

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
INTISARI	xiii
ABSTRACT.....	xiv
BAB I.	1
PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	8
1.3. Tujuan Penelitian	8
1.4. Manfaat Penelitian	9
1.5. Batasan Masalah	9
BAB II.....	11
TINJAUAN PUSTAKA	11
2.1 Kopi Arabika (<i>Coffea arabica</i>).....	11
2.2 Pektin	13
2.3 Ekstraksi.....	16
2.4 <i>Edible coating</i>	18
2.5 Tomat Ceri (<i>Solanum lycopersicum</i> var. <i>cerasiforme</i>).....	21
2.6 Penelitian Terdahulu	25
BAB III	28
METODE PENELITIAN.....	28
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	28
3.2 Alat dan Bahan Penelitian.....	28
3.2.1 Alat Penelitian.....	28
3.2.2 Bahan Penelitian	28
3.3 Metode Penelitian	29

3.4 Ekstraksi Pektin dari Limbah Kulit Kopi	31
3.5 Karakterisasi Pektin	34
3.5.1 Kadar Air	34
3.5.2 Kadar Abu	34
3.5.3 Berat Ekivalen (BE)	35
3.5.4 Kadar Metoksil	36
3.5.5 Kadar Asam Galakturonat	37
3.5.6 Derajat Esterifikasi (DE)	37
3.6 Pembuatan <i>Edible coating</i> Berbahan Dasar Pektin	38
3.7 Aplikasi <i>Edible coating</i> pada Tomat Ceri	39
3.8 Karakterisasi Tomat Ceri	40
3.8.1 Warna	40
3.8.2 Tekstur	41
3.8.3 Susut Bobot	41
3.8.4 Kadar Air	41
3.8.5 Kandungan Vitamin C	42
3.9 Analisis Data	42
BAB IV	44
ANALISIS DATA DAN PEMBAHASAN	44
4.1 Rendemen Pektin	44
4.2 Karakterisasi Pektin Kopi Arabika	45
4.2.1 Kadar Air	46
4.2.2 Kadar Abu	47
4.2.3 Berat Ekivalen (BE)	49
4.2.4 Kadar Metoksil	50
4.2.5 Kadar Asam galakturonat	51
4.2.6 Derajat Esterifikasi (DE)	52
4.3 Karakterisasi Tomat Ceri (<i>Solanum lycopersicum</i> var. <i>cerasiforme</i>) ...	54
4.3.1 Warna	54
4.3.2 Tekstur	63
4.3.3 Susut Bobot	67
4.3.4 Kadar Air	70
4.3.5 Kandungan Vitamin C	73
4.4 Keterkaitan Antar Parameter Kualitas Selama Penyimpanan	76

BAB V	92
KESIMPULAN DAN SARAN.....	92
5.1 Kesimpulan	92
5.2 Saran	93
DAFTAR PUSTAKA	94
LAMPIRAN.....	102