

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGAJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR NOTASI	xvi
INTISARI	xvii
ABSTRACT	xviii
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan	4
1.3. Rumusan Masalah	4
1.4. Batasan Masalah	5
1.5. Manfaat	6
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1. Morfologi Jagung Manis	7
2.2. Manfaat Jagung	8
2.3. Pengemasan	10
2.3.1. <i>Modified Atmosfer Packaging</i> (MAP)	11
2.3.2. Komposisi Gas Pengemasan	13
2.3.3. Jenis Bahan Kemasan	15
2.3.4. Permeabilitas Gas dari Kemasan	17
2.4. Penyimpanan Suhu Rendah	18
2.5. Parameter Kualitas Produk Segar	20
2.5.1. Laju Respirasi	20
2.5.2. Susut Bobot	22
2.5.3. Tekstur	23

2.5.4.	Total Padatan Terlarut	23
2.5.5.	Warna.....	24
BAB III. METODE PENELITIAN		26
3.1.	Tempat dan Waktu Pelaksanaan	26
3.2.	Bahan	26
3.3.	Alat	28
3.4.	Prosedur Penelitian	32
3.4.1.	Pre-eksperimen	32
3.4.2.	Rancangan Penelitian	33
3.4.3.	Pelaksanaan Penelitian	35
3.5.	Analisis Data.....	43
3.5.1.	Analisis Statistik	43
3.5.2.	Analisis Kinetika	43
3.5.3.	Analisis Arrhenius	46
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN		47
4.1.	Permeabilitas Plastik Kemasan.....	47
4.2.	Analisis Statistik Hasil Penelitian.....	50
4.2.1.	Laju Respirasi	50
4.2.2.	Susut Bobot.....	56
4.2.3.	Tekstur	61
4.2.4.	Total Padatan Terlarut	64
4.2.5.	Warna.....	68
4.3.	Analisis Kinetika Laju Perubahan Kualitas Jagung Manis	75
4.3.1.	Susut Bobot.....	75
4.3.2.	Tekstur	80
4.3.3.	Total Padatan Terlarut	84
4.3.4.	Warna.....	88
4.4.	Analisis Arrhenius	97
4.4.1.	Laju Respirasi	97
4.4.2.	Susut Bobot.....	102
4.4.3.	Tekstur	104

4.4.4.	Total Padatan Terlarut	106
4.4.5.	Warna.....	108
4.5.	Penentuan Variasi Terbaik.....	116
BAB V. PENUTUP		117
5.1.	Kesimpulan.....	117
5.2.	Saran	119
DAFTAR PUSTAKA		120
Lampiran 1	123
Lampiran 2	127
Lampiran 3	138
Lampiran 4	144
Lampiran 5	156
Lampiran 6	162
Lampiran 7	164
Lampiran 8	165
Lampiran 9	166