

DAFTAR ISI

DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Batasan Masalah.....	6
1.4 Tujuan Penelitian	6
1.5 Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1 Kopi Liberika	8
2.2 Pektin	10
2.3 Ekstraksi Pektin.....	13
2.4 Buah Tomat Ceri.....	14
2.4 <i>Edible Coating</i>	17
2.5 Analisis Statistik	21
2.6 Penelitian Pendahuluan	22
BAB III METODE PENELITIAN	25
3.1 Waktu dan Lokasi Penelitian	25
3.2 Objek Penelitian	25
3.3 Alat dan Bahan.....	25
3.4 Tahapan Penelitian	26
3.4.1 Identifikasi Masalah	26
3.4.2 Perumusan Masalah	26
3.4.3 Penentuan Batasan Masalah.....	26
3.4.4 Penentuan Tujuan dan Manfaat Penelitian.....	26
3.4.5 Penelitian Pendahuluan	27
3.4.6 Studi Pustaka dan Literatur	27
3.4.7 Penentuan Rancangan Percobaan.....	28
3.4.8 Identifikasi data yang dibutuhkan	29

3.4.9	Ekstraksi Pektin.....	31
3.4.10	Karakterisasi Pektin	33
3.4.11	Pembuatan <i>Edible Coating</i>	36
3.4.12	Aplikasi <i>Edible Coating</i>	37
3.4.13	Karakterisasi Tomat Ceri Setelah Aplikasi <i>Edible Coating</i>	38
3.4.14	Analisis Hasil dan Pembahasan	41
3.4.15	Pengambilan Kesimpulan dan Saran.....	41
3.5	Diagram Alir Penelitian	42
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	43
4.1	Rendemen Pektin	43
4.2	Karakteristik Fisikokimia Pektin	45
4.2.1	Kadar air.....	45
4.2.2	Kadar abu	47
4.2.3	Berat ekivalen.....	48
4.2.4	Kadar metoksil	49
4.2.5	Kadar asam galakturonat.....	51
4.2.6	Derajat esterifikasi	52
4.3	Karakteristik Buah Tomat Ceri Setelah Aplikasi <i>Edible Coating</i>	53
4.3.1	Warna	55
4.3.2	Tekstur.....	63
4.3.3	Susut bobot.....	66
4.3.4	Kadar air.....	68
4.3.5	Kandungan vitamin C	70
4.4	Hubungan Antar Variabel Karakteristik Tomat Ceri	73
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	77
5.1	Kesimpulan	77
5.2	Saran.....	77
	DAFTAR PUSTAKA	79
	LAMPIRAN.....	92