

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Teks	Halaman
1.	Diagram alir pembuatan lapisan <i>edible coating</i>	14
2.	Diagram alir aplikasi lapisan <i>edible coating</i> pada jambu kristal.	16
3.	Grafik pengaruh faktor konsentrasi karagenan terhadap persentase susut bobot jambu kristal selama penyimpanan.	23
4.	Grafik peningkatan kadar vitamin C selama penyimpanan buah jambu kristal.	27
5.	Grafik persentase penurunan total asam selama penyimpanan jambu kristal.	29

Lampiran

6.	Buah jambu kristal yang akan digunakan untuk penelitian.	64
7.	(a) pembuatan larutan dan (b) proses pencelupan aplikasi <i>edible coating</i> pada jambu kristal.....	64
8.	(a) proses pencelupan selama 60 detik dan (b) pengangkatan buah.	65
9.	Hasil aplikasi <i>edible coating</i> pada buah jambu kristal.....	65
10.	(a) awal penyimpanan buah jambu kristal dan (b) hari ke-6 penyimpanan jambu kristal pada suhu ruang.	66
11.	Pengukuran tingkat kekerasan pada buah jambu kristal.	67
12.	Pengukuran Kandungan Padatan Terlarut (KPT) pada buah jambu kristal.	67
13.	Pengukuran susut bobot pada buah jambu kristal yang telah dilapisi.....	68

14. (a) proses titrasi untuk pengukuran kadar vitamin C dan (b) titrasi total asam buah jambu kristal.	68
15. (a) hasil titrasi untuk total asam dan (b) hasil titrasi untuk kadar vitamin C.	69
16. Penampakan fisik kontrol dan semua perlakuan pada awal penyimpanan buah jambu kristal.	70
17. Penampakan fisik kontrol dan semua perlakuan pada hari ke-6 penyimpanan buah jambu kristal.	71
18. Penampakan fisik kontrol dan semua perlakuan pada akhir penyimpanan buah jambu kristal.	72