

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGAJUAN .....	ii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	Iv
HALAMAN KEASLIAN.....	V
KATA PENGANTAR .....	vi
DAFTAR ISI .....	viii
DAFTAR TABEL .....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN .....	xvi
DAFTAR NOTASI .....	xvii
INTISARI .....	xvii
ABSTRACT .....	xix
BAB 1 PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Tujuan .....	3
1.3 Manfaat Penelitian.....	3
1.4 Batasan Masalah .....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	5
2.1 Pepaya.....	5
2.2 Dehidrasi Osmotik.....	8
2.3 Perpindahan Massa.....	12

2.4	Kekerasan.....	13
BAB III METODE PENELITIAN .....		15
3.1	Waktu dan Lokasi Penelitian.....	15
3.2	Bahan dan Alat Penelitian.....	15
3.2.1	Bahan.....	15
3.2.2	Alat .....	15
3.3	Penelitian Pendahuluan.....	21
3.4	Rancangan Penelitian.....	22
3.4.1	Pembuatan larutan perendaman .....	23
3.4.2	Prosedur perendaman .....	23
3.5	Analisa Data .....	26
3.5.1	Perpindahan massa selama proses dehidrasi osmotik.....	26
3.5.2	Pengaruh suhu terhadap konstanta laju dehidrasi melalui analisis energi aktivasi.....	29
3.5.3	Uji Tekstur.....	30
3.5.4	Uji Statistik.....	31
3.5.5	Uji <i>Chi-Square goodness of fit</i> .....	31
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....		33
4.1	Analisis Perpindahan Massa Air Selama Proses Dehidrasi Osmotik.....	33
4.1.1	Perubahan kadar air pepaya selama proses dehidrasi osmotik.....	33
4.1.2	Laju perubahan kadar air selama proses dehidrasi osmotik .....	42

4.1.3	Penentuan kadar air prediksi.....	47
4.1.4	Kinetika perubahan kadar air.....	50
4.2	Analisis Tekstur Selama Proses Dehidrasi Osmotik.....	51
4.2.1	Perubahan tekstur pepaya selama proses dehidrasi osmotik.....	51
4.2.2	Laju perubahan tekstur selama proses dehidrasi osmotik.....	56
4.2.3	Penentuan tekstur Prediksi.....	59
4.2.4	Kinetika perubahan tekstur.....	61
4.3	Visualisasi Buah Pepaya Selama Proses Dehidrasi Osmotik.....	62
BAB V PENUTUP.....		64
5.1	Kesimpulan.....	64
5.2	Saran.....	65
DAFTAR PUSTAKA .....		66
LAMPIRAN .....		69