

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
ABSTRAK	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.4. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. Salak Pondoh	5
2.2. Perubahan Pascapanen Buah Salak.....	9
2.2.1. Kerusakan Buah Salak	9
2.2.2. Perubahan Komposisi Kimia Buah Salak	13
2.3. Penanganan Pascapanen Buah Salak	17
2.4. Pengawetan	17
2.4.1. Pengawetan dengan Pelilinan.....	17
2.4.2. Pengawetan dengan Bahan Alami.....	18
2.5. Pengemasan.....	19
BAB III METODE PENELITIAN.....	21
3.1. Bahan	21
3.2. Alat	21
3.3. Tempat dan Waktu Penelitian.....	21
3.4. Langkah Penelitian.....	22
3.4.1. Pembersihan	22
3.4.2. Sortasi dan <i>Grading</i>	23

3.4.3. Pembuatan Ekstrak Lengkuas	23
3.4.4. Pembuatan Emulsi Lilin	24
3.4.5. Pelilinan.....	24
3.4.6. Pengemasan	25
3.4.7. Simulasi Transportasi	25
3.4.8. Penyimpanan	26
3.5. Analisa Mutu Salak.....	26
3.6. Rancangan Percobaan	29
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	30
4.1. Tingkat Kerusakan	30
4.2. Susut Bobot.....	33
4.3. Tekstur	35
4.3.1. <i>Hardness</i> (Kekerasan)	35
4.3.2. <i>Adhesiveness</i>	37
4.4. Warna Daging Buah.....	39
4.4.1. <i>Lightness</i> (Kecerahan).....	39
4.4.2. Nilai a* dan nilai b*	40
4.5. Kadar Air	43
4.6. Kadar Vitamin C	45
4.7. Gula Total	46
4.8. Aktivitas Air.....	47
4.9. Organoleptik	49
4.9.1. Kesegaran Kulit.....	49
4.9.2. Aroma.....	51
4.9.3. Tekstur Daging.....	53
4.9.4. Rasa	54
4.9.5. Diagram laba-laba organoleptik	56
4.10. Total Jamur dan Identifikasinya	57
4.11. Teknologi Pengemasan Terbaik.....	59
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	62
5.1. Kesimpulan	62

5.2. Saran	62
DAFTAR PUSTAKA	63
LAMPIRAN	68