

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
INTISARI.....	xv
ABSTRACT	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tujuan Penelitian	4
1.3. Rumusan Masalah.....	4
1.4. Batasan Masalah	5
1.5. Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1. Jeruk Siam	6
2.2. <i>Degreening</i>	8
2.3. Etilen (C ₂ H ₄).....	9
2.4. Parameter Kualitas Produk.....	10
2.4.1. Laju Respirasi.....	10
2.4.2. Susut bobot.....	12
2.4.3. Warna.....	12
2.4.4. Total Padatan Terlarut (TPT)	14
2.4.5. Kekerasan.....	15
BAB III BAHAN DAN METODE PENELITIAN.....	17
3.1. Tempat dan Waktu Pelaksanaan Penelitian.....	17
3.2. Bahan Penelitian	17
3.3. Alat Penelitian	18
3.4. Tahapan Penelitian.....	24
3.4.1. Penelitian pendahuluan	24

3.4.2. Penelitian utama	26
3.4.3. Pelaksanaan Penelitian.....	28
3.5. Analisis Data	33
3.5.1. Analisis Statistik.....	33
3.5.2. Analisis Kinetika	34
3.5.3. Penentuan Variasi Kualitas Terbaik	35
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	38
4.1. Analisis Statistik Parameter Kualitas Produk.....	38
4.1.1. Laju Respirasi.....	38
4.1.2. Susut Bobot	47
4.1.3. Warna.....	51
4.1.3.1. <i>Citrus Color Index</i> (CCI).....	52
4.1.3.2. Chroma	56
4.1.3.3. <i>Hue Angle</i>	60
4.1.3.4. <i>Total Color Difference</i> (TCD)	64
4.1.4. Total Padatan Terlarut	68
4.1.5. Kekerasan.....	72
4.2. Analisis Kinetika Parameter Kualitas Produk	76
4.2.1. Susut Bobot	76
4.2.2. Warna.....	80
4.2.2.1. <i>Hue Angle</i>	80
4.2.2.2. Chroma	83
4.2.2.3. <i>Total Color Difference</i> (TCD)	87
4.2.3. Total Padatan Terlarut (TPT)	91
4.2.4. Kekerasan.....	94
4.3. Variasi Terbaik	98
4.4. Penampakan Warna Jeruk	99
BAB V PENUTUP	101
5.1. Kesimpulan.....	101
5.2. Saran.....	102
DAFTAR PUSTAKA	103
LAMPIRAN	106