

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	i
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	v
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vi
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	vii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1 Tepung Kentang.....	5
2.2 Pengawetan Makanan.....	6
2.3 Kitosan.....	8
2.4 Sifat Fisik dan Kimia Kitosan.....	9
2.5 Manfaat Kitosan.....	11
2.6 <i>Edible coat</i> Kitosan.....	12
2.7 Sifat Antimikroba Kitosan.....	15
2.8 Aktivitas Air.....	16
2.9 Penentuan Jumlah Mikroba dengan Hitungan Cawan.....	17
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
3.1 Waktu dan Lokasi Penelitian.....	21
3.2 Alat dan Bahan.....	21
3.2.1 Alat.....	21

3.2.2	Bahan.....	21
3.3	Cara Kerja.....	22
3.3.1	Bagan Alir Penelitian.....	22
3.3.2	Preparasi Sampel.....	22
3.3.3	Pembuatan <i>Edible Coating</i> .....	23
3.3.4	Proses <i>Coating</i> Pada Kentang.....	23
3.3.5	Pembuatan Tepung Kentang.....	23
3.3.6	Sterilisasi Alat.....	23
3.3.7	Sterilisasi Medium.....	23
3.3.8	Pembuatan Media PDA.....	24
3.3.9	Pembuatan NaCl fisiologis.....	24
3.3.10	Pengenceran Sampel.....	24
3.3.11	Tahap Inokulasi.....	24
3.3.12	Pemurnian Jamur.....	25
3.3.13	Morfologi Jamur.....	25
3.3.14	Penentuan Kadar Air Metode Oven.....	25
3.3.15	Penentuan Waktu <i>Caking</i> .....	26
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>		
4.1	Hasil Pengaruh Konsentrasi Kitosan.....	27
4.2	Hasil Pengaruh Aktivitas Air.....	28
4.3	Hasil Pengaruh Lama Penyimpanan.....	30
4.4	Hasil Waktu <i>Caking</i> .....	31
4.5	Hasil Daya Tahan dari Kedua Tepung.....	33
4.6	Hasil Morfologi Jamur.....	37
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>		
5.1	Kesimpulan .....	39
5.2	Saran .....	39

<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	40
<b>LAMPIRAN</b> .....	42

