



DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
INTISARI	xiii
<i>ABSTRACT</i>	xiv
BAB I PENDAHULUAN	15
1.1 Latar Belakang	15
1.2 Tujuan	19
1.2.1 Tujuan Umum	19
1.2.2 Tujuan Khusus	19
1.3 Rumusan Masalah	20
1.4 Batasan Penelitian	20
1.5 Manfaat Penelitian	21
1.5.1 Manfaat untuk Penulis	21
1.5.2 Manfaat untuk Akademisi	21
1.5.3 Manfaat untuk Masyarakat	22
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	23
2.1 Buah Salak	23
2.1.1 Pascapanen Buah Salak	25
2.2 Respirasi	26
2.2.1 Faktor yang Mempengaruhi Laju Respirasi	27
2.2.2 Pemodelan Laju Respirasi dengan Michaelis-Menten	29
2.3 Penyimpanan	31
2.3.1 <i>Modified Atmosphere Packaging</i> (MAP)	31
2.3.2 <i>Controlled Atmosphere Storage</i>	33
2.3.3 <i>Oxygen Absorber</i>	34
BAB III METODE PENELITIAN	37
3.1 Bahan	37
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian	37
3.3 Tahapan Penelitian	38
3.3.1 Penentuan Formulasi <i>Oxygen Absorber</i>	39
3.3.2 Pengukuran Permodelan Respirasi Buah Salak	42
3.3.3 Aplikasi Formulasi <i>Oxygen Absorber</i> pada <i>Portable Modified Atmosphere Container</i> (P-MAC)	46
3.4 Analisis Data Statistik	53
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	54
4.1 Penyerapan O ₂ oleh <i>Oxygen Absorber</i>	54
4.2 Respirasi Buah Salak dengan <i>Oxygen Absorber</i>	62



4.3 Aplikasi Formulasi <i>Oxygen Absorber</i> pada <i>Portable Modified Atmosphere Container</i> (P-MAC)	76
4.3.1 Suhu, RH dan Laju Respirasi pada P-MAC	77
4.3.2 Kadar Air	81
4.3.3 Susut Bobot	84
4.3.4 Kekerasan	86
4.3.5 Warna.....	89
4.3.6 Total Padatan Terlarut (Brix)	95
4.3.7 Tingkat Kerusakan.....	98
BAB V PENUTUP.....	103
5.1 Kesimpulan	103
5.2 Saran	104
DAFTAR PUSTAKA	105
LAMPIRAN.....	109