

## 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 <sub>2</sub> (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
<b>BAB III RANCANGAN PERCOBAAN DAN METODOLOGI PENELITIAN</b>	<b>23</b>
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
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	<b>42</b>
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