

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
INTISARI.....	xiv
ABSTRACT.....	xv
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan.....	4
1.4. Manfaat.....	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. Pisang	5
2.1.1. Pisang Tanduk.....	6
2.2. Klimaterik.....	7
2.3. Respirasi dan Transpirasi	8
2.4. Etilen	11
2.5. Karbid.....	12
2.6. Perubahan Sifat Kimia dan Fisik selama Penyimpanan Pisang	12
2.6.1. Perubahan Kadar Air	12
2.6.2. Perubahan Kadar Pati.....	12
2.6.3. Perubahan Kadar Gula Total.....	14

2.6.4. Perubahan Kadar Gula Reduksi	15
2.6.5. Perubahan Asam	16
2.6.6. Perubahan Kadar Protein	16
2.6.7. Perubahan Kadar Lemak.....	17
2.6.8. Perubahan Susut Berat	18
2.6.9. Perubahan Tekstur	19
2.6.10. Perubahan Warna (Kecerahan)	19
2.7. Hipotesis	20
BAB III. METODE PENELITIAN.....	21
3.1. Bahan	21
3.2. Peralatan	21
3.3. Lokasi	22
3.4. Tahapan Penelitian	22
3.4.1. Pemeraman.....	22
3.4.2. Penyimpanan.....	22
3.5. Metode Analisis.....	23
BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	25
4.1. Perubahan Kimia Pisang Tanduk Selama Penyimpanan.....	25
4.1.1. Kadar Air	25
4.1.2. Kadar Pati	26
4.1.3. Kadar Gula Total	28
4.1.4. Kadar Gula Reduksi.....	30
4.1.5. Perubahan PH	32
4.1.6. Kadar Protein	34
4.1.7. Kadar Lemak.....	35
4.2. Perubahan Fisik Pisang Tanduk Selama Penyimpanan.....	36
4.2.1. Susut Berat.....	36
4.2.2. Warna (Kecerahan)	38
4.2.3. Tekstur	40
4.3. Pembahasan Komprehensif	41
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	44

5.1. Kesimpulan.....	44
5.2. Saran	44
DAFTAR PUSTAKA	45
LAMPIRAN	49