

DAFTAR TABEL

Tabel	Teks	Hal
1.	Klasifikasi / penggolongan ukuran pisang kepok kuning segar	7
2.	Persyaratan mutu pisang kepok kuning segar	7
3.	Kandungan nutrisi pisang matang dan mentah dalam 100 g bahan	11
4.	Deskripsi kematangan buah pisang berdasar indeks warna kulit	13
5.	Klasifikasi dan standar mutu pisang segar	14
6.	persyaratan berdasarkan klasifikasi pisang	14
7.	Massa pisang ambon	23
8.	Massa pisang kepok	23
9.	Sebaran suhu udara rata-rata lingkungan dan media pemeraman (°C).	29
10.	Sebaran kelembaban udara rata-rata lingkungan dan media pemeraman.	32
11.	Rata-rata peningkatan kadar air pisang ambon dan pisang kepok (%).	35
12.	Persamaan untuk memprediksi kadar air selama pemeraman.....	35
13.	Penurunan tingkat kekerasan pisang ambon (N).....	40
14.	Persamaan untuk memprediksi tingkat kekerasan selama pemeraman.....	42
15.	Peningkatan kandungan padatan terlarut pisang ambon (°brix).	45
16.	Persamaan untuk memprediksi kandungan padatan terlarut selama pemeraman. ...	45
<i>Lampiran</i>		
17.	Sebaran rata-rata suhu udara pemeraman	52
18.	Sebaran kelembaban rata-rata media pemeraman.....	53
19.	Kadar air pisang ambon (%)	54
20.	Kadar air pisang kepok (%)	55
21.	Kadar vitamin C pisang ambon (mg/100 g).....	56
22.	Kadar vitamin C pisang kepok (mg/100 g).	56
23.	Tingkat kekerasan pisang ambon (N)	57
24.	Tingkat kekerasan pisang kepok (N)	58

25. Kandungan padatan terlarut pisang ambon (°brix)	60
26. Kandungan padatan terlarut pisang kepok (°brix)	61
27. Rata-rata kadar air pisang ambon (%).....	63
28. Rata-rata kadar air pisang kepok (%).....	63
29. Rata-rata tingkat kekerasan pisang ambon (N)	64
30. Rata-rata tingkat kekerasan pisang kepok (N)	64
31. Rata-rata kandungan padatan terlarut pisang ambon (°brix).....	65
32. Rata-rata kandungan padatan terlarut pisang kepok (°brix).....	65
33. Rata-rata kadar vitamin C pisang ambon (mg/100 g)	66
34. Rata-rata kadar vitamin C pisang kepok (mg/100 g)	66