

DAFTAR ISI

HAL JUDUL	i
HAL PENGESAHAN	ii
HAL PERSEMBAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
INTISARI	x
BAB. I. PENDAHULUAN	
I. 1. Latar Belakang	1
I. 2. Tujuan Penelitian	4
I. 3. Manfaat Penelitian	4
BAB. II. TINJAUAN PUSTAKA	
II. 1. Tinjauan Umum Tanaman Mangga	5
II. 1. 1. Botani Tanaman Mangga	5
II. 1. 2. Fisiologi lepas Panen Buah Mangga	7
II. 1. 2. 1. Perkembangan Buah	7
II. 1. 2. 2. Proses Fisiologis Lepas Panen	9
II. 1. 2. 3. Perubahan Selama Pematangan	12
II. 1. 3. Respon Buah Terhadap Suhu Rendah	14
II. 2. Peroksidase	16
II. 2. 1. Penggolongan Peroksidase	16
II. 2. 2. Reaksi yang Dikatalisa Peroksidase	17
II. 2. 3. Aktivitas Peroksidase pada Buah-Buahan	18
II. 3. Hipotesa	20
BAB. III. METODOLOGI PENELITIAN	
III. 1. Bahan Penelitian	21
III. 2. Alat Penelitian	21
III. 3. Tempat Penelitian	21

III. 4. Jalannya Penelitian	22
BAB. IV. HASIL dan PEMBAHASAN	
IV. 1. Perubahan Aktivitas Peroksidase Selama Pemeraman	26
IV. 2. Perubahan Tekstur Selama Pemeraman.....	30
IV. 3. Perubahan Warna Daging Buah Selama Pemeraman	32
IV. 3. 1. Perubahan Nilai Gelap-Terang (L/-L)	33
IV. 3. 2. Perubahan Nilai Kemerahan (+a)/Kehijauan (-a)	35
IV. 3. 3. Perubahan Nilai Kekuningan (+b)/Kebiruan (-b)	37
BAB. V. KESIMPULAN dan SARAN	
V. 1. Kesimpulan	39
V. 2. Saran	39
DAFTAR PUSTAKA	40
LAMPIRAN	42