

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xiv
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xv
<b>I. PENDAHULUAN</b>	
1.1. Latar Belakang dan Masalah .....	1
1.2. Tujuan Penelitian .....	3
1.3. Kerangka Pemikiran .....	4
1.4. Hipotesis .....	7
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1. Buah Belimbing .....	8
2.2. Kitosan .....	9
2.3. Teknologi <i>Modified Atmosphere Packaging</i> (MAP) Pasif .....	10
<b>III. METODE PENELITIAN</b>	
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian .....	12
3.2. Bahan dan Alat Penelitian .....	12
3.3. Metode .....	13
3.4. Pelaksanaan penelitian .....	13
3.5. Pengamatan .....	14
3.5.1. Masa simpan buah .....	15
3.5.2. Susut bobot buah .....	15
3.5.3. Kandungan padatan terlarut buah ( <sup>o</sup> Brix) .....	15
3.5.4. Kandungan asam bebas buah .....	15
3.5.5. Kekerasan buah .....	16

#### **IV. HASIL DAN PEMBAHASAN**

4.1. Masa Simpan Buah .....	17
4.2. Susut Bobot Buah .....	20
4.3. Kandungan Padatan Terlarut Buah (°Brix) .....	22
4.4. Kandungan Asam Bebas Buah .....	25
4.5. Kekerasan Buah .....	28

#### **V. KESIMPULAN DAN SARAN**

5.1. Kesimpulan .....	31
5.2. Saran .....	31

#### **DAFTAR PUSTAKA .....**

32

#### **LAMPIRAN .....**

36

Hasil analisis SAS Masa Simpan Buah .....	37
Hasil analisis SAS Susut Bobot Buah .....	42
Hasil analisis SAS Kandungan Padatan Terlarut Buah (°Brix) .....	48
Hasil analisis SAS Kandungan Asam Bebas Buah .....	54
Hasil analisis SAS Kekerasan Buah .....	60