

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iii
HALAMAN MOTO	iv
KATA PENGANTAR	v
INTISARI	viii
ABSTRACT	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL	xiv
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Perumusan Masalah	4
1.3. Tujuan Penelitian	4
1.4. Manfaat Penelitian	5
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	6
BAB III. DASAR TEORI	13
3.1 Stroberi	13
3.1.1 Klasifikasi tanaman	13
3.1.2 Syarat tumbuh tanaman stroberi	13
3.1.3 Jamur penyebab tanaman pada buah stroberi	13
3.2 kitosan.....	14
3.2.1 Struktur kitosan	18
3.2.2 Sifat-sifat kimia dan biologi kitosan.....	18
3.2.3 Kelarutan kitosan	20
3.2.4 Cara memperoleh kitosan	21
3.2.5 Sifat anti mikroba kitosan.....	22
3.3 Minyak Atsiri.....	25

3.3.1 Pengertian minyak atsiri	25
3.3.2 Cara memperoleh minyak atsiri.....	26
3.3.3 Kandungan minyak atsiri.....	28
3.3.4 Manfaat minyak atsiri.....	29
3.4 Minyak Temu mangga.....	29
3.4.1 Klasifikasi dan morfologi	29
3.4.2 Uraian tanaman.....	30
3.4.3 Cara budidaya.....	31
3.4.4 Kandungan kimia.....	31
3.4.5 Nama daerah	31
3.4.6 Manfaat tanaman	32
3.5 <i>Edible Coating</i>	32
3.5.1 Deskripsi <i>edible coating</i>	32
3.5.2 Teknik aplikasi <i>edible coating</i>	33
3.6 Kromatografi Gas	35
3.7 Spektrometri Massa	39
3.8 Spektrofotometri Infrared	40
BAB IV. METODE PENELITIAN	44
4.1 Alat dan bahan	44
4.2 Cara Kerja.....	44
4.2.1 Analisis kromatografi gas-spektrometer massa minyak temu mangga.....	45
4.2.2 Analisis kitosan dengan FT-IR (<i>Fourier Transform InfraRed</i>).....	45
4.2.3 Penentuan konsentrasi kitosan optimal	45
4.2.4 Penentuan konsentrasi minyak temu mangga-kitosan optimal	46
4.2.5 Uji penghambat jamur	46
4.2.6 Uji organoleptik.....	47
BAB V. HASIL DAN PEMBAHASAN	48

5.1. Analisis Kromatografi Gas-Spektrometri Massa Minyak Temu Mangga	48
5.2. Analisis kitosan denga FTIR (Fourier Transform InfraRed).....	55
5.3. Preparasi Larutan Kitosan	56
5.4. Penentuan Konsentrai Kitosan Optimal	57
5.5. Preparasi Larutan-Minyak Temu Mangga.....	59
5.6. Penentuan Konsentrasi Kitosan-Minyak Temu Mangga Optimal...	59
5.7. Preparasi Pembuatan Larutan Nutrisi Agar	62
5.8.Uji aktivitas antijamur edible coating minyak temu mangga – kitosan.....	63
5.9. Uji Organoleptik	66
BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN.....	69
6.1. Kesimpulan.....	69
6.2. Saran	69
DAFTAR PUSTAKA	70
LAMPIRAN.....	74