

HALAMAN PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI : Pengaruh Pengemasan dan Lama Penyimpanan Terhadap
Kadar Gula dan Vitamin C Jeruk Keprok (*Citrus nobilis*
L. var chrysocarpa).

NAMA : AGUSTINA FITRIANI

NIM : J2B 098 065

Telah mengikuti ujian sarjana dan dinyatakan lulus pada tanggal 1 Maret 2005.

Menyetujui

Semarang, Maret 2005

Pembimbing Utama

Pembimbing Anggota



Dra. Hj. Endah Dwi H, MSi
NIP. 131 625 509

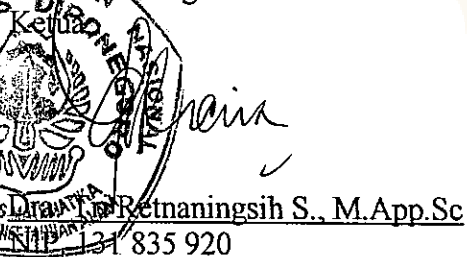
Drs. Sarjana Parman, MSi
NIP. 131 625 512

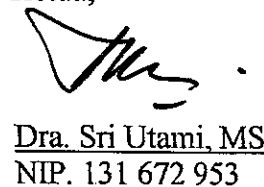
Mengetahui

Panitia Penguji Ujian Sarjana
Jurusan Biologi
Ketua,



Jurusan Biologi


Retnaningsih S., M.App.Sc
NIP. 131 835 920


Dra. Sri Utami, MS
NIP. 131 672 953

KATA PENGANTAR

BISMILLAHIRRAHMANIRRAHIM

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, atas limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini sebagai syarat untuk mencapai sarjana strata satu, dengan judul : **Pengaruh Pengemasan dan Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Gula Dan Vitamin C Jeruk Keprok (*Citrus nobilis* L. var *chrysocarpa*).**

Penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan dan bimbingan berbagai pihak, sehingga dalam kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih yang dalam kepada :

1. Dra. Tri Retnaningsih S., M.App.Sc selaku Ketua Jurusan Biologi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Diponegoro.
2. Dra. Hj. Endah Dwi Hastuti, MSi, selaku pembimbing pertama atas segala bimbingan dan arahan yang diberikan.
3. Drs. Sarjana Parman, MSi, selaku pembimbing kedua atas segala bimbingan dan arahan yang diberikan.
4. Dra. Sri Haryanti, MSi, Dra. Sri Darmanti, dan Dr. Endang Kusdiyantini, DEA selaku penguji atas segala saran, pendapat, dan kritikan yang diberikan.
5. Dra. Sri Utami, MS, dan Dra. Hj. Rini Budi H, MSi selaku panitia ujian atas segala saran, pendapat, dan juga kritikan yang diberikan.
6. Dra. Enny Yusuf WY, MP, selaku dosen wali yang telah membantu dan membimbing penulis selama menempuh kuliah di Biologi.
7. Segenap keluargaku di Serang dan Semarang yang telah memberikan motivasi dan doa kepada penulis selama melakukan penelitian dan menyelesaikan penyusunan skripsi ini.
8. Semua pihak yang telah membantu hingga penyusunan skripsi ini bisa selesai.

Semoga Allah SWT membalas kebaikan yang telah diberikan. Penulis menyadari sepenuhnya bahwa skripsi ini masih 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, 2005

Penulis



DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
RINGKASAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR DAN LAMPIRAN.....	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Formulasi Permasalahan.....	3
1.3 Tujuan.....	3
1.4 Manfaat.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN HIPOTESIS.....	4
2.1 Morfologi Tanaman Jeruk Keprok.....	4
2.2 Pengemasan dan Penanganan Produk Pasca Panen.....	5
2.3 Penyimpanan dan Perubahan-perubahan yang terjadi pada Produk Pasca Panen.....	7
2.3.1 Kadar gula.....	8
2.3.2 Vitamin C.....	9
2.4 Hipotesis.....	11
BAB III METODE PENELITIAN.....	12
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	12
3.2 Alat dan Bahan.....	12
3.3 Cara Kerja.....	12
3.4 Metode Analisis.....	13
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	15
4.1 Kadar Gula.....	15
4.2 Kadar Vitamin C.....	16
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	20
5.1 Kesimpulan.....	20
5.2 Saran.....	20
DAFTAR PUSTAKA.....	21
LAMPIRAN.....	ix

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 01. Komposisi gizi jeruk keprok tiap 100 g bahan	5
Tabel 02. Rata-rata penurunan kadar gula jeruk keprok (<i>Citrus nobilis</i> L.var chrysocarpa) pada perlakuan lama penyimpanan dan kemasan	15
Tabel 03. Rata-rata penuruanan kadar vitamin C jeruk keprok (<i>Citrus nobilis</i> L.var chrysocarpa) pada perlakuan lama penyimpanan dan kemasan.....	17
Tabel 04. Data kadar gula jeruk keprok (<i>Citrus nobilis</i> L.var chrysocarpa) .	23
Tabel 05. Hasil transformasi data kadar gula jeruk keprok (<i>Citrus nobilis</i> L.var chrysocarpa)	24
Tabel 06. Hasil Perhitungan Analisis	25
Tabel 07. Anova untuk Kadar Gula	27
Tabel 08. Data kadar vitamin C	29
Tabel 09. Hasil Perhitungan Analisis.....	30
Tabel 10. Anova untuk Kadar Vitamin C.....	31

DAFTAR GAMBAR DAN LAMPIRAN

Gambar 01. Skema pemecahan polisakarida menjadi gula	9
Gambar 02. Reaksi pemecahan vitamin C.....	10
Gambar 03. Jalur biosintesis vitamin C.....	10
Lampiran 01. Data Hasil Pengamatan dan Perhitungan Analisis Untuk Kadar Gula.....	23
Lampiran 02. Data Hasil Pengamatan dan Perhitungan Analisis Untuk Kadar Vitamin C.....	29
Lampiran 02. Data Hasil Analisis.....	34

