

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
INTISARI	ix
ABSTRACT	x
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan	3
1.3. Manfaat Penelitian	3
1.4. Hipotesis	4
II. TINAJUAN PUSTAKA	5
2.1. Asal dan Penyebaran Sawo (<i>Manilkara zapota</i> (L.) van Royen)	5
2.2. Kandungan Gizi dan Manfaat Buah Sawo	6
2.3. Panen dan Pasca Panen Buah Sawo	7
2.4. Sinar UV-C	8
2.5. Kitosan	10
III. METODE PENELITIAN	13
3.1. Tempat dan Waktu	13
3.2. Bahan dan Alat	13
3.3. Metode Penelitian	13
3.4. Tata Laksana Penelitian	14
3.4.1. Penyiapan Kotak UV-C	14
3.4.2. Penyiapan Larutan Kitosan	15
3.4.3. Langkah Kerja	15
3.4.4. Pengamatan	16
3.4.5. Analisis Hasil Pengamatan	21
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	22
4.1. Hasil dan Analisis Hasil	22
4.1.1. Lingkungan Penelitian	22

4.4.2. Karakter Awal Buah Sawo	25
4.4.3. Susut Berat	26
4.4.4. VQR	28
4.4.5. Pematangan	30
4.4.6. Waktu Pematangan	33
4.4.7. Respirasi	34
4.4.8. Transpirasi	37
4.4.9. Kekerasan Buah Sawo	40
4.4.10. PTT	41
4.4.11. TAT	43
4.4.12. Umur Simpan	44
4.4.13. Persentase Buah Rusak dan Terinfeksi	45
4.4.14. Uji Organoleptik.....	46
4.2. Pembahasan	48
V. KESIMPULAN DAN SARAN	55
5.1. Kesimpulan	55
5.2. Saran	55
DAFTAR PUSTAKA	56
LAMPIRAN	61

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Komposisi buah sawo per 100 gram	6
Tabel 4.1. Rerata karakter awal buah sawo	25
Tabel 4.2. Susut berat (%) ketika buah kontrol matang	26
Tabel 4.3. Susut berat (%) ketika buah dari masing-masing perlakuan matang	27
Tabel 4.4. VQR ketika buah kontrol matang	28
Tabel 4.5. VQR ketika buah dari masing-masing perlakuan matang	29
Tabel 4.6. <i>Rippening Coefficient</i> (RC) ketika buah kontrol matang	30
Tabel 4.7. <i>Rippening Coefficient</i> (RC) ketika buah dari masing-masing perlakuan matang	31
Tabel 4.8. Waktu pematangan buah sawo (hari).....	33
Tabel 4.9. Laju respirasi (mg/kg/jam) hari kedua	34
Tabel 4.10. Laju respirasi (mg/kg/jam) hari keempat	34
Tabel 4.11. Laju respirasi (mg/kg/jam) hari keenam	35
Tabel 4.12. Laju respirasi (mg/kg/jam) hari kedelapan	35
Tabel 4.13. Laju respirasi (mg/kg/jam) hari kesepuluh	35
Tabel 4.14. Lama transpirasi (menit) hari kedua	37
Tabel 4.15. Lama transpirasi (menit) hari keempat	37
Tabel 4.16. Lama transpirasi (menit) hari keenam	38
Tabel 4.17. Lama transpirasi (menit) hari kedelapan	38
Tabel 4.18. Lama transpirasi (menit) hari kesepuluh	38
Tabel 4.19. Kekerasan (N) ketika buah kontrol matang	40
Tabel 4.20. Kekerasan (N) ketika buah dari masing-masing perlakuan matang	41
Tabel 4.21. PTT (% Brix) ketika buah kontrol matang	41
Tabel 4.22. PTT (%Brix) ketika buah masing-masing perlakuan matang	42
Tabel 4.23. TAT (%) ketika buah kontrol matang	43
Tabel 4.24. TAT (%) ketika buah masing-masing perlakuan matang	44
Tabel 4.25. Umur simpan buah sawo (hari).....	44
Tabel 4.26. Penampilan daging buah sawo	46
Tabel 4.27. Kualitas rasa buah sawo	46
Tabel 4.28. Aroma buah sawo	47

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Struktur Kitosan	10
Gambar 4.1. Suhu Lingkungan Selama Pengamatan	22
Gambar 4.2. Kelembaban Udara Selama Pengamatan	23
Gambar 4.3. Suhu di Kotak UV Selama Penyinaran	24
Gambar 4.4. Kelembaban di Kotak UV Selama Penyinaran	24
Gambar 4.5. Susut Berat Dengan Macam Kitosan Selama Pengamatan	27
Gambar 4.6. <i>Visual Quality Rating</i> (VQR) Buah Sawo Selama Pengamatan	29
Gambar 4.7. Laju Pematangan Selama Pengamatan	32
Gambar 4.8. Laju Respirasi Buah Sawo	36
Gambar 4.9. Transpirasi Buah Sawo	39
Gambar 4.10. Tingkat Kerusakan (%) Buah Sawo	45