

DAFTAR ISI

Judul Halaman	Halaman
HALAMAN JUDUL (Dalam)	ii
LEMBAR PERSYARATAN GELAR	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS	vi
ABSTRACT	vii
ABSTRAK	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi dan Batasan Masalah	4
1. Identifikasi Masalah	4
2. Batasan Masalah	4
C. Rumusan Masalah	5
D. Tujuan Penelitian	5
1. Tujuan Umum	5
2. Tujuan Khusus	5
E. Manfaat Penelitian	5
1. Bagi Instansi	5
2. Bagi Masyarakat	5
3. Bagi Peneliti Lain.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Penelitian Terdahulu	7
B. Landasan Teori	9
1. <i>Edible Coating</i>	9
2. Lidah Buaya.....	14
3. Buah Nanas	20
4. Kerusakan pada Buah Nanas	22
5. <i>Carboxymethyl Cellulose (CMC)</i>	26
6. Gliserol	27
7. Penyimpanan Suhu Dingin	29
8. Pengamatan Mutu pada Buah	31
BAB III KERANGKA KONSEP	33
A. Kerangka Pemikiran	33
B. Hipotesis	34
BAB IV METODE PENELITIAN	35
A. Jenis dan Desain Penelitian	35
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	36
C. Obyek Penelitian	36
D. Prosedur Penelitian	37
E. Variabel Penelitian	41

F. Pengumpulan Data	43
G. Kerangka Operasional Pelaksanaan Penelitian.....	45
H. Metode Pengolahan dan Analisis Data.....	46
BAB V HASIL PENELITIAN.....	49
A. Gambaran Umum Penelitian	49
B. Data Hasil Penelitian	50
C. Analisis Data.....	59
BAB VI PEMBAHASAN.....	71
A. Kadar Air	71
B. Susut Bobot.....	72
C. Organoleptik	75
BAB VII PENUTUP	81
A. Kesimpulan.....	81
B. Saran.....	81
DAFTAR PUSTAKA.....	83

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel II.1 Penelitian Terdahulu	7
Tabel II.2 Komposisi <i>Gel</i> Lidah Buaya	17
Tabel II.3 Kandungan Gizi Buah Nanas Per 100 Gram.....	22
Tabel IV.1 Definisi Operasional.....	42
Tabel V.1 Penurunan Kadar Air Buah Nanas Selama Penyimpanan	51
Tabel V.2 Peningkatan Susut Bobot Buah Nanas Selama Penyimpanan	52
Tabel V.3 Penurunan Rerata Skor Warna Buah Nanas Selama Penyimpanan	54
Tabel V.4 Penurunan Rerata Skor Aroma Buah Nanas Selama Penyimpanan	55
Tabel V.5 Penurunan Rerata Skor Tekstur Buah Nanas Selama Penyimpanan.....	57
Tabel V.6 Penurunan Rerata Skor Rasa Buah Nanas Selama Penyimpanan	59
Tabel V.7 Hasil Uji <i>ANOVA</i> Data Kadar Air Buah Nanas Potong Selama Penyimpanan	59
Tabel V.8 Hasil Uji <i>Tukey HSD</i> Kadar Air Buah Nanas Potong Selama Penyimpanan	60
Tabel V.9 Hasil Uji <i>ANOVA</i> Data Susut Bobot Buah Nanas Potong Selama Penyimpanan	62
Tabel V.10 Hasil Uji <i>Tukey HSD</i> Susut Bobot Buah Nanas Potong Selama Penyimpanan	63
Tabel V.11 Hasil Uji <i>Kruskall Wallis</i> Penilaian Organoleptik Parameter Warna pada Buah Nanas Selama Penyimpanan.....	64
Tabel V.12 Hasil Uji <i>Mann-Whitney</i> Penilaian Organoleptik Parameter Warna Selama Penyimpanan	65
Tabel V.13 Hasil Uji <i>Kruskall Wallis</i> Penilaian Organoleptik Parameter Aroma pada Buah Nanas Selama Penyimpanan.....	66
Tabel V.14 Hasil Uji <i>Mann-Whitney</i> Penilaian Organoleptik Parameter Aroma Selama Penyimpanan	66
Tabel V.15 Hasil Uji <i>Kruskall Wallis</i> Penilaian Organoleptik Parameter Tekstur pada Buah Nanas Selama Penyimpanan.....	67
Tabel V.16 Hasil Uji <i>Mann-Whitney</i> Penilaian Organoleptik Parameter Tekstur Selama Penyimpanan	68
Tabel V.15 Hasil Uji <i>Kruskall Wallis</i> Penilaian Organoleptik Parameter Rasa pada Buah Nanas Selama Penyimpanan.....	69
Tabel V.16 Hasil Uji <i>Mann-Whitney</i> Penilaian Organoleptik Parameter Rasa Selama Penyimpanan	69

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar II.1 Tanaman Lidah Buaya	14
Gambar II.2 Ilustrasi Tanaman Lidah Buaya	16
Gambar II.3 Bagian – Bagian Pelepah Lidah Buaya	17
Gambar III.1 Kerangka Pemikiran	33
Gambar IV.1 Desain Penelitian	35
Gambar IV.2 Hubungan Antar Variabel	41
Gambar IV.3 Kerangka Operasional Pelaksanaan Penelitian	45
Gambar V.1 Rerata Kadar Air Buah Nanas Potong Selama Penyimpanan	50
Gambar V.2 Rerata Susut Bobot Buah Nanas Potong Selama Penyimpanan.....	52
Gambar V.3 Rerata Skor Organoleptik Parameter Warna Buah Nanas Potong Selama Penyimpanan.....	53
Gambar V.4 Rerata Skor Organoleptik Parameter Aroma Buah Nanas Potong Selama Penyimpanan.....	55
Gambar V.5 Rerata Skor Organoleptik Parameter Tekstur Buah Nanas Potong Selama Penyimpanan.....	56
Gambar V.6 Rerata Skor Organoleptik Parameter Rasa Buah Nanas Potong Selama Penyimpanan.....	58

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Formulir Pengujian Organoleptik
- Lampiran 2 Data Uji Kadar Air
- Lampiran 3 Data Uji Susut Bobot
- Lampiran 4 Data Uji Organoleptik
- Lampiran 5 Output Hasil Data dengan SPSS
- Lampiran 6 Dokumentasi Penelitian

DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL

Daftar Singkatan :

CMC	= <i>Carboxymethyl Cellulose</i>
No.	= Nomor
SNI	= Standar Nasional Indonesia
WHO	= <i>World Health Organization</i>

Daftar Simbol :

-	= Sampai Dengan
%	= Persen
\geq	= Lebih Besar Sama Dengan
\leq	= Lebih Kecil Sama Dengan
$^{\circ}\text{C}$	= Derajat Celcius
cm	= Centimeter
g	= Gram
k	= Perlakuan
ml	= Mililiter
pH	= <i>Potential of Hidrogen</i>
r	= Replikasi