

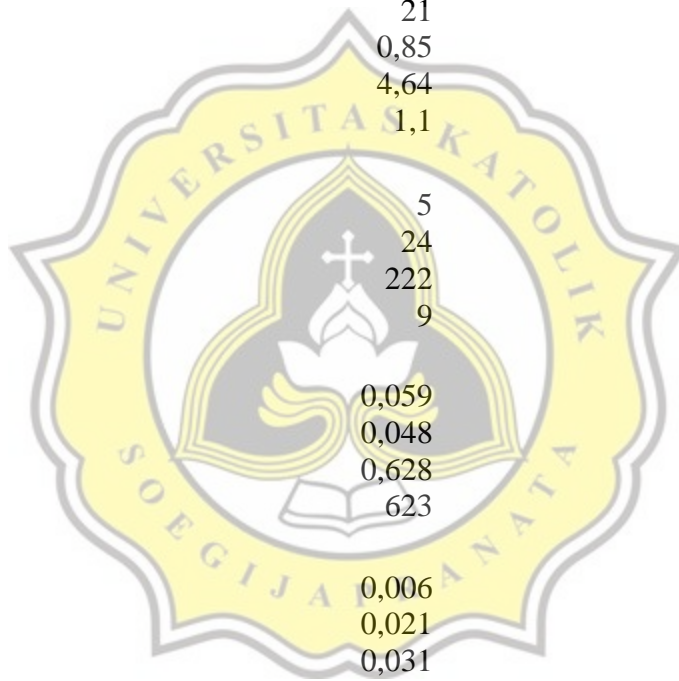
## 8. LAMPIRAN

### Lampiran 1. Tabel Kandungan Gizi Buah Tomat

Tabel 1. Kandungan Gizi Buah Tomat per 100 gram

Nutrien	Kandungan/100 g
<b>Asam Proksimat</b>	
Air (g)	93,76
Energi (kkal)	21
Protein (g)	0,85
Karbohidrat	4,64
Serat	1,1
<b>Mineral</b>	
Kalsium (mg)	5
Fosfor (mg)	24
Kalium (mg)	222
Natrium (mg)	9
<b>Vitamin</b>	
Tiamin (mg)	0,059
Riboflavin (mg)	0,048
Niasin (mg)	0,628
Vitamin A (IU)	623
<b>Asam Amino</b>	
Triptofan	0,006
Treonin	0,021
Leusin	0,031
Lisin	0,031

(Thompson *et al.*, 2000)

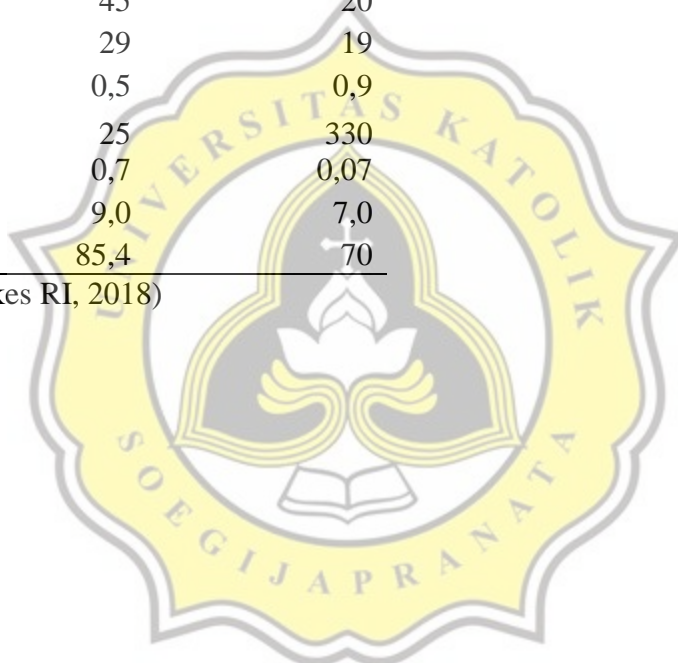


## Lampiran 2. Tabel Kandungan Gizi Buah Nangka

**Tabel 2. Kandungan Gizi Buah Nangka per 100 gram**

Nutrien	Kandungan/100 g	
	Buah Muda	Buah Masak
Energi (kkal)	51	106
Protein (g)	2,0	1,2
Lemak	0,4	0,3
Karbohidrat	11,3	27,6
Kalsium (mg)	45	20
Fosfor (mg)	29	19
Besi (mg)	0,5	0,9
Vitamin A (SI)	25	330
Vitamin B1 (mg)	0,7	0,07
Vitamin C (mg)	9,0	7,0
Air (%)	85,4	70

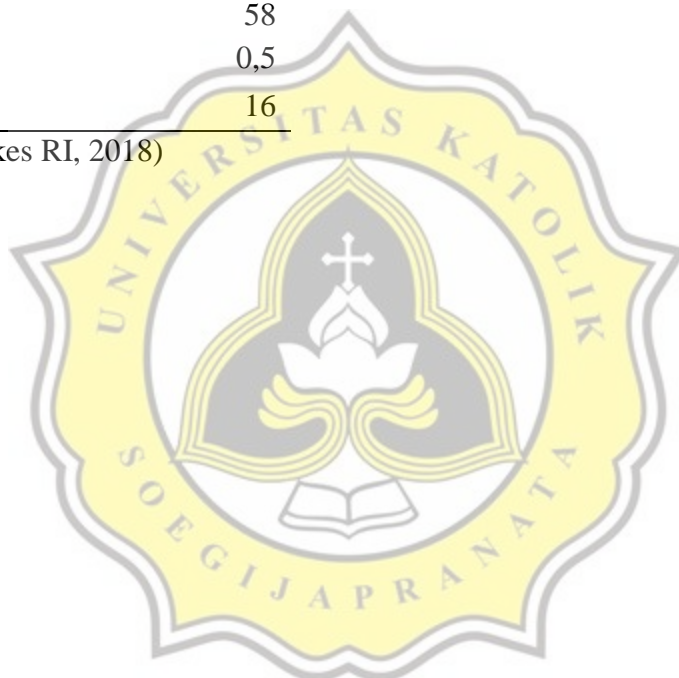
(Direktorat Gizi Depkes RI, 2018)



**Lampiran 3. Tabel Kandungan Gizi Buah Rambutan****Tabel 3. Kandungan Gizi Buah Rambutan per 100 gram**

Nutrien	Kandungan/100 g
Energi (kal)	69
Air (g)	80,5
Protein (g)	0,9
Karbohidrat (g)	18,1
Serat (g)	0,8
Vitamin C (mg)	58
Zat Besi (mg)	0,5
Kalsium (mg)	16

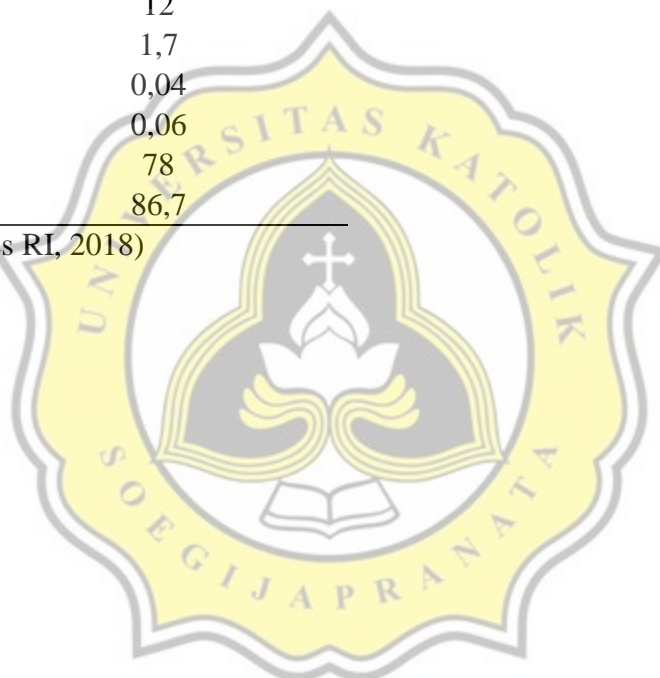
(Direktorat Gizi Depkes RI, 2018)



**Lampiran 4. Tabel Kandungan Gizi Buah Pepaya****Tabel 4. Kandungan Gizi Buah Pepaya per 100 gram**

Nutrien	Kandungan/100g
Energi (Kal)	46
Protein (g)	0,5
Lemak (g)	0,1
Karbohidrat (g)	12,2
Serat (g)	1,6
Kalsium (mg)	23
Fosfor (mg)	12
Besi (mg)	1,7
Vitamin B1 (mg)	0,04
Vitamin B2 (mg)	0,06
Vitamin C (mg)	78
Air (%)	86,7

(Direktorat Gizi Depkes RI, 2018)



**Lampiran 5. Tabel Kandungan Gizi Buah Apel****Tabel 5. Kandungan Gizi Buah Apel per 100 gram**

Nutrien	Kandungan/100 g
Energi (kal)	58
Air (g)	84,1
Protein (g)	0,3
Karbohidrat (g)	14,9
Serat (g)	2,6
Vitamin C (mg)	5
Beta Karoten (mcg)	30
Karoten Total (mcg)	90
Kalsium (mg)	6
Fosfor (mg)	10

(Direktorat Gizi Depkes RI, 2018)



## Lampiran 6. Kriteria Manisan Kering Buah Berdasarkan SNI 1718 tahun 1996

**Tabel 6. SNI 1718 Tahun 1996 Manisan Kering Buah**

No	Uraian	Persyaratan
1.	Keadaan (kenampakan, bau, rasa, dan jamur)	Normal, tidak berjamur
2.	Kadar air	Maks. 25% (b/b)
3.	Jumlah gula	Min. 40%
4.	Pemanis buatan	Tidak ada
5.	Zat warna	Yang diizinkan untuk makanan
6.	Benda asing (daun, tangkai, pasir dan lain-lain)	Tidak ada
7.	Bahan pengawet (dihitung sebagai SO <sub>2</sub> )	Maks. 50 mg/kg
8.	Cemaran logam	
	- Tembaga (Cu)	Maks. 50 mg/kg
	- Timbal (Pb)	Maks. 2,5 mg/kg
	- Seng (Zn)	Maks. 40 mg/kg
	- Timah (Sn)	Maks. 150 mg/kg (*)
9.	Arsen	Maks. 1,0 mg/kg
10.	Pemeriksaan mikrobiologi	
	- Golongan bentuk <i>coli</i>	Tidak ada
	- Bakteri <i>Eschericciacoli</i>	Tidak ada



**6.97%** PLAGIARISM  
APPROXIMATELY

## Report #12557123

PENDAHULUAN Latar Belakang Buah diklasifikasikan dalam dua kategori berdasarkan aktivitas respirasinya, yaitu klimaterik dan non klimaterik. Buah klimaterik merupakan jenis buah yang mengalami lonjakan laju respirasi dan produksi etilen yang cenderung meningkat secara bertahap setelah panen, sehingga buah akan terus mengalami proses pematangan. Sedangkan buah non klimaterik tidak mengalami lonjakan laju respirasi dan jumlah produksi etilen yang tetap. Pada buah non klimaterik laju respirasi berlangsung perlahan dan akan terus meningkat seiring tingkat kematangan buah (Lestari et al., 2017; Nurjanah, 2002). Laju respirasi dan produksi etilen berhubungan erat dengan umur simpan suatu bahan pangan, laju respirasi yang tinggi dan peningkatan produksi etilen menyebabkan umur simpan buah yang pendek, sehingga buah klimaterik memiliki umur simpan yang lebih pendek dibanding buah non klimaterik (Fransiska et al., 2013; Nurjanah, 2002). Respirasi menghasilkan panas yang menyebabkan penurunan kualitas pada buah, seperti kehilangan air, pelayuan dan peningkatan jumlah mikroorganisme. Peningkatan panas juga memberi ruang ideal bagi pertumbuhan mikroorganisme pembusuk. Buah tomat, nangka, rambutan, pepaya, dan apel adalah buah-buahan yang termasuk dalam golongan buah klimaterik dan non klimaterik. Buah-buahan klimaterik

---