



## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
INTISARI.....	xv
ABSTRACT.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1    Latar Belakang.....	1
1.2    Rumusan Masalah .....	3
1.3    Tujuan Penelitian.....	3
1.4    Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1    Varietas Bawang Merah .....	5
2.2    Panen dan Pascapanen Bawang Merah .....	6
2.2.1    Pengeringan.....	6
2.2.2 <i>Curing</i> .....	7
2.2.3    Pembersihan .....	7
2.2.4    Sortasi dan <i>Grading</i> .....	8
2.2.5    Penyimpanan .....	8
2.3    Anatomji Bawang Merah.....	9
2.4    Proses Fisiologis Bawang Merah .....	11
2.4.1    Transpirasi.....	11
2.4.2    Respirasi.....	11
2.5    X-ray <i>Computed Tomography</i> (CT) .....	12
2.6    Parameter Kualitas Fisik Bawang Merah .....	13
2.6.1    Dimensi .....	13
2.6.2    Kadar Air.....	13
2.6.3    Susut Bobot .....	14
2.6.4    Warna .....	14
2.6.5    Tekstur.....	15
2.6.6    Struktur Mikro.....	16
BAB III METODOLOGI.....	17
3.1    Tempat dan Waktu Penelitian .....	17
3.2    Bahan .....	17
3.3    Alat Penelitian .....	17
3.3.1    Peralatan Utama .....	17
3.3.2    Peralatan Pengukuran.....	22
3.4    Tahapan Penelitian .....	23
3.4.1    Penelitian Pendahuluan .....	23



3.4.2	Rancangan Penelitian .....	24
3.4.3	Penelitian Utama .....	25
3.5	Analisis Data .....	35
3.5.1	Analisis Kinetika.....	35
3.5.2	Analisis Gambar.....	36
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN .....	38
4.1	Perubahan Suhu dan Kelembaban Selama Penyimpanan .....	38
4.2	Perubahan Struktur Fisik Bawang Merah.....	40
4.3	Visualisasi Bawang Merah .....	52
4.4	Laju Transpirasi Bawang Merah .....	60
4.5	Laju Respirasi Bawang Merah .....	62
4.6	Laju Respirasi Bawang Merah dengan Konsentrasi O <sub>2</sub> Mencapai 0%.....	82
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN.....	92
5.1	Kesimpulan.....	92
5.2	Saran .....	93
DAFTAR PUSTAKA .....	94	
LAMPIRAN .....	102	