

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	ix
ABSTRACT.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	7
1.3. Tujuan Penelitian	7
1.4. Manfaat Penelitian	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
2.1. <i>Edible coating</i>	9
2.2. Gelatin.....	12
2.3. Sodium Alginat	15
2.4. Gliserol sebagai Plasticizer	17
2.5. Ekstrak Cengkeh	19
2.6. Buah Nanas Potong.....	22
2.7. Hipotesis.....	26
BAB III METODE PENELITIAN	27
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	27
3.2. Bahan Penelitian.....	27
3.3. Alat Penelitian.....	28
3.4. Tahapan Penelitian	28
3.4.1. Ekstraksi Gelatin Dari Kulit Ikan Tuna Sirip Kuning (<i>Thunnus albacares</i>)	29
3.4.2. Pembuatan Ekstrak Cengkeh (<i>Syzygium aromaticum</i>)	31

3.4.3.	Pembuatan Larutan <i>Edible coating</i> dari Komposit Gelatin-Sodium Alginat dengan Penambahan Ekstrak Cengkeh (<i>Syzygium aromaticum</i>)	32
3.4.4.	Pelapisan Larutan <i>Edible coating</i> pada Nanas (<i>Ananas comosus</i>)	35
3.5.	Analisis Sampel.....	36
3.5.1.	Susut bobot.....	36
3.5.2.	Tekstur.....	36
3.5.3.	Warna	37
3.5.4.	Total Padatan Terlarut.....	37
3.5.5.	pH.....	37
3.5.6.	Vitamin C.....	38
3.5.7.	Kerusakan Akibat Kontaminasi Jamur.....	40
3.6.	Rancangan Percobaan	40
3.7.	Analisis Statistika.....	42
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		43
4.1.	Susut Bobot.....	43
4.2.	Tekstur.....	48
4.3.	Warna	53
4.4.	Total Padatan Terlarut.....	64
4.5.	pH.....	68
4.6.	Vitamin C.....	72
4.7.	Kerusakan Akibat Kontaminasi Jamur.....	76
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		79
5.1.	Kesimpulan	79
5.2.	Saran.....	80
DAFTAR PUSTAKA		81
LAMPIRAN.....		95

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1. Tahapan penelitian	29
Gambar 3. 2. Pembuatan gelatin kulit ikan tuna.....	31
Gambar 3. 3. Pembuatan ekstrak cengkeh.....	32
Gambar 3. 4. Pembuatan <i>edible coating</i> komposit gelatinn ikan tuna-sodium alginat dengan penambahan ekstrak cengkeh	34
Gambar 3. 5. Proses pelapisan buah nanas potong.....	35
Gambar 4. 1. Pengaruh <i>edible coating</i> dari komposit gelatin ikan tuna-sodium alginat dengan penambahan ekstrak cengkeh terhadap susut bobot (%) nanas potong selama masa penyimpanan.....	44
Gambar 4. 2. Pengaruh <i>edible coating</i> dari komposit gelatin ikan tuna-sodium alginat dengan penambahan ekstrak cengkeh terhadap kekerasan nanas potong selama penyimpanan	49
Gambar 4. 3. Pengaruh <i>edible coating</i> dari komposit gelatin ikan tuna-sodium alginat dengan penambahan ekstrak cengkeh terhadap warna *L (kecerahan) nanas potong selama masa penyimpanan.....	56
Gambar 4. 4. Pengaruh <i>edible coating</i> dari komposit gelatin ikan tuna-sodium alginat dengan penambahan ekstrak cengkeh terhadap warna *a (kemerahan) nanas potong selama masa penyimpanan.....	59
Gambar 4. 5. Pengaruh <i>edible coating</i> dari komposit gelatin ikan tuna-sodium alginat dengan penambahan ekstrak cengkeh terhadap warna *b (kekuningan) nanas potong selama masa penyimpanan.....	62
Gambar 4. 6. Pengaruh <i>edible coating</i> dari komposit gelatin ikan tuna-sodium alginat dengan penambahan ekstrak cengkeh terhadap total padatan terlarut nanas potong selama masa penyimpanan.....	66
Gambar 4. 7. Pengaruh <i>edible coating</i> dari komposit gelatin ikan tuna-sodium alginat dengan penambahan ekstrak cengkeh terhadap pH nanas potong selama masa penyimpanan	69
Gambar 4. 8. Pengaruh <i>edible coating</i> dari komposit gelatin ikan tuna-sodium alginat dengan penambahan ekstrak cengkeh terhadap kadar vitamin C nanas potong selama masa penyimpanan	73
Gambar 4. 9. Kenampakan buah potong nanas pada penyimpanan hari ke-13	76
Gambar 4. 10. kenampakan jamur pada nanas selama penyimpanan 7 minggu suhu 4°C.....	78

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Kandungan Gizi dalam 100 gram nanas	24
Tabel 3. 1. Rancangan percobaan.....	41

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Analisis Susut Bobot	95
Lampiran 2. Hasil Analisis Kekerasan (Newton).....	98
Lampiran 3. Hasil Analisis Warna.....	100
Lampiran 4. Hasil Analisis Total Padatan Terlarut.....	105
Lampiran 5. Hasil Analisis pH	107
Lampiran 6. Hasil Analisis Vitamin C.....	109
Lampiran 7. Hasil Analisis Kerusakan Akibat Kontaminasi Jamur	114
Lampiran 8. Analisis Statistika Susut Bobot.....	120
Lampiran 9. Analisis Statistika Kekerasan.....	129
Lampiran 10. Analisis Statistika Warna L* (kecerahan)	138
Lampiran 11. Analisis Statistika Warna a* (Kemerahan).....	147
Lampiran 12. Analisis Statistika Warna b* (Kekuningan)	156
Lampiran 13. Analisis Statistika Total Padatan Terlarut	163
Lampiran 14. Analisis Statistika pH.....	172
Lampiran 15. Analisis Statistika Kadar Vitamin C	181