

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....	ii
<b>LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI</b> .....	iii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iv
<b>DAFTAR ISI</b> .....	v
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	viii
<b>INTISARI</b> .....	x
<b>ABSTRACT</b> .....	xi
<b>I. PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tujuan Penelitian.....	4
1.3. Manfaat Penelitian.....	4
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	6
2.1. Buah Naga Merah ( <i>Hylocereus polyrhizus</i> ).....	6
2.2. Fisiologi Pascapananen Buah Naga Merah.....	8
2.3. KMnO <sub>4</sub> (Kalium Permanganat).....	14
2.4. CaCl <sub>2</sub> (Kalsium Klorida).....	15
2.5. Hipotesis.....	17
<b>III. METODE PELAKSANAAN PENELITIAN</b> .....	18
3.1 Waktu dan Tempat Pelaksanaan Penelitian.....	18
3.2 Alat dan Bahan Penelitian.....	18
3.3 Rancangan Penelitian.....	18
3.4 Tata Laksana Penelitian.....	19
3.5 Variabel Pengamatan.....	21
3.6 Analisis Data.....	26

<b>IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>28</b>
4.1 Kondisi Lingkungan.....	28
4.2 Karakter Awal Buah Naga Merah.....	30
4.3 Perilaku Fisiologis dan Fisiko-Kimia Buah Naga Merah.....	31
4.4 Korelasi Beberapa Variabel Pengamatan Buah Naga merah Pasca Perlakuan....	60
4.5 Pembahasan Umum.....	62
<b>V. SIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>67</b>
5.1 Simpulan.....	67
5.2 Saran.....	67
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>68</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>74</b>

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3.1 Nilai VQR ( <i>Visual Quality Rate</i> ) buah naga merah.....	22
Tabel 4.1 Pengamatan karakter awal buah naga merah.....	30
Tabel 4.2 Produksi etilen buah naga saat mencapai VQR 5, 4, 3, dan 2.....	32
Tabel.4.3 Laju respirasi buah naga merah selama penyimpanan.....	34
Tabel 4.4 Susut bobot buah naga merah selama penyimpanan.....	36
Tabel 4.5 Nilai VQR buah naga merah pada hari ke-1, 2, 5, 10 dan 11.....	43
Tabel 4.6 Kekerasan kulit buah naga merah saat mencapai VQR 5 dan VQR 4.....	44
Tabel 4.7 Kekerasan kulit buah naga merah saat mencapai VQR 3 dan VQR 2.....	45
Tabel 4.8 Kekerasan daging buah naga merah saat mencapai VQR 5 dan VQR 4.....	48
Tabel 4.9 Kekerasan daging buah naga merah saat mencapai VQR 3 dan VQR 2.....	49
Tabel 4.10 Daya simpan buah naga merah.....	52
Tabel 4.11 Padatan terlarut total buah naga merah saat mencapai VQR 5, VQR 4, VQR 3, dan VQR 2.....	54
Tabel 4.12 Drajat keasaman (pH) buah naga merah saat mencapai VQR 5, VQR 4, VQR 3, dan VQR 2. ....	55
Tabel 4.13 Kadar vitamin C buah naga merah saat mencapai VQR 5, VQR 4, dan VQR.....	57
Tabel 4.14 Kadar vitamin C buah naga merah saat mencapai VQR 3.....	58
Tabel 4.15 Korelasi antara daya simpan terhadap variabel pengamatan fisik.....	60
Tabel 4.16 Korelasi antara daya simpan terhadap variabel pengamatan kimiawi.....	61

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1	Buah Naga Merah ( <i>Hylocereus polyrhizus</i> )..... 5
Gambar 2.2.	Morfologi dan anatomi buah naga..... 6
Gambar 2.3.	Biosintesis etilen..... 10
Gambar 3.1	Gambaran satu unit percobaan..... 18
Gambar 3.2	Bagan alir pelaksanaan..... 19
Gambar 4.1	Suhu udara ketika pengamatan buah (a) ulangan 1 dan 2 (b) ulangan 3 dan 4 selama penyimpanan..... 27
Gambar 4.2	Kelembaban udara ketika pengamatan buah (a) ulangan 1 dan 2 (b) ulagan 3 dan 4 selama penyimpanan..... 29
Gambar 4.3	Buah yang digunakan dalam penelitian (a) Buah yang masih masih dalam kondisi VQR 5 (b) Buah yang sudah mencapai VQR 2..... 31
Gambar 4.4	Grafik produksi etilen buah naga merah ( <i>Hylocereus polyrhizus</i> ) selama penyimpanan..... 33
Gambar 4.5	Grafik perubahan susut bobot buah naga merah selama penyimpanan..... 37
Gambar 4.6	Grafik perubahan VQR ( <i>Visual Quality Rate</i> ) buah naga merah selama penyimpanan..... 39
Gambar 4.7	Regresi VQR buah naga berbagai konsentrasi kalsium klorida, dengan penambahan kemasan oksidan etilen sebanyak (a) 0 gram (b) 5 gram (c)10 gram dan (d) 15 gram pada hari ke 3..... 40
Gambar 4.8	Regresi VQR buah naga berbagai konsentrasi kalsium klorida, dengan penambahan kemasan oksidan etilen sebanyak (a) 0 gram (b) 5 gram (c)10 gram dan (d) 15 gram pada hari ke 4..... 40
Gambar 4.9	Regresi VQR buah naga berbagai konsentrasi kalsium klorida, dengan penambahan kemasan oksidan etilen sebanyak (a) 0 gram (b) 5 gram (c)10 gram dan (d) 15 gram pada hari ke 6..... 41

Gambar 4.10	Regresi VQR buah naga berbagai konsentrasi kalsium klorida, dengan penambahan kemasan oksidan etilen sebanyak (a) 0 gram (b) 5 gram (c)10 gram dan (d) 15 gram pada hari ke 7.....	41
Gambar 4.11	Regresi VQR buah naga berbagai konsentrasi kalsium klorida, dengan penambahan kemasan oksidan etilen sebanyak (a) 0 gram (b) 5 gram (c)10 gram dan (d) 15 gram pada hari ke 8.....	42
Gambar 4.12	Regresi VQR buah naga berbagai konsentrasi kalsium klorida, dengan penambahan kemasan oksidan etilen sebanyak (a) 0 gram (b) 5 gram (c)10 gram dan (d) 15 gram pada hari ke 9.....	42
Gambar 4.13	Regresi kekerasan kulit buah naga berbagai perlakuan konsentrasi kalsium klorida, dengan penambahan kemasan oksidan etilen sebanyak (a) 0 gram, (b) 5 gram, (c) 10 gram dan (d) 15 gram (VQR 3).....	46
Gambar 4.14	Regresi kekerasan kulit buah naga berbagai perlakuan konsentrasi kalsium klorida, dengan penambahan kemasan oksidan etilen sebanyak (a) 0 gram, (b) 5 gram, (c) 10 gram dan (d) 15 gram (VQR 2).....	47
Gambar 4.15	Regresi kekerasan daging buah naga berbagai perlakuan konsentrasi kalsium klorida, dengan penambahan kemasan oksidan etilen sebanyak(a) 0 gram, (b) 5 gram, (c) 10 gram dan (d) 15 gram (VQR 3).....	50
Gambar 4.16	Regresi kekerasan daging buah naga berbagai perlakuan konsentrasi kalsium klorida, dengan penambahan kemasan oksidan etilen sebanyak(a) 0 gram, (b) 5 gram, (c) 10 gram dan (d) 15 gram (VQR 2).....	51
Gambar 4.17	Regresi daya simpan berbagai konsentrasi kalsium klorida, dengan penambahan kemasan oksidan etilen sebanyak (a) 0 gram, (b) 5 gram, (c) 10 gram dan (d) 15 gram.....	53
Gambar 4.11	Regresi kadar vitamin C buah naga berbagai konsentrasi kalsium klorida, dengan penambahan kemasan oksidan etilen sebanyak (a) 0 gram, (b) 5 gram, (c) 10 gram dan (d) 15 gram (VQR 3).....	55