

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR ISI	i
DAFTAR TABEL	ii
DAFTAR GAMBAR	iii
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan.....	4
1.4 Manfaat.....	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Tomat.....	5
2.2 <i>Edible Coating</i>	8
2.3 Komponen Bahan <i>Edible Coating</i>	9
2.4 <i>Edible Coating</i> Pada Tomat	10
2.5 <i>Edible Coating</i> Daun Randu.....	11
2.6 Gliserol	12
III. METODOLOGI PENELITIAN	14
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	14
3.2 Alat dan Bahan.....	14

3.3	Rancangan Penelitian	14
3.4	Prosedur penelitian	15
3.4.1	Proses pembuatan ekstrak daun randu	15
3.4.2	Pembuatan larutan <i>edible coating</i>	16
3.4.3	Aplikasi Pelilinan (<i>Coating</i>)	18
3.5	Parameter Penelitian	18
3.5.1	Kadar vitamin C	18
3.5.2	Total Padatan Terlarut (TPT)	19
3.5.3	Kekerasan buah tomat	20
3.5.4	Susut bobot buah	20
3.5.5	Kadar Air	21
3.5.6	Derajat keasaman (pH)	22
3.6	Teknik Analisis Data	23
IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN	24
4.1	Vitamin C	24
4.2	Total Padatan Terlarut	27
4.3	Kekerasan	30
4.4	Susut Bobot	33
4.5	Kadar Air	35
4.6	Derajat Keasaman (pH)	38
V.	KESIMPULAN DAN SARAN	42
5.1	Kesimpulan	42
5.2	Saran	43
	DAFTAR PUSTAKA	43