

## HALAMAN PENGESAHAN

Nama Mahasiswa : Uswatun Hasanah  
NIM : J2B 000 122  
Jurusan : Biologi  
Fakultas : MIPA  
Judul Skripsi : Kandungan Vitamin C Buah Pisang (*Musa* sp cv. Ambon Kuning) setelah Perendaman dalam Larutan Kalsium Klorida ( $\text{CaCl}_2$ )

Telah mengikuti ujian sarjana dan dinyatakan lulus pada tanggal 22 Pebruari 2005.

Semarang, Maret 2005

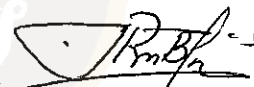
Menyetujui,

Pembimbing Utama,



Dra. Endah Dwi Hastuti, MSi  
NIP. 131 625 509

Pembimbing Anggota,



Dra. Rini Budi Hastuti, Msi  
NIP. 131 755 445

Mengetahui,

Panitia Ujian Sarjana

Jur. Biologi F. MIPA UNDIP

Ketua,



Dra. Sri Utami, MS  
NIP. 131 672 953



## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah memberikan segala rahmat, hidayah dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi yang berjudul: **Kandungan Vitamin C Buah Pisang Ambon (*Musa sp cv. Ambon Kuning*) Setelah Perendaman Dalam Larutan Kalsium Klorida ( $\text{CaCl}_2$ )**

Penyusunan skripsi ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak, sehingga dalam kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dra. Endah Dwi Hastuti, MSi selaku dosen pembimbing utama atas arahan dan bimbingan yang diberikan.
2. Dra. Rini Budi Hastuti, Msi, selaku dosen pembimbing anggota atas bimbingan dan arahan yang diberikan.
3. Dra. Sri Utami, M.S, selaku panitia ujian skripsi atas saran yang diberikan.
4. Drs. Sarjana Parman, M.Si, Dra. Sri Darmanti, M.Si, Dra. Arina Trilungani, M.Si, selaku dosen penguji atas saran yang diberikan.
5. Bapak Jumari, S.Si, M.Si, selaku dosen wali yang telah membantu penulis selama menempuh kuliah di jurusan Biologi.
6. Dra. Enny Fachriyah, M.Si, selaku kepala laboratorium Kimia Organik yang telah memberikan izin kepada penulis selama penulis melakukan penelitian.
7. Khoirul Anam, S.Si, M.Si, selaku penyelia laboratorium Kimia Organik atas bimbingan dan arahan selama penulis melakukan penelitian.
8. Ita, partnerku di laboratorium, atas bantuan dan kerjasamanya

9. Semua pihak yang telah membantu penyelesaian penulisan skripsi ini.

Semoga Allah SWT membalas semua kebaikan yang telah diberikan. Penulis menyadari sepenuhnya bahwa penulisan skripsi ini jauh dari sempurna, maka saran dan kritik yang membangun sangat penulis harapkan. Akhir kata, penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Semarang, Maret 2005

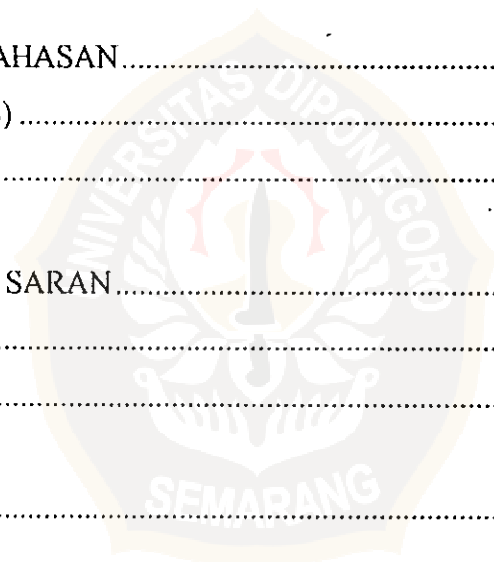
Penulis



## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
RINGKASAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Formulasi Masalah.....	3
1.3. Tujuan.....	3
1.4. Manfaat.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. Biologi Tanaman Pisang.....	5
2.2. Perubahan-perubahan yang Terjadi pada Proses Pemasakan Pisang.....	6
2.3. Pemanenan dan Pasca Panen Buah Pisang.....	8
2.3.1. Pemanenan Buah Pisang.....	8
2.3.2. Pasca Panen Buah Pisang.....	11
2.4. Vitamin C (asam askorbat).....	13
2.4.1. Sifat Fisik dan Kimia Vitamin C.....	13
2.4.2. Metabolisme Vitamin C.....	16
2.5. Peranan Kalsium (Ca) dalam Proses Pemasakan.....	18
2.6. Hipotesis.....	20

BAB III METODE PENELITIAN.....	22
3.1. Waktu dan Tempat .....	22
3.2. Alat dan Bahan .....	22
3.2.1. Alat .....	22
3.2.2. Bahan.....	22
3.3. Cara Kerja.....	22
3.3.1. Pemilihan Bahan dan Pembersihan.....	22
3.3.2. Perlakuan.....	23
3.3.3. Penentuan Kadar Vitamin C.....	24
3.4. Parameter.....	24
3.5. Metode Analisis.....	25
 BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	 26
4.1 Kadar Vitamin C (%) .....	26
4.2. lama Penyimpanan .....	28
 BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	 32
5.1. Kesimpulan.....	32
5.2. Saran.....	32
 DAFTAR PUSTAKA .....	 33
 LAMPIRAN.....	 35



## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Kandungan Kimia Buah Pisang Ambon dalam 100 gram Daging Buah.....	8
Tabel 2.2. Umur Panen Beberapa Varietas Pisang.....	9
Tabel 2.3. Produksi Buah Beberapa Kultivar Pisang.....	10
Tabel 4.1. Rerata Persentase Kadar Vitamin C (asam askorbat) Buah Pisang ( <i>Musa</i> sp cv. ambon kuning) setelah Perlakuan Perendaman dalam Larutan Kalsium Klorida pada Konsentrasi yang Berbeda.....	26
Tabel 4.2. Rata-rata Lama Penyimpanan Buah Pisang ( <i>Musa</i> sp cv. ambon kuning) setelah Perlakuan Perendaman dalam Larutan Kalsium Klorida pada Konsentrasi yang Berbeda.....	28



## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Rumus Kimia Vitamin C.....	14
Gambar 2.2. Reaksi Oksidasi Vitamin C .....	16
Gambar 2.3. Jalur Terbentuknya Vitamin C dari Glukosa.....	18
Gambar 4.1. Grafik Lama Penyimpanan Buah Pisang Ambon setelah direndam dalam Larutan Kalsium Klorida.....	29
Gambar 4.2. Buah Pisang pada Hari ke-1 .....	30
Gambar 4.3. Buah Pisang pada Hari ke-6 .....	30
Gambar 4.4. Buah Pisang pada Hari ke-12 .....	30



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 01. Data Kadar Vitamin C Pisang Setelah Perlakuan.....	36
Lampiran 02. Data Masa Simpan Pisang Setelah Perlakuan .....	36
Lampiran 03. Hasil Analisa Sidik Ragam Kadar Vitamin C.....	36
Lampiran 04. Hasil Analisa Sidik Ragam Masa Simpan Buah.....	38
Lampiran 05. Hasil Uji Lanjut Duncan Terhadap Masa Simpan .....	38
Lampiran 06. Grafik Lama Simpan Buah Pisang Setelah Perlakuan.....	38

