

DAFTAR ISI

	Halaman
JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN_PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI	1
ABSTRACT.....	2
BAB I PENDAHULUAN.....	3
1.1 Latar Belakang	3
1.2 Rumusan Masalah	9
1.3 Tujuan Penelitian	9
1.4 Manfaat Penelitian	10
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	11
2.1 Buah Belimbing	11
2.2 <i>Edible Coating</i>	15
2.2 Sodium Alginat	20
2.3 Gelatin.....	22
2.4 Gelatin Ikan.....	24
2.6 Teh Hijau	28
2.7 Hipotesis	32
BAB III METODE PENELITIAN	33
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	33
3.2 Alat dan Bahan Penelitian.....	33
3.3 Rancangan Penelitian.....	34
3.3.1 Pembuatan Larutan Ekstrak Teh Hijau	34
3.3.2 Pembuatan Larutan Edible Coating	35
3.3.3 Aplikasi <i>Edible Coating</i> pada Buah Belimbing.....	36
3.4 Prosedur Analisa	38

3.5 Rancangan Percobaan	42
3.6 Analisis Data	44
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	45
4.1 Karakterisasi Sifat Larutan Edible Coating	45
4.1.1 Viskositas	45
4.1.2 Nilai pH	47
4.1.3 Warna	48
4.1.4 Fourier Transform Infrared (FTIR)	50
4.2 Karakteristik Fisik Buah Belimbing selama Penyimpanan	53
4.2.1 Susut Bobot	53
4.2.2 Laju Respirasi	56
4.2.3 Tekstur (Kekerasan)	58
4.2.4 Warna	60
4.2.5 Anatomi Buah	64
4.3 Karakteristik Kimia Buah Belimbing selama Penyimpanan	65
4.3.1 Nilai pH	65
4.3.2 Asam Titrasi	67
4.3.3 Total Padatan Terlarut	68
4.3.4 Vitamin C	70
4.3.5 Aktivitas Antioksidan	72
4.4 Karakteristik Mikrobiologi Buah Belimbing selama Penyimpanan	74
4.4.1 Disease incidence	74
BAB V KESIMPULAN	78
5.1 Kesimpulan	78
DAFTAR PUSTAKA	79
LAMPIRAN	92