

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
ABSTRAK	xi
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1.Latar Belakang	1
1.2.Tujuan Penelitian	3
1.3.Manfaat Penelitian	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Fisiologi Produk Pascapanen	5
2.2. Penyimpanan Produk Pascapanen	7
2.3. Pelapisan Buah (<i>Coating</i>)	8
2.4. Bahan <i>Edible Coating</i>	9
2.5. Pisang Ambon (<i>Musa paradisiaca</i> var. <i>Sapientum</i>)	13
2.6. Teori Kinetika	19
2.7. Model Warna	20
BAB III. METODE DAN BAHAN PENELITIAN	22
3.1. Landasan Teori	22
3.1.1. Susut Bobot	22
3.1.2. Perubahan Kekerasan	23
3.1.3. Perubahan Warna	24
3.1.4. Nilai <i>Goodness of Fit</i>	26

3.2. Bahan, Alat dan Lokasi Penelitian	27
3.2.1. Bahan Penelitian.....	27
3.2.2. Alat Penelitian	27
3.2.3. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	29
3.3. Tahap Penelitian.....	29
3.3.1. Pembuatan Larutan Coating	30
3.3.2. Proses Pelapisan Buah.....	31
3.3.3. Pengambilan Data	32
3.4. Analisa Data	33
3.4.1. Uji Susut bobot.....	33
3.4.2. Uji Kekerasan.....	33
3.4.3. Uji Warna	34
3.4.4. Tahap Skoring	34
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	36
4.1. Perubahan Susut Bobot	36
4.2. Perubahan Kekerasan	40
4.3. Perubahan Warna	45
4.3.1. Perubahan Kecerahan (L^*).....	45
4.3.2. Perubahan Warna Hue Angle	49
4.4. Penilaian (<i>skoring</i>)	54
BAB V. PENUTUPAN	55
5.1. Kesimpulan	55
5.2. Saran	55
DAFTAR PUSTAKA	56
LAMPIRAN.....	61

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1.1. Laju peningkatan susut bobot buah pisang ambon kuning	37
Tabel 4.1.2. Analisis statistik susut bobot buah pisang ambon kuning.....	40
Tabel 4.2.1. Laju perubahan kekerasan buah pisang ambon kuning	42
Tabel 4.2.2. Analisis statistik perubahan kekerasan pisang ambon kuning	44
Tabel 4.3.1. Laju perubahan kecerahan buah pisang ambon kuning	47
Tabel 4.3.2. Analisis statistik perubahan kecerahan pisang ambon kuning.....	49
Tabel 4.3.3. Laju perubahan <i>hue angle</i> buah pisang ambon kuning.....	52
Tabel 4.3.4. Analisis statistik perubahan <i>hue angle</i> pisang ambon kuning	54
Tabel 4.4. Penilaian (skoring) perlakuan buah pisang ambon kuning	54

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Pisang Ambon Kuning	14
Gambar 2.2. Standar kematangan pisang berdasarkan warna	16
Gambar 2.3. Lingkaran Warna <i>Hue Angle</i>	21
Gambar 3.3. Alur pengambilan data penyimpanan pisang ambon kuning	29
Gambar 4.1. Susut bobot buah pisang ambon kuning	37
Gambar 4.2. Susut bobot observasi ; prediksi buah pisang ambon kuning	39
Gambar 4.3 Uji Validasi susut bobot buah pisang ambon kuning	40
Gambar 4.4. Perubahan kekerasan pisang ambon kuning	41
Gambar 4.5. Kekerasan observasi ; prediksi buah pisang ambon kuning	43
Gambar 4.6. Uji Validasi kekerasan buah pisang ambon kuning	44
Gambar 4.7. Perubahan kecerahan pisang ambon kuning	46
Gambar 4.8. Kecerahan observasi ; prediksi buah pisang ambon kuning	48
Gambar 4.9. Uji Validasi kecerahan buah pisang ambon kuning	49
Gambar 4.10. Perubahan warna buah pisang ambon kuning	50
Gambar 4.11. Perubahan <i>hue angle</i> buah pisang ambon kuning	51
Gambar 4.12. <i>Hue angle</i> observasi ; prediksi buah pisang ambon kuning	53
Gambar 4.13. Uji Validasi <i>Hue Angle</i> buah pisang ambon kuning	53

DAFTAR LAMPIRAN

Analisa data susut bobot buah pisang ambon kuning	61
Analisa data kekerasan buah pisang ambon kuning.....	71
Analisa data warna kecerahan buah pisang ambon kuning.....	79
Analisa data warna <i>hue angle</i> buah pisang ambon kuning	86