

## DAFTAR ISI

PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT .....	i
ABSTRAK .....	ii
ABSTRACT .....	iii
LEMBAR PENGESAHAN .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR TABEL .....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR LAMPIRAN .....	x
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1    Latar belakang .....	1
1.2    Identifikasi masalah.....	3
1.3    Maksud dan tujuan penelitian.....	3
1.4    Manfaat/kegunaan penelitian.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA, KERANGKA BERPIKIR DAN HIPOTESIS ..	5
2.1    Tinjauan pustaka.....	5
2.1.1    Klasifikasi dan morfologi tanaman tomat .....	5
2.1.2    Kandungan gizi buah tomat .....	6
2.1.3    Panen dan pascapanen.....	7
2.1.4    Laju respirasi tomat.....	8
2.1.5 <i>Edible coating</i> .....	9
2.1.6    Kitosan .....	10
2.2    Kerangka berpikir.....	11
2.3    Hipotesis .....	14
BAB III METODE PENELITIAN.....	15
3.1    Waktu dan tempat penelitian .....	15
3.2    Alat dan bahan penelitian .....	15
3.3    Metode penelitian .....	15
3.4    Pelaksanaan penelitian.....	18
3.4.1    Pemilihan buah tomat.....	18
3.4.2    Pembuatan kitosan udang.....	19

3.4.3	Pembuatan larutan kitosan .....	19
3.4.4	Aplikasi <i>edible coating</i> pada tomat.....	20
3.5.1	Pengamatan penunjang.....	20
3.5.2	Pengamatan utama .....	21
	<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>24</b>
4.1	Pengamatan penunjang .....	24
4.1.1	Kadar air.....	24
4.1.2	Kelarutan kitosan .....	24
4.1.3	Uji <i>ninhirine</i> .....	25
4.1.4	Rendemen kitosan udang .....	25
4.1.5	Suhu dan kelembapan .....	25
4.1.6	Hama dan penyakit.....	25
4.2	Pengamatan utama.....	27
4.2.1	Analisis susut bobot .....	27
4.2.2	Total padatan terlarut .....	28
4.2.3	Total asam tertitrasi.....	30
4.2.4	Tingkat kerusakan .....	31
4.2.5	Uji organoleptik .....	32
	<b>BAB V SIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>39</b>
5.1	Kesimpulan.....	39
5.2	Saran.....	39
	<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>40</b>
	<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>47</b>