

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL .....	xi
DAFTAR LAMPIRAN .....	xii
INTISARI .....	xiii
ABSTRACT .....	xiv
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan Penelitian .....	3
1.4 Manfaat Penelitian .....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	4
2.1 Buah Carica .....	4
2.2 Manisan .....	7
2.3 Proses Produksi .....	8
2.3.1 Sortasi dan Pencucian .....	8
2.3.2 <i>Trimming</i> dan Pengecilan Ukuran .....	9
2.3.3 Perendaman Ca (OH) <sub>2</sub> .....	9
2.3.4 Perendaman larutan gula dan sari buah bit.....	9

2.3.5	Perasa dan Pewarna dari Sari Buah Bit .....	10
2.3.6	Pengemasan .....	12
2.3.7	Pemanasan .....	13
2.4	Pendugaan Umur Simpan .....	15
2.5	Persamaan Arrhenius .....	16
2.6	Hipotesis .....	18
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>		<b>19</b>
3.1	Waktu dan Tempat Penelitian .....	19
3.2	Bahan Penelitian .....	19
3.3	Alat Penelitian .....	19
3.4	Prosedur Analisa Sampel.....	20
3.4.1	Total Padatan Terlarut ( $^{\circ}$ Brix) (AOAC,1970) ....	20
3.4.2	Analisa Kekentalan (Yuwono dan Tri, 1998) .....	20
3.4.3	Analisis Perubahan Warna .....	21
3.4.4	Pengujian PH (Nodstom et al, 2000) .....	22
3.4.5	Pengujian Tekstur .....	22
3.5	Langkah Penelitian .....	23
3.5.1	Perubahan Mutu Produk Manisan Carica Selama Masa Penyimpanan .....	23
3.5.2	Penentuan Parameter Kritis.....	23
3.5.3	Pendugaan Umur Simpan Dengan Metode Arrhenius	23
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>		<b>25</b>
4.1	Parameter Warna Cairan .....	25
4.1.1	Hasil Laboratorium .....	25
4.1.2	Pemilihan Kinetika Orde Reaksi .....	26



4.1.3 Energi Aktivasi .....	28
4.2 Parameter Warna Daging Buah Carica .....	29
4.2.1 Hasil Laboratorium .....	29
4.2.2 Pemilihan Kinetika Orde Reaksi .....	30
4.2.3 Energi Aktivasi .....	32
4.3 Parameter Kekentalan/Viskositas .....	32
4.3.1 Hasil Laboratorium .....	32
4.3.2 Pemilihan Kinetika Orde Reaksi .....	33
4.3.3 Energi Aktivasi Reaksi .....	36
4.4 Parameter pH .....	37
4.4.1 Perubahan Nilai pH larutan Carica Selama Penyimpanan .....	37
4.4.2 Pemilihan Kinetika Orde Reaksi .....	38
4.4.3 Energi Aktivasi .....	40
4.5 Parameter Total Padatan Terlarut .....	41
4.5.1 Perubahan Total Padatan Terlarut Selama Penyimpanan .....	41
4.5.2 Pemilihan Kinetika Orde Reaksi .....	41
4.5.3 Energi Aktivasi .....	43
4.6 Parameter Tekstur .....	43
4.6.1 Adhesiveness .....	44
4.6.2 Hardness .....	45
4.6.3 Resilience .....	46
4.7 Parameter Lainnya .....	46
4.8 Umur Simpan .....	47



4.8.1 Energi Aktivasi Setiap Parameter .....	47
4.8.2 Konstanta $k_0$ (Laju Reaksi Penurunan Mutu Awal)	48
4.8.3 Konstanta $k$ (Laju Reaksi Penurunan Mutu) .....	48
4.8.4 Umur Simpan .....	48
4.9 Perbandingan Dengan Kondisi Lapangan .....	49
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>50</b>
5.1 Kesimpulan .....	50
5.2 Saran .....	51
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>52</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>54</b>