

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
INTISARI.....	xiii
ABSTRACT.....	xiv
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan dan Manfaat Penelitian.....	4
BAB II.....	5
TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Pisang	5
2.2. Proses Fisiologi Pasca Panen Pisang	8
2.3. Pemeraman Buah Pisang	11
2.4. Penggorengan	14
2.5. Hipotesis.....	22
BAB III	23
METODE PENELITIAN.....	23
3.1. Bahan	23
3.2. Peralatan	23
3.3. Tahap Penelitian	24
3.4. Rancangan Percobaan dan Analisis Data	25
3.4.1. Penyiapan Sampel Pisang Goreng	25
3.4.2. Penentuan tekstur buah dengan alat <i>texture analyzer</i>	26

3.4.3. Penentuan Warna Buah.....	26
3.4.4. Penentuan Kadar Air.....	27
3.4.5. Penentuan pH	27
3.4.6. Penentuan Kadar Gula Total	27
3.4.7. Penentuan Kadar Gula Reduksi.....	28
3.4.8. Penentuan Kadar Protein.....	29
3.4.9. Penentuan Kadar Lemak.....	30
3.4.10. Penentuan Kadar Pati	30
3.4.11. Penentuan Kadar Amilosa.....	31
BAB IV	33
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	33
4.1. Warna (Kecerahan).....	33
4.2. Tekstur (Kekerasan)	35
4.3. Kadar Air	37
4.4. Kadar Pati.....	39
4.5. Kadar Amilosa dan Amilopektin.....	41
4.6. Kadar Gula Total	44
4.7. Kadar Gula Reduksi	46
4.8. Kadar pH	47
4.9. Kadar Protein	49
4.10. Kadar Lemak	51
4.11. Penentuan Tingkat Kematangan Pisang Tanduk untuk Pisang Goreng.....	53
BAB V.....	55
KESIMPULAN DAN SARAN.....	55
5.1. Kesimpulan.....	55
DAFTAR PUSTAKA	56
LAMPIRAN.....	60