

**PENGARUH SUHU DAN LAMA PENYIMPANAN
TERHADAP KADAR B-KAROTEN BUAH SEMANGKA
(*Citrullus vulgaris*)**

*Disusun Untuk Memenuhi Sebagian Syarat
Memperoleh Derajat Sarjana Kedokteran Pada Fakultas Kedokteran
Universitas Muhammadiyah Yogyakarta*



Disusun Oleh:

NAMA : LISDYANITA SARI. F

NIM : 98310006

FAKULTAS KEDOKTERAN

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH YOGYAKARTA

**PENGARUH SUHU DAN LAMA PENYIMPANAN
TERHADAP KADAR β -KAROTEN BUAH SEMANGKA
(*Citrullus vulgaris*)**

*Disusun Untuk Memenuhi Sebagian Syarat
Memperoleh Derajat Sarjana Kedokteran Pada Fakultas Kedokteran
Universitas Muhammadiyah Yogyakarta*

Disusun Oleh:

NAMA : LISDYANITA SARI. F

NIM : 98310006

FAKULTAS KEDOKTERAN

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH YOGYAKARTA

HALAMAN PENGESAHAN

**PENGARUH SUHU DAN LAMA PENYIMPANAN
TERHADAP KADAR β -KAROTEN BUAH SEMANGKA
(*Citrullus Vulgaris*)**

Disusun oleh:

NAMA : LISDYANITA SARI F

NIM : 98310006.

Telah diseminarkan tanggal 27 September 2002

Disetujui dan disyahkan oleh

Dosen Pembimbing/Penguji


(Dra.Salmah Orbayinah,Apt,M.Kes)

Mengetahui

Dekan Fakultas Kedokteran

Universitas Muhammadiyah Yogyakarta





HALAMAN PERSEMBAHAN

KARYA TULIS ILMIAH INI KUPERSEMBAHKAN KEPADA
AYAHANDA DAN IBUNDA TERCINTA, KAKEK DAN NENEK
TERCAVANG SERTA ADIK-ADIKKU YANG TERKASIH . ANDI

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
INTISARI	xi
ABSTRACT	xii
BAB.I . PENDAHULUAN	1
I.1. Latar Belakang Masalah	1
I.2. Perumusan Masalah	3
I.3. Kepentingan Masalah	3
I.4. Tujuan Penelitian	3
I.5. Hipotesis	3
BAB.II. TINJAUAN PUSTAKA	4
II.1. Vitamin A	4
II.2. Semangka (<i>Citrullus vulgaris</i>)	10
BAB.III. METODE PENELITIAN	13
III.1. Subjek Penelitian	13
III.2. Rancangan Penelitian	13
III.3. Dasar Penelitian	13
III.4. Bahan dan Alat	14
III.5. Cara Kerja	14
III.6. Perhitungan	16
BAB.IV HASIL DAN PEMBAHASAN	18
IV.1 Hasil Penelitian	18

IV.2. Pembahasan	19
BAB. V. KESIMPULAN DAN SARAN	24
V.1. Kesimpulan	24
V.2. Saran	24
DAFTAR DAFTAR	25

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Komposisi buah dan biji semangka per 100 gram	10
Tabel 2. Nilai Absorbansi kadar β -karoten buah semangka	18
Tabel 3. Kadar β -karoten rata-rata pada suhu kamar dan suhu dingin	19
Tabel 4. Kadar β -karoten buah semangka pada suhu dan lama penyimpanan yang berbeda	19
Tabel 5. Hasil analisis varian pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap kadar β -karoten buah semangka	20

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Vitamin A	11
Gambar 2. Hubungan antara lama penyimpanan terhadap kadar β -karoten buah semangka pada suhu kamar (non kulkas)	21
Gambar 3. Hubungan antara lama penyimpanan terhadap kadar β -karoten buah semangka pada suhu dingin (kulkas)	22

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Perhitungan Kadar β Karoten buah semangka	27
Desain dan analisis data	31