

DAFTAR ISI

PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT	i
ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1. 1 Latar belakang	1
1. 2 Identifikasi masalah.....	3
1. 3 Maksud dan tujuan penelitian.....	3
1. 4 Kegunaan penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA, KERANGKA PEMIKIRAN DAN	
HIPOTESIS	5
2.1. Tinjauan pustaka.....	5
2. 1. 1 Tomat	5
2. 1. 2 Pemanenan dan pascapanen buah tomat	7
2. 1. 3 Pelapisan buah/ <i>coating</i>	8
2. 1. 4 Pati kulit semangka	10
2. 1. 5 VCO sebagai campuran bahan pelapis buah (<i>edible coating</i>)	11
2.2. Kerangka Pemikiran	12
2.3. Hipotesis	15

BAB III BAHAN DAN METODE	16
3.1 Tempat dan waktu penelitian	16
3.2 Alat dan bahan	16
3.3 Metode Penelitian	16
3.4 Prosedur penelitian	18
3.5.1 Pembuatan pati kulit buah semangka	18
3.5.2 Pembuatan larutan <i>coating</i> pati kulit semangka	18
3.5.3 Pembuatan larutan <i>coating</i> VCO berbagai konsentrasi	19
3.5.4 Penyiapan perlakuan	19
3.5.5 Penerapan perlakuan	19
3.5 Parameter pengamatan	20
3.6.1 Parameter penunjang	20
3.6.2 Parameter utama	21
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	23
4.1 Pengamatan penunjang	23
4.1.1. Suhu dan kelembaban	23
4.1.2. Persentase buah busuk	23
4.2 Pengamatan utama	25
4.2.1. Susut bobot buah tomat	25
4.2.2. Total padatan terlarut	27
4.2.3. Persentase kerusakan	29
4.2.4. Uji organoleptik	31
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	37
5.1. Kesimpulan	37
5.2. Saran	37
DAFTAR PUSTAKA	38
LAMPIRAN	45