

## DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Halaman Pengesahan	ii
Halaman Pernyataan	iii
Kata Pengantar	iv
Daftar Isi	vi
Daftar Tabel	viii
Daftar Gambar	ix
Daftar Lampiran	x
Intisari	xi
Abstract	xii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Tujuan Penelitian	6
1.3 Manfaat Penelitian	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	<b>7</b>
2.1 Salak Pondoh	7
2.1.1 Pemanenan	11
2.1.2 Penanganan pascapanen	13
2.1.3 Cara memperpanjang umur simpan buah salak	15
2.2 Sinar Ultraviolet	16
2.2.1 Mekanisme desinfeksi menggunakan ultraviolet	17
2.2.2 Ultraviolet C	18
2.3 Pengemasan	20
2.3.1 Kantong plastik <i>Low Density Polyethylene</i> (LDPE)	21
2.3.2 Keranjang plastik	21
2.4 Nanozeolit	22
2.5 Penyimpanan	24
2.6 Sifat Sensoris	25
2.6.1 Karakteristik organoleptik buah salak Pondoh	26
<b>BAB III BAHAN DAN METODE PENELITIAN</b>	<b>28</b>

3.1 Bahan Penelitian	28
3.2 Alat Penelitian	28
3.3 Tahapan Penelitian	29
3.3.1 Pembersihan kulit	30
3.3.2 Sortasi dan <i>grading</i>	30
3.3.3 Penimbangan	31
3.3.4 Pemuatan salak ke dalam lemari UV-C	31
3.3.5 Pengemasan	31
3.3.6 Pengepakan	32
3.3.7 Penyimpanan	32
3.3.8 Pengujian sensoris	32
3.4 Desain Rangkaian Alat	32
3.5 Cara Analisis	33
3.6 Rancangan Percobaan dan Analisis Data	34
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	<b>35</b>
4.1 Hasil Uji Hedonik secara Keseluruhan	35
4.2 Uji Hedonik Atribut Kesegaran Kulit	39
4.3 Hasil Uji Hedonik Atribut Aroma	42
4.4 Uji Hedonik Atribut Tekstur	45
4.5 Hasil Uji Hedonik Atribut Rasa	48
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	<b>51</b>
5.1 Kesimpulan	51
5.2 Saran	51
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	<b>52</b>
<b>LAMPIRAN</b>	<b>58</b>