

Daftar Isi

Halaman Judul.....	ii
Halaman Pengesahan	iii
Halaman Pernyataan Bebas Plagiasi	iv
Kata Pengantar	v
Daftar Isi.....	viii
Daftar Tabel.....	x
Daftar Gambar.....	xi
Daftar Lampiran	xii
Intisari	xiii
Abstract	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
I.1. Latar Belakang.....	1
I.2. Rumusan Masalah.....	10
I.3. Tujuan	11
I.4. Manfaat	11
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	13
II.1. Jambu Kristal	13
II.2. <i>Edible Coating</i>	15
II.3. Gelatin.....	22
II.4. Sodium Alginat	25
II.5. Minyak esensial kulit lemon	26
II.6. Hipotesis	31
BAB III METODE PENELITIAN.....	35
III.1. Alat.....	35
III.2. Bahan	35
III.3. Waktu dan Tempat Penelitian.....	36
III.4. Tahapan Penelitian.....	36
III.4.1. Pembuatan larutan <i>edible coating</i>	37
III.4.2. Aplikasi <i>edible coating</i> pada jambu kristal.....	40
III.5. Prosedur Analisis	42

III.5.1. Karakterisasi larutan <i>edible coating</i>	42
III.5.2. Sifat fisik jambu kristal selama penyimpanan	43
III.5.3. Sifat kimia jambu kristal selama penyimpanan	45
III.5.4. <i>Decay incidence</i> pada jambu kristal selama penyimpanan ...	49
III.6. Rancangan Percobaan	49
III.7. Analisis Data.....	52
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	53
IV.1. Karakteristik Larutan <i>Edible Coating</i>	53
IV.1.1. Warna, pH, dan viskositas.....	53
IV.1.2. FTIR	58
IV.2. Sifat Fisik Jambu Kristal selama Penyimpanan.....	62
IV.2.1. Warna	62
IV.2.2. Susut bobot.....	65
IV.2.3. Kekerasan.....	68
IV.2.4. Struktur mikroskopis buah	71
IV.3. Sifat Kimia Jambu Kristal selama Penyimpanan.....	74
IV.3.1. pH.....	74
IV.3.2. Total padatan terlarut	76
IV.3.3. Asam tertitrasi	79
IV.3.4. Vitamin C	82
IV.3.5. Aktivitas antioksidan.....	85
IV.3.6. Laju respirasi.....	88
IV.4. Sifat Mikrobiologis Jambu Kristal selama Penyimpanan.....	91
<i>Decay Incidence</i> pada jambu kristal selama penyimpanan	91
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	97
V.1. Kesimpulan	97
V.2. Saran	98
Daftar Pustaka	99
Lampiran	114