

## DAFTAR ISI

|                                     | Halaman |
|-------------------------------------|---------|
| KATA PENGANTAR .....                | i       |
| DAFTAR ISI.....                     | ii      |
| DAFTAR GAMBAR .....                 | iv      |
| DAFTAR TABEL.....                   | v       |
| DAFTAR LAMPIRAN.....                | vi      |
| I. PENDAHULUAN .....                | 1       |
| A. Latar Belakang.....              | 1       |
| B. Perumusan Masalah.....           | 3       |
| C. Tujuan.....                      | 3       |
| D. Manfaat.....                     | 3       |
| II. TINJAUAN PUSTAKA .....          | 5       |
| A. Landasan Teori .....             | 5       |
| 1. Kemasan.....                     | 5       |
| 2. Daun Pembungkus Makanan .....    | 5       |
| 3. Daun <i>Layakng</i> .....        | 6       |
| 4. Fitokimia .....                  | 7       |
| 5. Metode Pemasakan.....            | 9       |
| 6. Masa Simpan.....                 | 10      |
| B. Kerangka Konsep .....            | 11      |
| C. Hipotesis .....                  | 12      |
| III. METODE PENELITIAN.....         | 13      |
| A. Tempat dan Waktu Penelitian..... | 13      |
| B. Bahan dan Alat Penelitian .....  | 13      |
| C. Rancangan Penelitian .....       | 13      |
| D. Parameter Penelitian .....       | 14      |
| E. Analisis Data.....               | 14      |
| IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....       | 15      |
| A. Kadar Air .....                  | 17      |
| B. Flavonoid.....                   | 18      |
| C. Total Plate Count.....           | 20      |
| D. Uji Sensoris.....                | 21      |

|                      |    |
|----------------------|----|
| V. PENUTUP.....      | 23 |
| A. Kesimpulan.....   | 23 |
| B. Saran .....       | 23 |
| DAFTAR PUSTAKA ..... | 24 |
| LAMPIRAN.....        | 29 |