

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Halaman Pengesahan	ii
Halaman Pernyataan Keaslian Penelitian	iii
Kata Pengantar	iv
Daftar Isi	vi
Daftar Tabel	ix
Daftar Gambar	x
Daftar Lampiran	xi
Abstrak	xii
Abstract	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Salak Pondoh	5
2.2 Pemanenan	9
2.3 Perubahan Fisiologi Pascapanen	10
2.4 Penanganan Pascapanen	13
2.5 Penyinaran Ultraviolet	14
2.5.1 Mekanisme Disinfektan dengan Ultraviolet	16
2.5.2 Penyinaran Ultraviolet C	17
2.6 Nanozeolit	18
2.7 Pengemasan	20
2.7.1 Kantong Plastik <i>Low Density Polyethylene</i> (LDPE)	21
2.7.2 Keranjang Plastik	23
2.8 Mikrobiologi Salak Pondoh	23
BAB III BAHAN DAN METODE PENELITIAN	26

3.1	Waktu dan Tempat	26
3.2	Bahan	26
3.3	Peralatan	27
3.4	Tahapan Penelitian	28
3.4.1	Pembuatan Lemari UV-C	28
3.4.2	Penyiapan Buah Salak	28
3.4.3	Pembersihan	29
3.4.4	Sortasi, <i>Grading</i> , dan Penimbangan	29
3.4.5	Penyinaran UV-C 60 Watt	30
3.4.6	Penimbangan dan Pengemasan	30
3.4.7	Pengemasan dengan Mesin Sealer	32
3.4.8	Penyimpanan	33
3.4.9	Pengujian	33
3.5	Metode Analisis	33
3.5.1	Persiapan Alat dan Larutan Pengencer	34
3.5.2	Total Mikrobial	34
3.5.3	Total Kapang/Khamir	35
3.5.4	Identifikasi Kapang	36
3.6	Rancangan Percobaan dan Analisis Data	37
BAB IV	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	38
4.1	Total Mikrobial pada Daging Buah Salak	38
4.2	Total Khamir	41
4.2.1	Total Khamir pada Daging Buah Salak	42
4.2.2	Total Khamir pada Kulit Buah Salak	45
4.3	Total Kapang	47
4.3.1	Total Kapang pada Daging Buah Salak	47
4.3.2	Total Kapang pada Kulit Buah Salak	51
BAB V	KESIMPULAN	55
5.1	Kesimpulan	55
5.2	Saran	55
	DAFTAR PUSTAKA	56

