

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
DAFTAR SIMBOL	xv
INTISARI.....	xvi
ABSTRACT.....	xvii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat	6
BAB II.....	7
TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Buah Naga.....	7
2.2 Fisiologi Buah Naga	10
2.2.1 Pertumbuhan dan Perkembangan.....	10
2.2.2 Pematangan.....	14
2.2.3 Fisiologi Buah Setelah Panen (<i>Post-Harvest</i>)	16
2.3 Penyimpanan Suhu Rendah	22
2.4 <i>Active-Modified Atmospheric Packaging</i> (a-MAP)	26
BAB III.....	32
METODOLOGI.....	32
3.1 Waktu dan Tempat	32
3.2 Bahan	32
3.3 Tahapan Penelitian	34

3.3.1 Persiapan Sampel	35
3.3.2 Penentuan Kebutuhan <i>Oxygen absorbent</i> dan <i>Silica gel</i>	35
3.3.3 Uji Penyimpanan.....	35
3.3.4 Uji <i>Shelf life</i>	37
3.4 Pengamatan Parameter.....	37
3.3.1 Pengukuran Permeabilitas Kemasan	38
3.3.2 Pengukuran Konsentrasi Gas	48
3.2.1 Susut Bobot.....	51
3.2.2 Warna	52
3.2.8 Kadar Air	53
3.2.3 Kekerasan	55
3.2.4 Total Padatan Terlarut (°Brix)	56
3.2.5 pH Buah.....	56
3.2.6 Betasianin	57
3.2.7 Evaluasi Sensorik Buah.....	59
3.2.8 Kerusakan Fisik	60
3.5 Analisis Data	61
3.4.1 Analisis Pemodelan.....	61
3.4.2 Analisis Statistik	62
3.4.3 Analisis Metode TOPSIS	63
BAB IV	67
HASIL DAN PEMBAHASAN	67
4.1 Permeabilitas Kemasan.....	67
4.2 Konsentrasi Gas.....	69
4.3 Susut Bobot	74
4.4 Kadar Air	78
4.5 Warna.....	83
4.6 Kekerasan.....	89
4.7 Total Padatan Terlarut	93
4.8 pH Buah	95
4.9 Betasianin.....	97

4.10 Evaluasi Sensorik	99
4.11 Kerusakan Fisik	101
4.12 Penentuan Metode Terbaik	105
BAB V.....	106
KESIMPULAN DAN SARAN	106
5.1 Kesimpulan	106
5.2 Saran	107
DAFTAR PUSTAKA	108
LAMPIRAN	118