

DAFTAR ISI

	<i>Halaman</i>
HALAMAN PENGESAHAN.....	I
HALAMAN PERNYATAAN.....	Ii
KATA PENGANTAR.....	Iii
DAFTAR ISI.....	Iv
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
INTISARI.....	x
ABTRACT.....	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan masalah.....	3
1.3. Tujuan Penelitian.....	4
1.4. Manfaat penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1. Buah Melon (<i>Cucumis melo</i> L.).....	6
2.2. Buah melon (<i>Cucumis melo</i> L.) cv. Hikadi Apel (Hikapel).....	7
2.3. Warna buah.....	9
2.4. Karotenoid.....	11
2.5. Enzim <i>Carotenoid Cleavage Dioxygenase</i> (CCD).....	16
2.6. Senyawa Volatil Buah.....	20
2.7. Penyimpanan Buah Melon.....	24
2.8. Hipotesis.....	28
BAB III METODE PENELITIAN.....	29

3.1.	Bahan Penelitian.....	29
3.2.	Alat penelitian.....	29
3.3.	Waktu dan Tempat Penelitian.....	30
3.4.	Penyimpanan Buah Melon cv.Hikapel.....	30
3.5.	Penentuan warna kulit dan daging buah melon cv.Hikapel selama penyimpanan 21 hari (Chen <i>et al.</i> , 2010).....	30
3.6.	Identifikasi profil senyawa karotenoid buah melon cv.Hikapel selama penyimpanan 21 hari.....	31
3.6.1	Ekstraksi senyawa karotenoid.....	31
3.6.2.	Identifikasi profil senyawa karotenoid dengan HPLC- PDA.....	31
3.7.	Penentuan Aktivitas Enzim <i>Carotenoid Cleavage Dioxygenase</i> (CCD) Pada Buah Melon cv.Hikapel Selama Penyimpanan 21 hari.....	32
3.7.1.	Isolasi crude enzim dan pengukuran aktivitas enzimatis..	32
3.7.2.	Penentuan kadar protein terlarut (Lowry <i>et al.</i> , 1954).....	33
3.8.	Identifikasi Perubahan Profil Senyawa Volatil Buah Melon cv. Hikapel Selama Penyimpanan.....	34
3.8.1.	Ekstraksi senyawa volatil.....	34
3.8.2.	Identifikasi profil senyawa volatil dengan GC-MS.....	34
3.9.	Analisa statistik.....	36
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	37
4.1.	Perubahan Warna Kulit dan Daging Buah Melon cv. Hikapel Selama Penyimpanan 21 Hari.....	37
4.1.1	Warna kulit buah.....	37
4.1.2.	Warna daging buah.....	40
4.2.	Perubahan karotenoid buah melon cv. Hikapel selama penyimpanan 21 hari.....	44
4.3.	Aktivitas Enzim Carotenoid Cleavage Dioxygenases (CCD) Buah Melon Cv. Hikapel Selama Penyimpanan 21 Hari.....	52

4.4. Profil Senyawa Volatil Buah Melon cv. Hikapel Selama Penyimpanan	55
4.4.1. Senyawa volatil golongan terpenoid.....	56
4.4.2. Senyawa volatil golongan aldehid.....	58
4.4.3. Senyawa volatil golongan benzene.....	58
4.4.4. Senyawa volatil golongan phenol.....	59
4.4.5. Senyawa volatil golongan hidrokarbon.....	60
4.4.6. Senyawa volatil golongan ester.....	61
4.4.7. Senyawa volatil golongan alkana.....	62
4.4.8. Senyawa volatil golongan naphthalene.....	64
4.4.9. Senyawa volatil golongan sulfur.....	66
4.4.10. Senyawa volatil golongan asam.....	67
4.4.11. Senyawa volatil golongan alkohol.....	69
BAB V KESIMPULAN.....	72
5.1. Kesimpulan.....	72
5.2. Saran.....	73
DATAR PUSTAKA	74
DOKUMENTASI PENELITIAN	118