

## DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR ISI.....	i
DAFTAR TABEL.....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	vii
I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Penelitian.....	4
C. Manfaat Penelitian.....	4
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. Pepaya.....	5
1. Botani Pepaya.....	5
2. Kandungan Kimia Buah Pepaya.....	7
3. Varietas Pepaya di Indonesia.....	7
B. Dehidrasi Osmosis.....	11
C. Manisan Buah.....	14
III. METODOLOGI PENELITIAN.....	15
A. Waktu dan Tempat.....	15
B. Alat dan Bahan.....	15
C. Prosedur Penelitian.....	15
1. Persiapan Alat dan Bahan.....	15
2. Desain Penelitian.....	17
3. Diagram Alir Penelitian.....	19
D. Parameter Pengamatan.....	20
1. Total Padatan Terlarut (TPT).....	20
2. Penurunan Bobot ( <i>weight reduction, WR</i> ).....	20

3. Jumlah Padatan Terlarut yang Diperoleh Bahan ( <i>solid gain, SG</i> ).....	21
4. Jumlah Air yang Keluar dari Bahan ( <i>water loss, WL</i> ).....	22
5. Dimensi Spesimen Sampel.....	23
6. Tingkat Kekerasan.....	23
E. Analisis Data.....	24
1. Kadar Air.....	24
2. Analisis Statistik.....	25
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	26
A. Pengaruh Suhu dan Konsentrasi Larutan Gula Terhadap Kadar Air	26
B. Pengaruh Suhu dan Konsentrasi Larutan Gula Terhadap WL ( <i>water loss</i> ).....	28
C. Pengaruh Suhu dan Konsentrasi Larutan Gula Terhadap SG ( <i>solid gain</i> ).....	31
D. Pengaruh Suhu dan Konsentrasi Larutan Gula Terhadap WR ( <i>weight reduction</i> ).....	33
E. Pengaruh Suhu dan Konsentrasi Larutan Gula Terhadap Total Padatan Terlarut (TPT).....	35
F. Pengaruh Suhu dan Konsentrasi Larutan Gula Terhadap Dimensi Spesimen Sampel.....	40
G. Pengaruh Suhu dan Konsentrasi Larutan Gula Terhadap Tingkat Kekerasan Sampel.....	49
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	54
A. Kesimpulan.....	54
B. Saran.....	55
DAFTAR PUSTAKA.....	56
L A M P I R A N.....	58