

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I. PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	2
1.3. Tujuan	2
1.4. Manfaat	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1. Pisang.....	4
2.2. Perubahan Kimia dan Fisik Buah Pisang Selama Penyimpanan	5
2.2.1. Perubahan Kadar Air	5
2.2.2. Perubahan Kadar Pati	6
2.2.3. Perubahan Kadar Gula Total	6
2.2.4. Perubahan Kadar Gula Reduksi.....	7
2.2.5. Perubahan pH	8
2.2.6. Perubahan Kadar Protein	8
2.2.7. Perubahan Kadar Lemak	9
2.2.8. Perubahan Tekstur	10
2.2.9. Perubahan Warna.....	10
2.3. Proses Pengukusan	11
2.3.1. Gelatinisasi Pati	13
2.3.2. Retrogradasi Pati	15
2.4. Perubahan Kimia dan Fisik Buah Pisang Akibat Pengukusan	17
2.4.1. Perubahan Kadar Air	17
2.4.2. Perubahan Kadar Pati	17
2.4.3. Perubahan Kadar Gula Total	19
2.4.4. Perubahan Kadar Gula Reduksi.....	20
2.4.5. Perubahan pH	20
2.4.6. Perubahan Kadar Protein	21
2.4.7. Perubahan Kadar Lemak	22
2.4.8. Perubahan Warna.....	22
2.4.9. Perubahan Tekstur	23
2.5. Hipotesis	24

BAB III. METODE PENELITIAN	
3.1. Bahan	25
3.2. Peralatan	25
3.3. Lokasi	26
3.4. Tahapan Penelitian.....	26
3.4.1. Pemeraman dan Penyimpanan Pisang	26
3.4.2. Metode Pengukusan.....	26
3.4.3. Pengukusan.....	26
3.5. Metode Analisis	27
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1. Perubahan Kimia Pisang Tanduk dengan Perlakuan Pengukusan... 29	
4.1.1. Kadar Air	29
4.1.2. Kadar Pati	30
4.1.3. Kadar Amilosa dan Amilopektin\.....	32
4.1.4. Kadar Gula Total	35
4.1.5. Kadar Gula Reduksi	38
4.1.6. Perubahan pH	39
4.1.7. Kadar Protein	41
4.1.8. Kadar Lemak	42
4.2. Perubahan Fisik Pisang Tanduk dengan Perlakuan Pengukusan..... 44	
4.2.1. Warna (kecerahan).....	45
4.2.2. Tekstur	46
4.2.2.1 Kekerasan	46
4.2.2.2 Kohesivitas	48
4.2.2.3 Gumminess	49
4.3. Penentuan Tingkat Kematangan Pisang Tanduk untuk Pisang Kukus.....	51
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1. Kesimpulan	54
5.2. Saran	54
DAFTAR PUSTAKA	55
LAMPIRAN	60