

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xv
INTISARI	xvii
ABSTRACT	xviii
 I. PENDAHULUAN	 1
A. Latar Belakang	1
B. Keaslian Penelitian	5
C. Faedah Yang Diharapkan	6
D. Tujuan Penelitian	7
 II. TINJAUAN PUSTAKA	 8
A. Morfologi dan Syarat Tumbuh Salak	8
B. Pemanenan Buah Salak	10
C. Kerusakan Buah Salak Pasca Panen	11
D. Perubahan Kualitas Buah Salak Selama Penyimpanan	14

E. Pelapisan Lilin Pada Buah	18
F. Lilin Lebah	20
G. Landasan Teori	21
H. Hipotesis	23
III. BAHAN DAN METODA PENELITIAN	24
A. Waktu dan Tempat Penelitian	24
B. Bahan dan Alat	24
C. Metoda Penelitian	26
D. Analisis Data	45
IV. HASIL DAN ANALISIS HASIL	47
A. Penentuan Umur Petik Tiga Kultivar Buah Salak	47
1. Sifat morfologi, fisik, kimiawi dan organoleptik buah salak pondoh	50
2. Sifat morfologi, fisik, kimiawi dan organoleptik buah salak "lokal"	53
3. Sifat morfologi, fisik, kimiawi dan organoleptik buah salak gading	56
B. Pelapisan Lilin Sebagai Upaya Menghambat Kerusakan Tiga Kultivar Buah Salak	59
1. Salak Pondoh	59
2. Salak "Lokal"	71
3. Salak Gading	82
V. PEMBAHASAN	93
A. Penentuan Umur Petik Tiga Kultivar Buah Salak	93

1. Sifat Morfologi Salak Pondoh, Salak “Lokal” dan Salak Gading pada Berbagai Umur Petik.....	93
2. Sifat Kimiawi Salak Pondoh, Salak “Lokal” dan Salak Gading pada Berbagai Umur Petik.....	97
3. Sifat Organoleptik Salak Pondoh, Salak “Lokal” dan Salak Gading pada Berbagai Umur Petik.....	102
B. Pengaruh Pelapisan Lilin dan Umur Petik Terhadap Kualitas Tiga Kultivar Buah Salak	105
1. Sifat Morfologi Buah Salak Pondoh, Salak “Lokal” dan Salak Gading Selama Penyimpanan.	105
2. Sifat Kimiawi Buah Salak Pondoh, Salak “Lokal” dan Salak Gading Selama Penyimpanan	112
3. Sifat Organoleptik Buah Salak Pondoh, Salak “Lokal” dan Salak Gading Selama Penyimpanan	120
VI. KESIMPULAN DAN SARAN	123
A. Kesimpulan	123
B. Saran	124
DAFTAR PUSTAKA	125
LAMPIRAN.....	129