

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAB PLAGIASI.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
INTISARI	xii
ABSTRACT	xiii
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	4
1.3 Batasan Masalah	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Mangga	6
2.2 Pascapanen Mangga.....	9
2.3 Pengeringan Beku (Freeze Drying)	11
2.4 Nitrogen Cair	17
III. METODE PENELITIAN.....	20
3.1 Waktu dan Lokasi Penelitian.....	20
3.2 Alat yang digunakan.....	20
3.3 Bahan yang digunakan.....	27

3.4 Rancangan Penelitian	29
3.5 Prosedur Penelitian	29
3.6 Parameter Pengamatan.....	32
3.7 Analisis persamaan kinetika reaksi.....	36
3.8 Analisis Data.....	40
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	42
4.1 Suhu Produk Mangga Hasil Pengeringan Beku	42
4.2 Kadar Air Mangga Produk Hasil Pengeringan Beku.....	46
4.3 Tekstur Mangga Produk Hasil Pengeringan Beku.....	51
4.4 Vitamin C Mangga Produk Hasil Pengeringan Beku.....	56
4.5 Warna Produk Mangga Hasil Pengeringan Beku.....	60
4.5.1 <i>Lightness</i> (L).....	62
4.5.2 <i>Redness</i> (a*).....	66
4.5.3 <i>Yellowness</i> (b*).....	68
4.6 Kinetika Perubahan Kadar Air.....	69
4.7 Kinetika Perubahan Tekstur.....	73
4.8 Kinetika Perubahan Vitamin C.....	78
4.9 Kinetika Perubahan <i>Redness</i> (a*).....	85
4.10 Kinetika Perubahan <i>Yellowness</i> (b*).....	90
V. KESIMPULAN	95
SARAN	96

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN