

DAFTAR ISI

PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT.....	i
ABSTRAK.....	ii
ABSTRACT.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
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.....	3
1.4. Kegunaan penelitian.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA, KERANGKA BERPIKIR DAN HIPOTESIS	5
2.1. Tinjauan Pustaka.....	5
2.1.1. Taksonomi dan Morfologi Pepaya (<i>Carica papaya</i> L.).....	5
2.1.2. Kandungan Gizi Pepaya.....	6
2.1.4. Pemanenan dan Pasca Panen.....	7
2.1.5 Lidah Buaya.....	8
2.1.6 Edible Coating.....	9
2.1.7 Kitosan.....	10
2.2. Kerangka Berpikir.....	10
2.3. Hipotesis.....	12
BAB III METODE PENELITIAN.....	13
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian.....	13
3.2. Bahan dan Alat.....	13
3.3. Metode Penelitian.....	13
3.4. Analisis Hasil Pengamatan.....	14

3.5. Pelaksanaan Percobaan.....	15
3.5.1. Pembuatan Larutan	15
3.5.2. Penerapan Perlakuan.....	15
3.6. Pengamatan	16
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	20
4.1 Pengamatan Penunjang.....	20
4.1.1 Suhu dan Kelembaban	20
4.2 Pengamatan Utama.....	20
4.2.1 Susut Bobot Buah Pepaya.....	20
4.2.2 Kekerasan Buah	22
4.2.3 Intensitas Kerusakan	24
4.2.4. Umur pembusukan.....	25
4.2.5. Uji organoleptik.....	26
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	31
5.1. Kesimpulan.....	31
5.2. Saran.....	31
DAFTAR PUSTAKA	32
LAMPIRAN.....	38