

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN PLAGIASI	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
INTISARI	x
ABSTRACT	xi
I. PENDAHULUAN.....	1
1. 1 Latar Belakang	1
1. 2 Rumusan Masalah.....	2
1. 3 Tujuan Penelitian	2
II. TINJAUAN PUSTAKA	3
2. 1 Botani dan Morfologi Tanaman Salak.....	3
2. 2 Buah Salak Pondoh	5
2. 3 Syarat Tumbuh Tanaman Salak Pondoh.....	6
2. 4 Pupuk Kandang Kambing.....	7
2. 5 Bakteri Plant Growth Promoting Rhizobacteria (PGPR).....	9
2. 6 Penanganan Panen	12
2. 7 Penanganan pascapanen Tanaman Salak.....	13
2. 8 Penyimpanan Salak pada Suhu Rendah.....	17
2. 9 Mekanisme Terjadinya Busuk Buah pada Salak Pondoh	18
2. 10 Perubahan Warna Coklat Daging Buah Salak Pondoh	19
2. 11 Hipotesis	19
III. METODE PENELITIAN	20
3. 1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	20
3. 2 Alat dan Bahan.....	20
3. 3 Rancangan Penelitian.....	20
3. 4 Bagan Alir Penelitian.....	21

3. 5	Pelaksanaan Penelitian	22
3. 6	Analisis Data	27
IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN	28
4. 1	Kondisi Mikroklimat Lokasi Pengamatan	28
4. 2	Komponen Hasil	31
4. 3	Analisis Mutu Buah Salak	34
4. 4	Daya Simpan Buah	42
4. 5	Korelasi Antar Parameter Buah Salak	52
V.	KESIMPULAN	56
5. 1	Kesimpulan	56
5. 2	Saran	56
	DAFTAR PUSTAKA.....	57
	LAMPIRAN	63

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Gizi Salak dalam 100 Gram Buah.....	6
Tabel 2.2 Persentase Kandungan Unsur Makro dan Mikro Pupuk Kandang Kambing ...	8
Tabel 3.1 Kombinasi perlakuan yang diuji.....	20
Tabel 3.2 Rentangan Nilai VQR Komoditas Hortikultura	24
Tabel 4.1 Analisis Kimia Tanah Penelitian	31
Tabel 4.2 Jumlah Buah Salak Per Tandan	32
Tabel 4.3 Bobot Buah per Tandan, Bobot per Butir, Diameter Buah, Panjang Buah dan Skor Bentuk Buah.....	33
Tabel 4.4 Padatan Total Terlarut (°Brix) Pada Penyimpanan Minggu ke-1, 2, dan 4	34
Tabel 4.5 Padatan Total Terlarut (°Brix) Pada Penyimpanan Minggu ke-3	35
Tabel 4.6 Total Asam Titrasi (%) Pada Penyimpanan Minggu ke-1 dan 4.....	36
Tabel 4.7 Total Asam Titrasi (%) Pada Penyimpanan Minggu ke-2.....	37
Tabel 4.8 Total Asam Titrasi (%) Pada Penyimpanan Minggu ke-3.....	37
Tabel 4.9 Vitamin C (mg/100g) Pada Penyimpanan Minggu ke-1, 2, 3, dan 4.....	38
Tabel 4.10 Laju Respirasi (mgCO ₂ /Kg/jam) Pada Penyimpanan Minggu ke-1	39
Tabel 4.11 Laju Respirasi (mgCO ₂ /Kg/jam) Pada Penyimpanan Minggu ke-2	39
Tabel 4.12 Laju Respirasi (mgCO ₂ /Kg/jam) Pada Penyimpanan Minggu ke-3	40
Tabel 4.13 Laju Respirasi (mgCO ₂ /Kg/jam) Pada Penyimpanan Minggu ke-4.....	40
Tabel 4.14 Susut Bobot Buah Salak Pada Penyimpanan Suhu Dingin	43
Tabel 4.15 Lama Simpan Buah Salak Pada Penyimpanan Suhu Dingin Berdasarkan Nilai Susut VQR	46
Tabel 4.16 Susut Diameter Buah Salak Pada Penyimpanan Suhu Dingin	48
Tabel 4.17 Susut Panjang Buah Salak Pada Penyimpanan Suhu Dingin	50
Tabel 4.18 Korelasi Komponen Hasil Berdasarkan Data Kontrol.....	53
Tabel 4.19 Korelasi Komponen Hasil Berdasarkan Data Perlakuan	53
Tabel 4.20 Korelasi Analisis Mutu Berdasarkan Data Kontrol	54
Tabel 4.21 Korelasi Analisis Mutu Berdasarkan Data Perlakuan.....	55

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 (a) Tanaman salak (b) Buah Salak	3
Gambar 2.2 Buah Salak Pondoh (Alwi, 2018)	5
Gambar 2.3 Pupuk Kandang Kambing (Anonim, 2022)	7
Gambar 2.4 Dampak PGPR Pada Perakaran (Vacheron <i>et al.</i> , 2013)	9
Gambar 4.1 Intensitas Cahaya Matahari di Lokasi Penelitian	28
Gambar 4.2 Suhu Udara di Lokasi Penelitian	29
Gambar 4.3 Suhu Tanah di Lokasi Penelitian	29
Gambar 4.4 Kelembaban Udara di Lokasi Penelitian	30
Gambar 4.5 Perubahan Laju Respirasi Selama Masa Penyimpanan	41
Gambar 4.6 Suhu Udara dalam <i>Showcase</i>	42
Gambar 4.7 Kelembaban Udara dalam <i>Showcase</i>	43
Gambar 4.8 Susut Bobot Buah Salak Selama Penyimpanan	44
Gambar 4.9 Pengaruh Pemupukan Terhadap VQR Selama Masa Penyimpanan	47
Gambar 4.10 Pengaruh Aplikasi Bakteri Terhadap VQR Selama Masa Penyimpanan .	47
Gambar 4.11 Pengaruh Pemupukan Terhadap Diameter Buah Selama Masa Penyimpanan	49
Gambar 4.12 Pengaruh Aplikasi Bakteri Terhadap Diameter Buah Selama Masa Penyimpanan	49
Gambar 4.13 Pengaruh Pemupukan Terhadap Panjang Buah Selama Masa Penyimpanan	51
Gambar 4.14 Pengaruh Aplikasi Bakteri Terhadap Panjang Buah Selama Masa Penyimpanan	51

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. <i>Layout</i> Penelitian.....	63
Lampiran 2. Dokumentasi Penelitian.....	64
Lampiran 3. Hasil Analisis Varians.....	66