

## DAFTAR ISI

LEMBAR JUDUL .....	i
LEMBAR PENGESAHAN .....	ii
LEMBAR PERSEMBAHAN.....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI .....	vi
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR NOTASI.....	xiv
ABSTRACT.....	xvi
BAB I. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan.....	4
1.3 Manfaat.....	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Tinjauan umum bawang merah ( <i>Allium Ascalonium L</i> ).....	5
2.2 Penyimpanan.....	7
2.3 Pengasapan.....	11
2.4 Pengeringan.....	15
2.5 Kadar Air dan Aktifitas Air (AW).....	17
2.6 Kekerasan.....	19
2.7 Daya Kecambah.....	21

### **BAB III. METODOLOGI PENELITIAN**

3.1	Landasan Teori.....	24
3.2	Prosedur Penelitian.....	25
3.2.1	Persiapan Awal.....	25
3.2.2	Waktu dan Tempat.....	26
3.2.3	Bahan Penelitian.....	26
3.2.4	Peralatan Penelitian.....	27
3.3	Rancangan Penelitian.....	30
3.3.1	Cara Kerja Bangunan Pengasapan.....	30
3.3.2	Perlakuan Dalam Penelitian.....	31
3.3.3	Data yang Diambil.....	33
3.4	Analisis Data.....	34

### **BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN**

4.1	Pengaruh Ketinggian Rak Selama Pengasapan.....	38
4.1.1	Pembacaan Suhu.....	38
4.1.2	Kadar Air Bahan.....	41
4.1.3	Kadar Fenol Bahan.....	45
4.1.4	Kekerasan Bahan.....	48
4.2	Pengaruh Lama Pengasapan.....	50
4.2.1	Kadar Air Bahan.....	50
4.2.2	Kadar Fenol Bahan.....	54
4.2.3	Kekerasan Bahan.....	57
4.2.4	Daya Berkecambah dan Indeks Vigor.....	60

4.3	Karakteristik Bangunan Pengasapan.....	63
4.4	Kualitas Bawang Merah Selama Penyimpanan.....	64
4.4.1	Perubahan Kadar Air.....	65
4.4.2	Suut Massa .....	69
4.4.3	Umbi Rusak.....	77
4.4.4	Umbi Berkecambah.....	81
<b>BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN</b>		
5.1	Kesimpulan.....	85
5.2	Saran.....	86
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>87</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>		