

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
ABSTRAK	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL DAN GRAFIK	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Perumusan Masalah	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Pepaya	6
2.1.1 Klasifikasi Pepaya	6
2.1.2 Kegunaan Pepaya	7
2.2 Manisan Buah	8
2.3 Manisa Kering	9
2.4 Air Kapur	9
2.5 Oven	10
2.6 Uji Kadar Air	12
2.7 Kandungan Vitamin C	12
2.8 Uji Tekstur	12
2.9 Rasa	13

2.10 Rendemen	13
BAB III. TUJUAN DAN MANFAAT	
3.1 Tujuan.....	14
3.1.1 Tujuan Umum	14
3.1.2 Tujuan Khusus.....	14
3.2 Manfaat Penelitian	15
BAB IV. PERANCANGAN ALAT	
4.1 Spesifikasi Alat	16
4.2 Cara Kerja Alat Hasil Perancangan.....	18
4.2.1 Cara Kerja Alat.....	18
BAB V. RANCANGAN PENELITIAN	
5.1 Alat dan Bahan yang Digunakan.....	19
5.1.1 Alat	19
5.1.2 Bahan	19
5.2 Diagram Alir Cara Kerja	20
5.3 Variabel Percobaan	21
5.3.1 Variabel Tetap	21
5.3.2 Variabel Berubah	21
5.4 Cara Kerja	21
5.4.1 Menyiapkan alat oven	21
5.4.2 Uji Kadar Air	21
5.4.3 Kandungan Vitamin C	22
5.4.4 Uji Tekstur	22
5.4.5 Uji Rasa.....	22
5.4.6 Rendemen.....	23

BAB VI. HASIL DAN PEMBAHASAN

6.1 Proses Pembuatan Manisan Pepaya Kering	24
6.2 Hasil Dan Pembahasan	
6.2.1 Analisa Kadar Air	25
6.2.2 Analisa Vitamin C	27
6.2.3 Analisa Rendemen	28
6.2.4 Uji Organoleptik	32
6.2.5 Uji Hedonik	33
6.2.5.1 Uji Hedonik parameter teksture	33
6.2.5.1 Uji Hedonik parameter rasa	34
6.2.6 Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Manisan Kering	35
BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN	
7.1 Kesimpulan	37
7.2 Saran	37
DAFTAR PUSTAKA.....	39
LAMPIRAN	42