

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGANTAR	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
ABSTRAK	xiv
ABSTRACT	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	9
1.3 Batasan Masalah	9
1.4 Tujuan Penelitian	10
1.5 Manfaat Penelitian	10
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	11
2.1 Tanaman Mangga (<i>Mangifera indica</i> L.)	11
2.2 Pemanenan Mangga	14

2.3	Fisiologi Kematangan Mangga	16
2.4	Parameter Mutu Buah Mangga Selama Masa Penyimpanan	17
2.4.1	Kekerasan Daging Buah.....	18
2.4.2	Total Padatan Terlarut.....	19
2.4.3	pH Buah	20
2.4.4	<i>Titratable Acidity</i> (TA) Buah.....	21
2.5	Standar Kualitas Buah Mangga.....	22
2.5.1	Kualitas minimum buah mangga	23
2.5.2	<i>Grading</i> ukuran buah mangga	25
2.6	Gelombang Ultrasonik	26
2.7	Atenuasi.....	30
2.8	Penelitian terdahulu.....	31
BAB III METODE PENELITIAN		34
3.1	Objek Penelitian	34
3.2	Bahan dan Alat	34
3.3	Waktu dan Tempat Penelitian	41
3.4	Data Penelitian	42
3.5	Tahapan Penelitian	42
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		57
4.1	Sifat Fisiko-kimia Buah Mangga pada beberapa Umur Panen	57
4.2	Perubahan Kandungan Fisiko-Kimia Mangga Arumanis pada Beberapa Umur Panen selama Penyimpanan Suhu Ruang	59

4.2.1	Kekerasan (<i>Firmness</i>)	60
4.2.2	Total Padatan Terlarut (TPT)	62
4.2.3	pH.....	65
4.2.4	Total Asam (TA).....	66
4.3	Koefisien Atenuasi Gelombang Ultrasonik Buah Mangga Arumanis pada Beberapa Umur Panen selama Penyimpanan Suhu Ruang.....	68
4.4	Hubungan Atenuasi Gelombang Ultrasonik dengan Sifat Fisiko-kimia Buah Mangga Arumanis pada Beberapa Umur Panen selama Penyimpanan Suhu Ruang	74
4.4.1	Kekerasan.....	77
4.4.2	Total Padatan Terlarut (TPT).....	79
4.4.3	pH.....	80
4.4.4	Total Asam (TA).....	81
4.5	Prediksi Tingkat Kematangan (Umur Panen) Buah Mangga Arumanis	82
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		87
5.1.	Kesimpulan.....	87
5.2.	Saran.....	88
DAFTAR PUSTAKA		89
LAMPIRAN.....		105