

## DAFTAR ISI

|   |      |
|---|------|
| HALAMAN JUDUL.....  | i    |
| HALAMAN PENGAJUAN.....  | ii   |
| HALAMAN PENGESAHAN.....                                       | iii  |
| HALAMAN PERNYATAAN .....                                      | iv   |
| RIWAYAT HIDUP.....  | v    |
| KATA PENGANTAR .....  | vi   |
| HALAMAN PERSEMBAHAN .....                                     | viii |
| DAFTAR ISI.....   | xii  |
| DAFTAR GAMBAR .....   | xiv  |
| DAFTAR TABEL.....   | xv   |
| DAFTAR LAMPIRAN.....  | xvi  |
| ABSTRAK .....   | xvii |
| BAB I PENDAHULUAN .....                                       | 1    |
| 1.1 Latar Belakang .....                                      | 1    |
| 1.2 Rumusan Masalah .....                                     | 2    |
| 1.3 Batasan Penelitian .....                                  | 3    |
| 1.4 Tujuan Penelitian.....                                    | 3    |
| 1.5 Manfaat Penelitian.....                                   | 3    |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....                                  | 4    |
| 2.1 Landasan Teori .....                                      | 4    |
| 2.1.1 Buah Melon.....   | 4    |
| 2.1.2 Penanganan Pascapanen Buah Melon.....                   | 6    |
| 2.1.3 Buah Potong.....  | 7    |
| 2.1.4 Penyimpanan Suhu Rendah.....                            | 7    |
| 2.1.5 <i>Ice Gel</i> .....                                    | 8    |
| 2.1.6 Metode Komparatif dan Teknik Pengambilan Keputusan..... | 9    |
| 2.2 Hipotesis.....  | 9    |
| BAB III METODE PENELITIAN.....                                | 10   |
| 3.1 Lokasi Penelitian .....                                   | 10   |
| 3.2 Peralatan Penelitian .....                                | 10   |
| 3.3 Bahan Penelitian.....                                     | 11   |

|                                   |   |    |
|-----------------------------------|---|----|
| 3.4                               | Prosedur Penelitian.....  | 11 |
| 3.5                               | Analisis Data .....   | 15 |
| BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN ..... |   | 16 |
| 4.1                               | Suhu Tempat Penyimpanan Selama Penyimpanan Buah Melon<br>Potong.....          | 16 |
| 4.2                               | RH Tempat Penyimpanan Selama Penyimpanan Buah Melon Potong                    | 18 |
| 4.3                               | Susut Bobot Selama Penyimpanan Buah Melon Potong.....                         | 19 |
| 4.4                               | Kekerasan Selama Penyimpanan Buah Melon Potong .....                          | 21 |
| 4.5                               | Total Padatan Terlarut (TPT) Selama Penyimpanan Buah Melon<br>Potong .....    | 23 |
| 4.6                               | Keasaman (pH) Selama Penyimpanan Buah Melon Potong .....                      | 24 |
| 4.7                               | Analisis Mutu Secara Keseluruhan Selama Penyimpanan Buah Melon<br>Potong..... | 25 |
| BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....   |   | 27 |
| 5.1                               | Kesimpulan.....   | 27 |
| 5.2                               | Saran .....   | 27 |
| DAFTAR PUSTAKA .....              |   | 28 |