

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI.....	xiii
ABSTRACT.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Batasan Masalah	5
1.5 Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Pisang Emas	7
2.1.1 Produktivitas Pisang.....	8
2.1.2 Spesifikasi Pisang Emas.....	8
2.1.3 Kerusakan Pascapanen Pisang	9
2.2 Salak Pondoh.....	10
2.2.1 Produktivitas Salak	11
2.2.2 Spesifikasi Salak Pondoh	11
2.2.3 Kerusakan Pascapanen Salak	12
2.3 Etilen	14
2.3.1 Biosintesis Etilen.....	15
2.3.2 Pensinyalan Etilen.....	17
2.3.3 Metode Deteksi Etilen.....	18
2.4 Teknologi Penyimpanan Buah	18
2.5 1-Methylcyclopropene (1-MCP).....	19
2.5.1 Mekanisme Kerja 1-MCP.....	19
2.5.2 Aplikasi dan Dampak 1-MCP	20

BAB III METODOLOGI.....	23
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	23
3.2 Bahan Penelitian	23
3.3 Tahapan Penelitian	24
3.3.1 Persiapan Sampel Salak dan Pisang	25
3.3.2 Perhitungan Kebutuhan 1-MCP	27
3.3.3 Penentuan Penggunaan <i>Oxygen Absorber</i>	28
3.3.4 Uji Penyimpanan	28
3.3.5 Uji <i>Shelf-Life</i>	30
3.4 Pengambilan Data	30
3.4.1 Produksi Etilen	30
3.4.2 Susut Bobot	33
3.4.3 Warna	34
3.4.4 Kekerasan	36
3.4.5 Brix	37
3.4.6 Derajat Keasaman (PH)	38
3.5 Analisis Data	39
3.5.1 Analisis Kinetika	39
3.5.2 Analisis Statistika	40
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	43
4.1 Perbandingan produksi etilen buah klimakterik dan non-klimakterik ..	43
4.2 Penyimpanan pisang dan salak	46
4.3 Susut Bobot	50
4.4 Kekerasan	53
4.5 Warna	56
4.5.1 <i>Lightness</i> (L^*)	57
4.5.2 <i>Chroma</i> (C^*)	60
4.5.3 <i>Hue Angel</i> (H°)	62
4.6 Brix	64
4.7 PH	67
BAB V PENUTUP	71
5.1 Kesimpulan	71
5.2 Saran	72
DAFTAR PUSTAKA	73
LAMPIRAN	77