

## DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN .....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI .....	viii
DAFTAR TABEL .....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN .....	xviii
INTISARI .....	xix
ABSTRACT .....	xx
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1. 1 Latar Belakang .....	1
1. 2 Rumusan Masalah .....	8
1. 3 Batasan Penelitian .....	8
1. 4 Tujuan Penelitian .....	9
1. 5 Manfaat Penelitian .....	9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	11
2. 1 Pisang .....	11
2. 2 Pisang Ambon Kuning .....	15
2. 3 Parameter Mutu Pisang .....	17
2. 4 Teknik <i>Degreening</i> .....	28
2. 5 Metode Taguchi .....	33
2. 6 Uji Statistik ANOVA ( <i>Analysis of Variance</i> ) .....	35
BAB III METODE PENELITIAN .....	40
3. 1 Objek Penelitian .....	40
3. 2 Tempat dan Waktu Penelitian .....	40

3. 3	Alat dan Bahan .....	40
3. 3. 1	Alat.....	40
3. 3. 2	Bahan.....	42
3. 4	Ruang Lingkup dan Tahapan Penelitian.....	42
3. 4. 1	Ruang Lingkup.....	42
3. 4. 2	Tahapan Penelitian .....	43
3. 5	Jenis dan Cara Pengumpulan Data .....	70
3. 5. 1	Data .....	70
3. 5. 2	Metode Pengumpulan Data .....	70
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....		72
4. 1	Analisis Respons Perubahan Parameter Mutu Fisik.....	72
4. 1. 1	Derajat Kecerahan ( <i>Lightness/L*</i> ) .....	72
4. 1. 2	Derajat Warna Hijau ( <i>-a*</i> ).....	77
4. 1. 3	Derajat Warna Kuning ( <i>b*</i> ).....	82
4. 1. 4	Kekerasan Kulit Buah .....	87
4. 1. 5	Kekerasan Daging Buah.....	91
4. 1	Analisis Respons Perubahan Parameter Mutu Kimia.....	97
4. 2. 1	Total Padatan Terlarut (TPT).....	98
4. 2. 2	Total Klorofil .....	102
4. 2. 3	Total Karotenoid .....	107
4. 2	Analisis <i>Grey Relational Analysis</i> (GRA).....	113
4. 3	Uji Konfirmasi.....	115
4. 4	Analisis Korelasi .....	117
4. 4. 1	Korelasi Hari Pengamatan dengan Respons .....	118
4. 4. 2	Korelasi Derajat Kecerahan ( <i>L*</i> ) dengan Respons .....	121

4. 4. 3	Korelasi Derajat Warna Merah (-a*) dengan Respons .....	125
4. 4. 4	Korelasi Derajat Warna Kuning (b*) dengan Respons .....	128
4. 4. 5	Korelasi Kekerasan Kulit Buah dengan Respons.....	131
4. 4. 6	Korelasi Kekerasan Daging Buah dengan Respons .....	133
4. 4. 7	Korelasi Total Padatan Terlarut dengan Respons .....	135
4. 4. 8	Korelasi Total Klorofil dengan Respons.....	137
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		138
5.1	Kesimpulan.....	138
5.2	Saran .....	138
DAFTAR PUSTAKA .....		139
LAMPIRAN.....		152