

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI	xi
ABSTRACT	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1.Latar Belakang	1
1.2.Rumusan Masalah	3
1.3.Tujuan Penelitian	3
1.4.Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1.Melon (<i>Cucumis melo</i> L.)	4
2.2.Etilen dan respirasi	8
2.3.Pektin	10
2.4.Pati dan Gula	19
2.5.Hipotesis.....	22
BAB III METODE PENELITIAN	23
3.1. Bahan Penelitian	23
3.2. Alat Penelitian	23
3.3. Tempat dan Waktu Penelitian	23
3.4. Penyimpanan Buah.....	24
3.5. Metode Analisis	24
3.6. Rancangan Percobaan	28

BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	29
	4.1. Karakterisasi Sampel	30
	4.2. Total Padatan Terlarut (TPT).....	31
	4.3. Nilai pH dan Total Asam (TA).....	34
	4.4. Rasio TPT/TA.....	35
	4.5. Produksi Etilen.....	33
	4.6. Karakteristik Tekstur.....	40
	4.7. Aktivitas Pektin Metilesterase (PME).....	46
	4.8. Aktivitas Poligalakturonase (PG).....	48
	4.9. Pektin.....	51
	4.10. Pati dan Gula.....	54
BAB V	PENUTUP	65
	5.1. Kesimpulan	65
	5.2. Saran	65
	DAFTAR PUSTAKA	66
	LAMPIRAN	76

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1	Kriteria pemetikan berdasarkan umur petik melon ‘Hikapel’.	30
Tabel 4.2	Nilai pH dan TA melon ‘Hikapel’ selama penyimpanan.....	34
Tabel 4.3	Rasio TPT/TA melon ‘Hikapel’ selama penyimpanan.....	36
Tabel 4.4	Nilai TPT melon ‘Hikapel’ selama penyimpanan.....	61

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Pola respirasi klimakterik dan non klimakterik.....	5
Gambar 2.2	Jalur biosintesis etilen.....	9
Gambar 2.3	Reaksi oksidatif respirasi.....	12
Gambar 2.4	Struktur kimia pektin.....	11
Gambar 2.5	Struktur kimia a. protopektin b. asam pektinat dan c. asam pektat.....	12
Gambar 2.6	Aktivitas PME dan PG pada pektin	13
Gambar 2.7	Mekanisme membentuk gel pektin HM dan pektin LM.....	18
Gambar 2.8	Reaksi katalitik SPS-SPP.....	20
Gambar 4.1	TPT melon ‘Hikapel’ selama penyimpanan.....	31
Gambar 4.2	Produksi etilen melon ‘Hikapel’ selama penyimpanan pada suhu 25 °C.....	37
Gambar 4.3	Karakteristik <i>hardness</i> melon ‘Hikapel’ selama penyimpanan.....	40
Gambar 4.4	Karakteristik <i>cohesiveness</i> melon ‘Hikapel’ selama penyimpanan.....	41
Gambar 4.5	Karakteristik <i>adhesiveness</i> melon ‘Hikapel’ selama penyimpanan.....	42
Gambar 4.6	Karakteristik <i>chewiness</i> melon ‘Hikapel’ selama penyimpanan.....	43
Gambar 4.7	Karakteristik <i>springiness</i> melon ‘Hikapel’ selama penyimpanan.....	44
Gambar 4.8	Karakteristik <i>gumminess</i> melon ‘Hikapel’ selama penyimpanan	45
Gambar 4.9	PME melon ‘Hikapel’ selama penyimpanan	46
Gambar 4.10	Aktivitas enzim PG melon ‘Hikapel’ selama penyimpanan.....	49

Gambar 4.14	Rasio WSP, ESP dan NSP melon ‘Hikapel’ selama penyimpanan	51
Gambar 4.12	Jumlah pati melon ‘Hikapel’ selama penyimpanan	54
Gambar 4.13	Jumlah sukrosa melon ‘Hikapel’ selama penyimpanan	56
Gambar 4.14	Jumlah gula reduksi melon ‘Hikapel’ selama penyimpanan.....	57
Gambar 4.15	Total gula melon ‘Hikapel’ selama penyimpanan.....	59

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Analisis data	75
------------	---------------------	----