

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xii
INTISARI.....	xiii
ABSTRACT.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	14
1.1 Latar Belakang	14
1.2 Tujuan.....	17
1.3 Rumusan Masalah	17
1.4 Batasan Masalah.....	18
1.5 Manfaat Penelitian.....	18
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	20
2.1 Buah Naga	20
2.1.1 Klasifikasi Buah Naga.....	21
2.1.2 Fisiologi Buah Naga.....	23
2.2 Pascapanen Buah Naga.....	25
2.3 Metode Penyimpanan	26
2.3.1 Penyimpanan Suhu Dingin	26
2.3.2 <i>Modified Atmosphere Packaging</i> (MAP)	27
BAB III METODOLOGI.....	33
3.1 Waktu dan Tempat	33
3.2 Bahan.....	33
3.3 Alat	42
3.4 Tahapan Penelitian	43
3.4.1 Penelitian Pendahuluan	43
3.4.2 Rancangan Penelitian	45
3.4.3 Penelitian Utama	47
3.4.3.1 Persiapan Sampel	47
3.4.3.2 Pengambilan Data.....	47
3.4 Analisis Data	61
3.4.1 Analisis Kinetika	61
3.4.2 Analisis Statistika	64
3.4.3 Analisis TOPSIS.....	64
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	63
4.1 Kondisi a-MAP.....	63
4.1.1 Konsentrasi Gas dalam Kemasan	63
4.2 Kualitas Fisik Buah	69
4.2.1 Susut Bobot	69

4.2.2 Warna	74
4.2.3 Kekerasan Buah.....	93
4.2.4 Total Padatan Terlarut (TPT)	103
4.2.5 pH Buah.....	108
4.2.6 Kerusakan Visual	112
4.2.7 Betasianin	116
4.3 Penentuan Variasi Perlakuan Terbaik	117
BAB V KESIMPULAN	119
5.1 Kesimpulan.....	119
5.2 Saran.....	119
DAFTAR PUSTAKA	121
LAMPIRAN.....	129