

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGANTAR.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
INTISARI.....	xv
ABSTRACT.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan.....	3
1.3 Manfaat.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Buah Belimbing.....	4
2.2 Pascapanen Buah Belimbing.....	5
2.3 Teknik Penyimpanan MAS	6
2.4 Laju Respirasi.....	8
2.5 Kinetika Perubahan Mutu Buah	10
2.6 Persamaan Arrhenius.....	12
BAB III METODE PENELITIAN.....	14
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	14
3.2 Bahan dan Alat Penelitian	14
3.2.1 Bahan.....	14
3.2.2 Alat Penelitian	15
3.3 Prosedur Penelitian.....	17
3.3.1 Pre-penelitian	17
3.3.2 Penelitian Utama	18

3.4 Analisa Data	25
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	27
4.1 Laju Respirasi.....	27
4.2 Susut Bobot	41
4.3 Total padatan terlarut	45
4.4 Tekstur.....	47
4.5 Perubahan Warna	51
4.5.1 <i>Lightness</i>	51
4.5.2 <i>Hue angle</i>	54
4.5.3 <i>Chroma</i>	56
4.6 Kinetika	59
4.6.1 Kinetika laju perubahan susut bobot.....	59
4.6.2 Kinetika laju perubahan total padatan terlarut	64
4.6.3 Kinetika laju perubahan kekerasan	69
4.6.4 Kinetika laju perubahan warna.....	74
4.6.5 Kinetika laju perubahan hue.....	79
4.6.6 Kinetika perubahan nilai <i>chroma</i>	83
4.7 Penentuan Variasi Terbaik	88
4.8 Penentuan Umur Simpan.....	89
BAB V PENUTUP.....	90
5.1 Kesimpulan.....	90
5.2 Saran.....	91
Daftar Pustaka	92