

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN.....</b>	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	4
3.1. Tujuan.....	4
3.2. Manfaat.....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>6</b>
2.1. <i>Edible coating</i> .....	6
2.2. Gelatin Kulit Ikan Tuna.....	8
2.2.1. Ikan Tuna ( <i>Thunnus albacares</i> ) .....	8
2.2.2. Kulit Ikan Tuna .....	9
2.2.4. Gelatin Kulit Ikan.....	10
2.2.5. Proses Ekstraksi Gelatin.....	12
2.2.6. Sifat Fisik, Kimia, dan Fungsional Gelatin.....	14
2.3. Kitosan.....	17
2.4. Gliserol .....	21

viii

2.5.	Pandan .....	22
2.6.	Pepaya California ( <i>Carica papaya L.</i> ).....	25
2.7.	Buah Terolah Minimal .....	28
2.8.	Penyimpanan Suhu Rendah.....	29
2.9.	Hipotesis.....	30
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>		<b>31</b>
3.1.	Bahan dan Alat Penelitian .....	31
3.2.	Rancangan Penelitian .....	32
3.3.	Prosedur Analisis.....	35
3.4.	Tempat dan Waktu Penelitian .....	37
3.5.	Rancangan Percobaan.....	37
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>		<b>40</b>
4.1.	Analisis Sifat Fisik .....	40
4.1.1.	Susut Bobot.....	40
4.1.2.	Kekerasan.....	43
4.1.3.	Warna .....	46
4.2.	Analisis Sifat Kimia .....	50
4.2.1.	pH.....	51
4.2.2.	Total Padatan Terlarut.....	53
4.3.	Analisis <i>Fungal Decay</i> .....	58
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>		<b>60</b>
5.1.	Kesimpulan.....	60
5.2.	Saran.....	60
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>62</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>		<b>72</b>