

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang dan Masalah.....	1
1.2 Tujuan Penelitian	4
1.3 Kerangka Pemikiran.....	4
1.4 Hipotesis.....	7
II. TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 Pisang cv. ‘Cavendish’	8
2.2 Kitosan	9
2.3 <i>Indole Acetic Acid</i> (IAA)	11
III. METODE	13
3.1 Tempat dan Waktu	13
3.2 Bahan dan Alat Penelitian.....	13
3.3 Metode Penelitian.....	14
3.3.1 Pelaksanaan penelitian	15
3.3.2 Peubah yang diamati	17
3.3.2.1 Masa simpan.....	18
3.3.2.2 Pengukuran kekerasan buah.....	18
3.3.2.3 Susut bobot buah	18
3.3.2.4 Pengukuran kandungan padatan terlarut (°Brix).....	18
3.3.2.5 Pengekstrakan sari buah dan pengukuran kandungan asam bebas.....	19

	xiii
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	20
V. KESIMPULAN DAN SARAN	29
5.1 Kesimpulan	29
5.2 Saran	29
DAFTAR PUSTAKA	30
LAMPIRAN.....	33
<i>Data editor</i> analisis SAS pisang cv. ‘Cavendish’ pada peubah masa simpan dengan uji BNJ pada α 5%.....	38
Hasil analisis SAS pisang cv. ‘Cavendish’ dengan uji BNJ pada α 5%.....	39