

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
INTISARI .....	xiv
ABSTRACT.....	xv
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	6
1.3. Tujuan Penelitian.....	6
1.4. Manfaat Penelitian.....	7
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1. Cabai Merah ( <i>Capsicum annum L</i> ).....	8
2.2. Ikan Nila Tilapia ( <i>Oreochromis niloticus</i> ).....	12
2.3. Gelatin.....	13
2.4. Pektin.....	14
2.5. Minyak Atsiri Bawang Putih ( <i>Allium sativum L</i> ).....	16
2.6. <i>Plasticizer</i> .....	18
2.7. <i>Edible Coating</i> .....	19

2.7.1. <i>Edible coating</i> dari bahan komposit.....	20
2.7.2. <i>Edible coating</i> yang diinkorporasi minyak atsiri.....	21
2.8. Hipotesis.....	22
BAB III. METODE PENELITIAN.....	24
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian.....	24
3.2. Bahan dan Alat Penelitian.....	24
3.2.1. Bahan penelitian .....	24
3.2.2. Alat penelitian.....	24
3.3. Rancangan Penelitian .....	24
3.3.1. Pembuatan larutan <i>edible coating</i> .....	25
3.3.2. Aplikasi <i>edible coating</i> pada cabai merah ( <i>Capsicum annum L</i> ) .....	26
3.4. Prosedur Analisis.....	27
3.4.1. Analisis <i>fourier-transform-infrared spectroscopy</i> (FTIR).....	27
3.4.2. Susut bobot.....	28
3.4.3. Kekerasan/tekstur.....	28
3.4.4. Warna.....	28
3.4.5. Vitamin C.....	29
3.4.6. <i>Titrateable acidity</i> (TA).....	29
3.4.7. Total padatan terlarut.....	30
3.4.8. Aktivitas antioksidan.....	30
3.4.9. <i>Decay incidence</i> .....	31
3.5. Rancangan Percobaan.....	32
3.6. Analisis Statistik.....	33
BAB . IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	34
4.1. Analisis Fourier-Transform-Infrared Spectroscopy (FTIR).....	34

4.2.	Susut Bobot.....	37
4.3.	Kekerasan/Tekstur .....	40
4.4.	Warna .....	42
4.4.1.	Warna L (kecerahan ).....	43
4.4.2.	Warna a* (kemerahan) .....	44
4.4.3.	Warna b* (kekuningan).....	46
4.5.	Vitamin C.....	47
4.6.	<i>Titrateable Acidity</i> (TA).....	50
4.7.	Total Padatan Terlarut.....	52
4.8.	Aktifitas Antioksidan (IC50).....	54
4.9.	Decay Incidence.....	57
BAB. V KESIMPULAN DAN SARAN		
5.1	KESIMPULAN .....	59
5.1	SARAN .....	59
DAFTAR PUSTAKA.....		61
LAMPIRAN .....		68