

DAFTAR ISI

ABSTRAK	iii
BIODATA PENULIS	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
HALAMAN PERSETUJUAN	vi
HALAMAN PERNYATAAN	vii
MOTTO	viii
PERSEMBAHAN	ix
KATA PENGANTAR	xi
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB 1 PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	5
E. Ruang Lingkup	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Tinjauan Teori	6
B. Kerangka Teori	17
C. Kerangka Konsep	17
D. Hipotesis	17
BAB III METODE PENELITIAN	18
A. Jenis dan Rancangan Penelitian	18
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	18
C. Populasi Penelitian	18
D. Variabel dan Definisi Operasional	20
E. Teknik Pengumpulan Data	20
F. Pengolahan Data	24
G. Analisa Data	25
H. <i>Ethical Clearence</i> (Persetujuan Etik)	25
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	26
A. Hasil Penelitian	26
B. Pembahasan	39
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	51
A. Kesimpulan	51
B. Saran	51
DAFTAR PUSTAKA	52
LAMPIRAN	54

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 (a) Tingkat Kematangan I, (b) Tingkat Kematangan II, (c) Tingkat Kematangan III	7
Gambar 2.2 Buah Jeruk Siam	
Gambar 2.3 single beam	15
Gambar 2.2 single beam	16
Gambar 4.1 Panjang Gelombang (λ max) Larutan Baku Vitamin C	26
Gambar 4.2 Kurva Kalibrasi Larutan Seri Standar Vitamin C	27
Gambar 4.3 Panjang Gelombang (λ max) Larutan Sampel Jeruk Siam	28
Gambar 4.4 Kurva regresi linier kadar vitamin C buah jeruk siam setelah perlakuan suhu dingin (2°C)	35
Gambar 4.5 Kurva regresi linier kadar vitamin C buah jeruk siam setelah perlakuan suhu ruang (27-28°C)	35
Gambar 4.6 Kurva regresi linier kadar vitamin C buah jeruk siam setelah perlakuan suhu dibawah sinar matahari (suhu oven 33.5°C)	36
Gambar 4.7 Kurva regresi linier kadar vitamin C buah jeruk siam setelah perlakuan waktu penyimpanan selama 2 hari	37
Gambar 4.8 Kurva regresi linier kadar vitamin C buah jeruk siam setelah perlakuan waktu penyimpanan selama 4 hari	38
Gambar 4.9 Kurva regresi linier kadar vitamin C buah jeruk siam setelah perlakuan waktu penyimpanan selama 6 hari	38
Gambar 4.10 Grafik presentase penurunan kadar vitamin C buah jeruk siam setelah perlakuan suhu dingin (2°C)	41
Gambar 4.11 Grafik presentase penurunan kadar vitamin C buah jeruk siam setelah perlakuan suhu ruang (27-28°C)	42
Gambar 4.12 Grafik presentase penurunan kadar vitamin C buah jeruk siam setelah perlakuan suhu dibawah sinar matahari (33.5°C)	42
Gambar 4.13 Grafik presentase penurunan kadar vitamin C buah jeruk siam setelah perlakuan waktu penyimpanan 2 hari	44
Gambar 4.14 Grafik presentase penurunan kadar vitamin C buah jeruk siam setelah perlakuan waktu penyimpanan 4 hari	44
Gambar 4.15 Grafik presentase penurunan kadar vitamin C buah jeruk siam setelah perlakuan waktu penyimpanan 6 hari	45

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan jeruk siam	8
Tabel 3.1 Variabel dan Definisi Operasional	20
Tabel 4.1 Hasil pengukuran Absorbansi Larutan Seri Standar Vitamin C	27
Tabel 4.2 Kadar vitamin C sebelum perlakuan (control)	28
Tabel 4.3 Hasil kadar vitamin C buah jeruk siam setelah perlakuan suhu dan waktu penyimpanan	28
Tabel 4.4 hasil kadar vitamin C sebelum dan sesudah perlakuan pada suhu dingin (2°C)	29
Tabel 4.5 hasil kadar vitamin C sebelum dan sesudah perlakuan pada suhu ruang (27-28°C)	30
Tabel 4.6 hasil kadar vitamin C sebelum dan sesudah perlakuan pada suhu dibawah sinar matahari (33.5°C)	30
Tabel 4.7 hasil kadar vitamin C sebelum dan sesudah perlakuan pada waktu penyimpanan 2 hari	32
Tabel 4.8 hasil kadar vitamin C sebelum dan sesudah perlakuan pada waktu penyimpanan 4 hari	32
Tabel 4.9 hasil kadar vitamin C sebelum dan sesudah perlakuan waktu penyimpanan 6 hari	33
Tabel 4.10 Hasil kadar vitamin C sebelum dan sesudah perlakuan	34