



## DAFTAR ISI

Halaman Judul .....	i
Halaman Pengesahan .....	ii
Halaman Pernyataan .....	iii
Kata Pengantar.....	iv
Daftar Isi.....	vi
Daftar Tabel.....	viii
Daftar Gambar .....	ix
Daftar Lampiran .....	x
Intisari .....	xi
Abstract .....	xii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	4
1.3. Tujuan Penelitian.....	5
1.4. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	6
2.1. Salak Pondoh.....	6
2.1.1. Pemanenan .....	7
2.1.2. Penanganan Pascapanen .....	9
2.2. Perubahan Fisiologis Pascapanen.....	10
2.3. Sinar Ultraviolet C.....	12
2.4. Pengaruh Paparan UV-C terhadap Kualitas Kimia pada Buah.....	13
2.4.1 Kadar Air .....	13
2.4.2 pH .....	13
2.4.3 Vitamin C.....	14
2.4.4 Gula Reduksi.....	15
2.5. Nanozeolit .....	16
2.6. Pengemasan berdasarkan Paten Sederhana oleh BPTP .....	17
2.5.1. Pengemasan Individu Plastik Low Density Polyethylene (LDPE) .....	17
2.5.2. Keranjang Plastik dengan kerat .....	19



2.7. Penyimpanan .....	19
2.8. Pengaruh Suhu Penyimpanan terhadap Kualitas Kimia Buah .....	20
2.8.1. Kadar Air .....	21
2.8.2. pH .....	22
2.8.3. Vitamin C .....	23
2.8.4. Gula Reduksi .....	23
2.9. Hipotesis .....	24
BAB III METODE PENELITIAN .....	25
3.1. Bahan .....	25
3.2. Alat .....	25
3.3. Tahapan Penelitian .....	26
3.3.1. Penyiapan Salak .....	26
3.3.2. Pembersihan .....	26
3.3.3. Sortasi, <i>grading</i> , dan penimbangan .....	26
3.3.4. Pemuatan dan penyinaran salak dalam lemari UV-C 60 Watt ..	27
3.3.5. Pengemasan .....	27
3.3.6. Pengepakan dengan mesin sealer .....	27
3.3.7. Penyimpanan Salak Pondoh .....	28
3.3.8. Pengujian .....	28
3.4. Metode Analisis .....	29
3.4.1. Penentuan kadar air daging buah .....	29
3.4.2. Penentuan nilai pH .....	30
3.4.3. Penentuan kadar gula reduksi .....	30
3.4.4. Penentuan kadar vitamin C .....	31
3.5. Rancangan Percobaan .....	32
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	33
4.1. Kadar Air .....	33
4.1.1. Pengaruh perlakuan penyinaran UV-C, nanozeolit, dan pengemasan LDPE individu terhadap kadar air .....	35
4.1.2. Pengaruh suhu penyimpanan terhadap kadar air .....	36
4.1.3. Pengaruh interaksi suhu penyimpanan, dengan perlakuan penyinaran UV-C, nanozeolit, dan pengemasan LDPE individu terhadap kadar air .....	37



4.2. pH .....	39
4.2.1. Pengaruh perlakuan penyinaran UV-C, nanozeolit, dan pengemasan LDPE individu terhadap pH.....	41
4.2.2. Pengaruh suhu penyimpanan terhadap pH.....	43
4.2.3. Pengaruh interaksi suhu penyimpanan, dengan perlakuan penyinaran, nanozeolit, dan pengemasan LDPE individu terhadap pH .....	44
4.3. Vitamin C.....	46
4.3.1. Pengaruh perlakuan penyinaran UV-C, nanozeolit, dan pengemasan LDPE individu terhadap kadar vitamin C.....	48
4.3.2. Pengaruh suhu penyimpanan terhadap kadar vitamin C.....	49
4.3.3. Pengaruh interaksi suhu penyimpanan, dengan perlakuan penyinaran, nanozeolit, dan pengemasan LDPE individu terhadap kadar vitamin C .....	50
4.4. Gula Reduksi .....	52
4.4.1.Pengaruh perlakuan penyinaran UV-C, nanozeolit, dan pengemasan terhadap kadar gula reduksi.....	55
4.4.2.Pengaruh suhu penyimpanan terhadap kadar gula reduksi .....	56
4.4.3.Pengaruh interaksi suhu penyimpanan, dengan perlakuan penyinaran, nanozeolit, dan pengemasan LDPE individu terhadap kadar gula reduksi.....	57
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....	59
5.1. Kesimpulan .....	59
5.2. Saran .....	59
DAFTAR PUSTAKA .....	60
LAMPIRAN .....	67



UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

PENGARUH PENYINARAN UV-C, NANOZEOLIT, DAN PENGEMASAN INDIVIDU PLASTIK LOW DENSITY POLYETHYLENE TERHADAP KUALITAS KIMIA BUAH SALAK PONDOH SELAMA PENYIMPANAN  
AMALIA FITRIANI, Prof. Dr. Ir. Endang Sutriswati Rahayu, M.S.,; Prof. Dr. Ir. Titiek Farianti Djaafar, M.P.,  
Universitas Gadjah Mada, 2022 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Komposisi kimia daging buah salak (setiap 100 g daging buah salak).. 7



UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

PENGARUH PENYINARAN UV-C, NANOZEOLIT, DAN PENGEMASAN INDIVIDU PLASTIK LOW DENSITY POLYETHYLENE TERHADAP KUALITAS KIMIA BUAH SALAK PONDOK SELAMA PENYIMPANAN  
AMALIA FITRIANI, Prof. Dr. Ir. Endang Sutriswati Rahayu, M.S.,; Prof. Dr. Ir. Titiek Farianti Djaafar, M.P.,  
Universitas Gadjah Mada, 2022 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1. Tahapan penelitian pengawetan dan pengemasan salak pondoh.....	29
Gambar 4.1. Grafik kadar air buah salak pondoh pada berbagai perlakuan pengawetan selama 30 hari pada suhu penyimpanan 4°C (a); 10°C (b); 26°C (c). ....	34
Gambar 4.2. Grafik kadar air buah salak pondoh pada berbagai interaksi suhu dan perlakuan.....	37
Gambar 4.3 .Grafik pH buah salak pondoh pada berbagai perlakuan pengawetan selama 30 hari pada suhu penyimpanan 4°C (a); 10°C (b); 26°C (c). ....	40
Gambar 4.4. Grafik pH buah salak pondoh pada berbagai interaksi suhu dan perlakuan.....	44
Gambar 4.5. Grafik vitamin C buah salak pondoh pada berbagai perlakuan pengawetan selama 30 hari pada suhu penyimpanan 4°C (a); 10°C (b); 26°C (c). ....	47
Gambar 4.6. Grafik kadar gula reduksi buah salak pondoh pada berbagai perlakuan pengawetan selama 30 hari pada suhu penyimpanan 4°C (a); 10°C (b); 26°C (c). ....	53



UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

PENGARUH PENYINARAN UV-C, NANOZEOLIT, DAN PENGEMASAN INDIVIDU PLASTIK LOW DENSITY POLYETHYLENE TERHADAP KUALITAS KIMIA BUAH SALAK PONDOK SELAMA PENYIMPANAN  
AMALIA FITRIANI, Prof. Dr. Ir. Endang Sutriswati Rahayu, M.S.,; Prof. Dr. Ir. Titiek Farianti Djaafar, M.P.,  
Universitas Gadjah Mada, 2022 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Dokumentasi preparasi sampel salak pondoh di CV. Mitra Turindo.	67
Lampiran 2. Analisa data .....	68
2.1. Hasil analisa statistik kadar air .....	68
2.2. Hasil analisa statistik pH .....	72
2.3. Hasil analisa statistik Vitamin C.....	74
2.4. Hasil analisa statistik kadar gula reduksi .....	81
Lampiran 3. Data pendukung oleh teman satu team salak pondoh .....	87