

**UNICHECK** LAPORAN SKRIPSI.docx  
1410174 ROSWITA SELA | Checked on 3/14/2019, 8:23:44 PM GMT+7

**2.35% Matches** Quotes: 21.5% Exclusions: 0%

**Matches:** 2.35%  
**Quotes:** 21.5%  
**Exclusions:** 0%

**Internet** | **Library**

TOTAL FOUND: 94 EXCLUDED: 8

- 1.31% Hidden by privacy settings (Soesjapranata Catholic University) [3 Sources]
- 0.20% Hidden by privacy settings (Soesjapranata Catholic University)
- 0.19% Hidden by privacy settings (Soesjapranata Catholic University) [3 Sources]
- 0.19% Hidden by privacy settings (Soesjapranata Catholic University)
- 0.18% foodreview.co.id (http://foodreview.co.id/?an)
- 0.18% Hidden by privacy settings (Soesjapranata Catholic University)
- 0.17% Hidden by privacy settings (Soesjapranata Catholic University) [3 Sources]
- 0.17% Hidden by privacy settings (Soesjapranata Catholic University) [3 Sources]
- 0.15% Hidden by privacy settings (Soesjapranata Catholic University)
- 0.14% www.stidshariae/windows (https://www.stidshariae.com/index.php/Windows)

**Main Text:**  
Indonesia merupakan negara agraris yang terletak di daerah tropis dan kaya akan buah-buahan. Buah merupakan komoditas yang memiliki kandungan gizi yang cukup banyak. Mengonsumsi buah memiliki banyak keuntungan, yaitu dapat memenuhi kebutuhan vitamin dan mineral yang bermanfaat bagi tubuh, mengaktifkan fungsi usus, dan melancarkan sisa-sisa pencernaan. Akan tetapi, buah merupakan bahan pangan yang memiliki kadar air tinggi sehingga buah mudah rusak (*perishable*).  
Jambu biji merah merupakan jenis buah yang mudah di temukan dalam kehidupan sehari hari. Selain itu, jambu biji merupakan buah lokal dan selalu berbuah sepanjang tahun. Akan tetapi buah ini memiliki sifat mudah mengalami kerusakan fisik maupun kimia apabila tidak dilakukan penanganan secara tepat. Akibatnya, kualitas buah jambu biji akan menurun sehingga akan menyebabkan buah jambu menjadi tidak segar dalam rentang waktu yang singkat. Menurut Astawan dan Astawan (1991), perubahan sifat pada buah jambu biji merah disebabkan oleh terjadinya proses oksidasi karena buah terpapar oleh sinar matahari secara langsung, proses panen yang kurang tepat, serta adanya pengaruh biologis yang disebabkan oleh jamur dan bakteri sehingga terjadi kerusakan pada buah jambu biji.  
Oleh karena itu penanganan pasca panen buah jambu biji penting diperhatikan untuk menjaga kualitas dan memperpanjang umur simpan buah. Akan tetapi, penelitian mengenai penanganan

**UNIVERSITAS KATOLIK SEMARANG**

**FORMULIR SCAN ANTI PLAGIARISME** 2,35%

**Nama** : Roswita Sela

**Alamat email** : Roswitasela96@gmail.com

**Fak. / Prodi** : Fakultas Teknologi Pertanian NIM: 14.11.0174

**berupa (TESIS, TUGAS AKHIR, PROPOSAL, SKRIPSI, SUMMARY, LAPORAN KERJA PRAKTEK)**

**dengan judul** : Evaluasi Penanganan buah jambu biji merah di dua supermarket kota Semarang ditinjau dari kelayakan fitokimia

**Semarang** 15 Maret 2019

**Petugas** Rita  **Yang Menyerahkan** Roswita Sela 

**Dosen Pembimbing** MS 

**NB. Laporan hasil-scan terlampir** untuk Yang bersangkutan \*

**PERPUSTAKAAN**