarut (%Brix)	95
Lampiran 6. Hasil Analisis Kadar Vitamin C	96
Lampiran 7. Hasil Analisis Kerusakan Akibat Kontaminasi Jamur	101
Lampiran 8. Grafik Perubahan Kualitas Tomat Selama Penyimpanan	113
Lampiran 9. Analisis Statistik Susut Bobot	121
Lampiran 10. Analisis Statistik Tekstur Kekerasan (Newton)	126
Lampiran 11. Analisis Statistik Warna.....	131
Lampiran 12. Analisis Statistik pH	146
Lampiran 13. Analisis Statistik Total Padatan Terlarut (%Brix).....	151
Lampiran 14. Analisis Statistik Kadar Vitamin C	156
Lampiran 15. Tabel Hasil Analisis	162