



## DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	
DAFTAR ISI	i
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR LAMPIRAN	v
INTISARI	vi
I. PENDAHULUAN	1
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Deskripsi rambutan	4
2.2. Pengalengan buah	5
2.2.1. Persiapan bahan mentah	7
2.2.2. Blanching	7
2.2.3. Pengisian	8
2.2.4. Exhausting	8
2.2.5. Penutupan	8
2.2.6. Sterilisasi	9
2.2.7. Pendinginan	14
2.3. Faktor mutu dalam kaitannya dengan penerimaan konsumen	15
2.4. Tinjauan sifat serta fungsi Kalsium - klorida ( $\text{CaCl}_2$ ) dan Gula	16
2.4.1. Kalsium klorida ( $\text{CaCl}_2$ )	16
2.4.2. Gula	17
2.5. Tinjauan tekstur buah	18
2.6. Perubahan-perubahan selama proses pengalengan buah	20
2.7. Tinjauan wadah botol gelas	27
III. BAHAN DAN METODA PENELITIAN	28
3.1. Bahan yang digunakan	28
3.2. Rancangan percobaan	28
3.3. Prosedur percobaan	30



3.3.1. Proses pembotolan rambutan	30
3.3.2. Penentuan gula	31
3.3.3. Penentuan kadar asam	32
3.3.4. Penentuan kadar vitamin C	32
3.3.5. Penentuan kadar zat padat terlarut	33
3.3.6. Uji organoleptik	33
<b>IV. HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	<b>35</b>
4.1. Kadar gula total	35
4.2. Kadar zat padat terlarut	37
4.3. Kadar asam sitrat	39
4.4. Kadar vitamin C	41
4.5. Uji organoleptik	43
4.5.1. Tekstur	43
4.5.2. Rasa	45
4.5.3. Warna	47
4.5.4. Kegemaran	49
<b>V. KESIMPULAN DAN SARAN</b>	<b>52</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	<b>53</b>
<b>LAMPIRAN</b>	<b>55</b>