

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	5
C. Manfaat Penelitian	5
II. TINJAUAN PUSTAKA	
A. Pisang.....	6
B. Nilai Gizi Buah Pisang.....	9
C. Fisiologi Pascapanen.....	11
D. Penyimpanan	12
1. Penyimpanan pada Suhu Rendah.....	12
2. Penyimpanan dengan Pengaturan Atmosfer	15
E. Respirasi.....	16
F. Perubahan Kimia Selama Proses Penyimpanan Buah Pisang Muli ..	19
1. Total Padatan Terlarut (TPT).....	20
2. Total Asam.....	20

III. METODOLOGI PENELITIAN

A.	Waktu dan Tempat	22
B.	Alat dan Bahan.....	22
C.	Prosedur Penelitian	23
	1. Penyimpanan Buah Pisang Muli dalam Dinamis Udara-CO ₂	23
	2. Penentuan Konsentrasi CO ₂	27
D.	Pengukuran Parameter	28
	1. Pengukuran Laju Respirasi	28
	2. Pengukuran Total Padatan Terlarut (TPT)	29
	3. Tingkat Keasaman	29
	4. Umur Simpan.....	30
E.	Analisis data.....	30
	1. Penentuan Laju Respirasi Buah Pisang Muli Selama Penyimpanan.....	30
	2. Tingkat Keasaman	31

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A.	Perubahan Kimia.....	32
	1. Laju Respirasi Pisang Muli.....	32
	2. Total Padatan Terlarut (TPT) °Brix	37
	3. Total Asam.....	42
B.	Umur Simpan	46

V. SIMPULAN DAN SARAN

A.	Simpulan	51
B.	Saran	52

DAFTAR PUSTAKA	53
-----------------------------	----

LAMPIRAN	56
-----------------------	----