

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
ABSTRAK	xiii
<i>ABSTRACT</i>	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Perumusan Masalah	5
1.3. Batasan Masalah	5
1.4. Tujuan Penelitian	5
1.5. Manfaat Penelitian	6
BAB II DASAR TEORI	7
2.1. Karakteristik Buah Pepaya	7
2.2. Respirasi Buah Pepaya Potong	8
2.3. <i>Plastic Wrapping</i>	10
2.4. <i>Edible Coating</i>	11
2.5. Kitosan Cangkang Udang	13
2.6. Gelatin Tulang Kaki Ayam	15
2.7. Kolaborasi Kitosan dan Gelatin	16
2.8. Hipotesis	17
BAB III METODE PENELITIAN	18
3.1. Alat dan Bahan Penelitian	18
3.1.2. Alat Analisis Pengujian	19
3.1.3. Bahan Pembuatan <i>Edible Coating</i>	19
3.2. Tata Laksana Penelitian	19
3.2.1. Tempat dan Waktu Penelitian	19
3.2.2. Desain Penelitian	20

3.2.3 Pembuatan Gelatin dari Tulang Kaki Ayam.....	20
3.2.4 Pembuatan Larutan Pelapis.....	22
3.2.5 Aplikasi Pelapisan pada Buah Pepaya Potong	23
3.2.6 Rancangan Percobaan Penelitian.....	25
3.2.7 Prosedur Analisis Mutu	27
3.3 Rencana Analisis Hasil Penelitian	30
3.3.1 Analisis Data	30
3.3.2 Metode Penentuan Formulasi	30
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	33
4.1 Analisis Pengaruh Pengaplikasian <i>Edible Coating</i>	33
4.1.1 Susut Bobot	33
4.1.2 Kenampakan.....	37
4.1.3 Warna	43
4.1.4 Kekerasan.....	54
4.1.5 <i>Headspace</i> Kadar O ₂ dan CO ₂ Kemasan.....	59
4.2 Formulasi <i>Edible Coating</i> Optimal.....	68
4.3 Keterbatasan Penelitian	69
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	71
5.1. Kesimpulan	71
5.2. Saran	72
DAFTAR PUSTAKA.....	73
LAMPIRAN	78