

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN KEASLIAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
ABSTRACT	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Penelitian	4
1.3 Hipotesis	5
1.4 Manfaat Penelitian	5
BAB II BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Pisang Mas (<i>Musa sapientum</i> var. mas)	6
2.1 Fisiologi Buah Pascapanen	8
2.3 Respirasi.....	14
2.4 1 – Methylcyclopropene (1-MCP) dan Aplikasinya pada Penyimpanan.....	21
BAB III METODE PENELITIAN	27
3.1 Landasan Teori	27
3.2 Waktu dan Tempat Pelaksanaan	28
3.3 Alat dan Bahan	29
3.4 Prosedur Penelitian	35
3.5 Analisis data.....	40
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	41
4.1 Suhu dan RH Ruang Penyimpanan Buah Pisang.....	41
4.2 Susut Bobot.....	43
4.3 Warna.....	54
4.3 Kekerasan.....	73
4.5 Kadar Brix.....	82
4.6 Respirasi Pisang Selama Penyimpanan	90
BAB V KESIMPULAN.....	93
5.1 Kesimpulan	93
5.2 Saran	93
DAFTAR PUSTAKA	95
LAMPIRAN	98