

DAFTAR ISI

JUDUL.....	1
HALAMAN JUDUL.....	2
LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	1
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Profil Buah Naga	5
2.2 Budidaya Buah Naga	6
2.3 Proses Panen Buah Naga.....	8
2.4 Proses Pascapanen Buah Naga	9
2.4.1 Pembersihan	9
2.4.2 Sortasi dan <i>Grading</i>	9
2.4.3 Penyimpanan	10
2.5 <i>Oxygen absorber</i>	10
2.6 Laju Respirasi	12
BAB III METODOLOGI.....	13
3.1 Waktu dan Lokasi	13
3.2 Bahan Penelitian	13
3.3 Peralatan Penelitian	13
3.3.1 Peralatan Utama	13
3.3.2 Peralatan Pengukuran.....	16
3.4 Tahapan Penelitian	17

3.4.1	Penelitian Pendahuluan (<i>Preliminary Research</i>)	17
3.4.2	Rancangan Penelitian	19
3.4.3	Penelitian Utama	20
3.5	Analisis Data	22
3.5.1	Analisis Laju Respirasi	22
3.5.2	Analisis Statistik	22
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		24
4.1	Perubahan Suhu dan Kelembaban Selama Periode Penyimpanan Buah	24
4.2	Laju Respirasi Buah Naga	25
BAB V PENUTUP		48
5.1	Kesimpulan	48
5.2	Saran	48
DAFTAR PUSTAKA		49
LAMPIRAN		52