

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
INTISARI.....	xiii
ABSTRACT.....	xiv
BAB I LATAR BELAKANG.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Buah Carica	6
2.2 Manisan	9
2.3 Bahan Pembuatan Manisan Buah Carica	10
2.3.1 CaCl ₂ (Kalsium Klorida)	11
2.3.2 Gula pasir.....	11
2.4 Osmotic Dehydration	12
2.5 Metode Pengeringan.....	14
2.6 Uji Fisik.....	15
2.6.1 Aktivitas air (a_w).....	15
2.6.2 Kekerasan.....	16
2.6.3 Warna.....	17
2.7 Uji Kimia.....	17
2.7.1 Kadar Air	17
2.7.2 Kadar Abu.....	18
2.7.3 Protein.....	18

2.7.4 Lemak	19
2.7.5 Karbohidrat	19
2.7.6 Serat Kasar	20
2.8 Uji sensoris	21
2.9 Hipotesis	22
BAB III RANCANGAN PERCOBAAN DAN METODOLOGI PENELITIAN	23
3.1 Bahan Penelitian	23
3.2 Alat Penelitian	23
3.3 Waktu dan Lokasi Penelitian	24
3.4 Tahapan Penelitian	24
3.4.1 Perolehan Bahan Baku	24
3.4.2 Penelitian Pendahuluan	25
3.4.3 Formulasi	28
3.4.4 Tahapan Proses Pembuatan Manisan Carica Instan	29
3.4.5 Analisis Sifat Fisik	36
3.4.6 Analisis Sifat Kimia	37
3.4.7 Uji Sensoris	37
3.5 Rancangan Percobaan	38
3.5.1 Rancangan Percobaan Penentuan Perlakuan Tahap 1: Suhu dan Lama Waktu Pengeringan	38
3.5.2 Rancangan Percobaan Penentuan Perlakuan Tahap 2: Lama Waktu Perendaman Gula Pertama (20%)	39
3.5.3 Rancangan Percobaan Uji Sensoris	40
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	42
4.1 Uji Fisik	42
4.1.1 Penentuan Perlakuan Tahap 1: Suhu dan Lama Waktu Pengeringan ...	42
4.1.2 Penentuan Perlakuan Tahap 2: Lama Waktu Perendaman Gula Pertama (20%)	47
4.2 Uji Sensoris	54
4.2.1 Aroma	56
4.2.2 Warna	56
4.2.3 Rasa	57
4.2.4 Tekstur	58
4.2.5 Keseluruhan (overall)	59
4.3 Uji Kimia	59



BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	62
5.1 Kesimpulan.....	62
5.2 Saran	63
DAFTAR PUSTAKA	64
LAMPIRAN.....	68