

DAFTAR ISI

Lembar Pengesahan	iii
Lembar Pernyataan	iv
Kata Pengantar	v
Daftar Isi	vii
Daftar Tabel.....	ix
Daftar Gambar.....	xi
Daftar Notasi.....	xiv
Daftar Lampiran.....	xv
Intisari.....	xvi
<i>Abstract</i>	xvii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Permasalahan.....	6
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
1.3.1 Tujuan Umum.....	6
1.3.1 Tujuan Khusus.....	7
1.4 Manfaat Penelitian	7
1.5 Batasan Masalah	8
1.6 Hipotesis.....	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 <i>Sweet corn (Zea Mays L)</i>	9
2.2 <i>Baby corn (Zea Mays)</i>	11
2.3 <i>Mature corn (Zea Mays)</i>	12
2.4 Pengaruh Suhu Penyimpanan.....	13
2.5 Transpirasi.....	14
2.6 Respirasi sebagai Proses Fisiologis.....	15
2.7 Kinetika Perubahan Kualitas.....	22
2.8 Persamaan Arrhenius.....	25
2.9 Pemodelan Laju Respirasi.....	27
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
3.1 Landasan Teori.....	30
3.1.1 Kinetika Perubahan Susut Bobot.....	30
3.1.2 Kinetika Perubahan Suhu Produk.....	33
3.1.3 Kinetika Perubahan Kadar Air.....	36
3.1.4 Kinetika Perubahan Warna.....	37

3.2 Persamaan Arrhenius.....	39
3.3 Laju Respirasi.....	40
3.4 Pemodelan Laju Respirasi dengan Model <i>Michaelis Menten</i>	41
3.5 Waktu dan Lokasi Penelitian.....	44
3.6 Bahan dan Alat.....	44
3.6.1 Bahan.....	44
3.6.2 Alat.....	45
3.7 Prosedur Penelitian.....	46
3.8 Rancangan Percobaan dan Analisis Data.....	49
3.9 Diagram Alir Penelitian.....	51
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1. Perubahan susut bobot.....	53
4.2. Perubahan kadar air.....	68
4.3. Perubahan suhu produk.....	81
4.4. Perubahan warna.....	95
4.4.1. Perubahan warna L.....	97
4.4.2. Perubahan warna a.....	110
4.4.3. Perubahan warna b.....	124
4.5. Model persamaan respirasi.....	138
4.6. <i>Respiratory Quotient (RQ)</i>	152
4.7. Parameter model Michaelis Menten.....	153
4.7.1. Sempel model <i>competitive</i>	157
4.7.2. Sempel model <i>uncompetitive</i>	161
4.7.3. Sempel model kombinasi.....	165
4.7.4. Perbandingan model respirasi Michaelis Menten.....	169
BAB V PENUTUP	
5.1. Kesimpulan.....	170
5.2. Saran.....	172