

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
INTISARI.....	x
ABSTRACT.....	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Pepaya (<i>Carica Papaya L</i>).....	5
2.2 <i>Minimally Process</i>	7
2.3 Kerusakan <i>minimally process</i>	12
2.4 Penyimpanan suhu rendah	15
2.5 Hipotesa	16
BAB III METODE PENELITIAN.....	18
3.1 Bahan	18
3.2 Alat.....	18
3.3 Cara/jalannya penelitian.....	19
3.3.1 Langkah penelitian.....	19
3.4 Analisa Sampel	19
3.4.1 Analisa Sifat Fisik.....	19
3.4.2 Analisa Sifat Kimia.....	19
3.4.3 Analisa Sifat Mikrobiologi.....	20
3.4.4 Analisa sifat Organoleptik	20
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	21
4.1 SIFAT FISIK	21
4.1.1 Susut Berat	21
4.1.2 Warna.....	23

4.1.3	Tekstur	25
4.2	SIFAT KIMIA	27
4.2.1	Kadar air.....	27
4.2.2	pH.....	29
4.2.3	Total Asam.....	30
4.2.4	Gula Total	31
4.2.5	Gula Reduksi.....	33
4.2.6	Kadar Pektin Terlarut.....	35
4.3	SIFAT MIKROBIOLOGI.....	36
4.3.1	Total Mikrobia	36
4.3.2	Total Yeast	38
4.3.3	Total Jamur	39
4.4	ORGANOLEPTIK.....	41
4.4.1	Tekstur	42
4.4.2	Rasa.....	43
4.4.3	Aroma	44
4.4.4	Warna.....	44
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		50
5.1	KESIMPULAN.....	50
DAFTAR PUSTAKA		53
LAMPIRAN		58