

	Halaman
Halaman Judul.....	i
Halaman Pengesahan.....	ii
Halaman Persembahan.....	iii
Kata Pengantar.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI.....	xii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Penelitian.....	3
C. Hipotesis.....	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
A. Buah Apel ( <i>Malus Sylvestris</i> Mill).....	4
B. Kerusakan Buah Apel.....	7
C. Penyimpanan dengan Udara Terkendali (UT)...	9
BAB III. METODE PENELITIAN.....	14
A. Bahan dan Alat.....	14
B. Cara Penelitian.....	14
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	17
A. Perubahan Kimiawi dan Tekstur Apel	
Manalagi.....	17
1. Gula Total.....	17
2. Total Asam.....	22

	Halaman
3. Vitamin C.....	26
4. Laju Respirasi.....	30
5. Tekstur.....	33
B. Penerimaan Apel Manalagi Setelah	
Penyimpanan.....	38
1. Jumlah Kerusakan Apel Manalagi.....	39
2. Pengujian Sensoris Apel Manalagi.....	45
a. Rasa.....	46
b. Bau.....	50
c. Warna.....	51
d. Kesukaan secara keseluruhan.....	52
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	56
A. Kesimpulan.....	56
B. Saran.....	56
DAFTAR PUSTAKA.....	58
LAMPIRAN.....	60