



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGANTAR	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
RIWAYAT HIDUP	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
INTISARI	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah	3
1.3 Batasan Masalah	3
1.4 Tujuan	3
1.5 Manfaat	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Karakteristik Buah Pisang	5
2.2 Varietas Pisang	6
2.3 Manfaat buah pisang	9
2.4 Produk olahan pisang.....	9
2.5 Manisan buah kering.....	10
2.6 Pengeringan pada manisan kering pisang	12
2.7 Karakteristik organoleptik	13
2.8 Analisis statistik.....	13
BAB III METODE PENELITIAN	15
3.1 Bahan Penelitian	15
3.2 Peralatan Penelitian.....	15
3.3 Lokasi Penelitian.....	15



3.4	Prosedur Penelitian	16
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		19
4.1	Pembuatan Manisan Kering Pisang	19
4.2	Evaluasi Sensori.....	20
4.3	Penentuan produk paling disukai	25
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		30
5.1	Kesimpulan	30
5.2	Saran	30
DAFTAR PUSTAKA		31
LAMPIRAN		35