

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Teks	Hal
1. Pisang kepok .....		6
2. Buah Pisang Ambon ( <i>Musa paradisiaca</i> var. <i>sapientum</i> (L.) Kunt.) .....		9
3. Prosedur pelaksanaan penelitian .....		24
4. Sebaran suhu udara rata-rata media pemeraman pada pisang ambon.....		28
5. Sebaran suhu udara rata-rata media pemeraman pada pisang kepok.....		29
6. Sebaran kelembaban udara rata-rata media pemeraman pada pisang ambon		31
7. Sebaran kelembaban udara rata-rata media pemeraman pada pisang kepok.		32
8. Kadar air pisang ambon dan pisang kepok media pemeraman tidak kedap udara.....		34
9. Kandungan vitamin C pada pisang ambon.....		37
10. Kandungan vitamin C pada pisang kepok.....		38
11. Tingkat kekerasan pisang ambon dan pisang kepok media pemeraman tidak kedap udara. ....		40
12. Kandungan padatan terlarut pisang ambon dan pisang kepok pemeraman tidak kedap udara. ....		44
<i>Lampiran</i>		
13. Kondisi pemeraman tidak kedap udara pisang ambon.....		67
14. kondisi media pemeraman kedap udara pisang kepok. ....		67
15. Kondisi media pemeraman tidak kedap udara pisang kepok. ....		68
16. Kondisi media pemeraman kedap udara pisang kepok. ....		68
17. proses titrasi vitamin C. ....		69
18. Hasil pemeraman tidak kedap pisang ambon.....		70
19. Hasil pemeraman kedap udara pisang ambon.....		70

20. Kondisi media pemeraman kedap udara pisang kepok.....	71
21. Hasil pemeraman kedap udara pisang kepok.....	71