

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xvi
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang dan Masalah.....	1
1.2 Tujuan Penelitian	4
1.3 Kerangka Pemikiran.....	5
1.4 Hipotesis.....	7
II. TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 Panen dan Pascapanen Jambu Biji	8
2.2 1-Methylcyclopropene (1-MCP)	9
2.3 Kemasan Buah dan <i>Plastic Wrapping</i>	10
2.4 Penyimpanan Suhu Dingin.....	11
III. BAHAN DAN METODE	13
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	13
3.2 Bahan dan Alat.....	13
3.3 Metode Penelitian.....	13
3.4 Pelaksanaan Penelitian	14
3.5 Peubah Pengamatan	15
3.5.1 Masa simpan.....	15

3.5.2 Persentase susut bobot buah.....	16
3.5.3 Tingkat kekerasan buah.....	16
3.5.4 Kandungan padatan terlarut ($^{\circ}$ Brix) dan asam bebas.....	16
3.5.5 Tingkat kemanisan buah.....	17
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	18
V. KESIMPULAN DAN SARAN	27
5.1 Kesimpulan	27
5.2 Saran.....	28
PUSTAKA ACUAN	29
LAMPIRAN.....	32
Contoh analisis SAS untuk data masa simpan	40