

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>iii</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>iv</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>x</b>
<b>I. PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian .....	6
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>7</b>
2.1 Jambu Air Citra ( <i>Syzygium samarangense</i> (Blume) Merr. & Perry).....	7
2.2 <i>Edible Coating</i> .....	11
2.3 Pati Singkong sebagai Bahan <i>Edible Coating</i> .....	13
2.4 Rimpang Jahe Emprit ( <i>Zingiber officinale</i> Roscoe).....	16
2.5 Hipotesis.....	19
<b>III. METODE PENELITIAN</b> .....	<b>20</b>
3.1 Tempat dan Waktu.....	20
3.2 Alat dan Bahan.....	20
3.3 Cara Kerja .....	20
3.3.1 Pengambilan Sampel.....	20
3.3.2 Pembuatan Pati Singkong .....	22
3.3.3 Pembuatan Ekstrak Jahe .....	22
3.3.4 Perhitungan Penambahan Ekstrak Jahe.....	23
3.3.5 Pembuatan <i>Edible Coating</i> .....	23
3.3.6 Aplikasi <i>Edible Coating</i> Pada Jambu Citra .....	24
3.3.7 Umur Simpan & Kenampakan Visual .....	24
3.3.8 Uji Susut Bobot.....	25
3.3.9 Uji Total Padatan Terlarut .....	25
3.3.10 Uji Kandungan Vitamin C dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis.....	26
3.3.11 Uji Kadar Air.....	27
3.4 Rancangan Percobaan .....	28
3.5 Parameter Pengamatan .....	29
3.6 Analisis Data .....	29
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	<b>31</b>
4.1 Umur simpan dan Penampakan Visual.....	31
4.2 Susut Bobot .....	37
4.3 Total Padatan Terlarut .....	40

4.4 Kandungan Vitamin C.....	43
4.5 Kadar Air (%).....	45
<b>V. SIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>53</b>
5.1 Simpulan .....	53
5.2 Saran.....	54
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>55</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH .....</b>	<b>62</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>64</b>
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP .....</b>	<b>77</b>