

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xiv
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xvi
<b>I. PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1 Latar Belakang dan Masalah .....	1
1.2 Tujuan Penelitian .....	3
1.3 Kerangka Pemikiran .....	4
1.4 Hipotesis .....	7
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	8
2.1 Pascapanen Pisang .....	8
2.2 <i>Aminoethoxyvinylglycine</i> (AVG) .....	9
2.3 <i>Plastic Wrapping</i> .....	10
2.4 Penyimpanan Suhu Rendah .....	11
<b>III. BAHAN DAN METODE</b> .....	12
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian .....	12
3.2 Bahan dan Alat .....	12
3.3 Metode Penelitian .....	13
3.4 Pelaksanaan Penelitian .....	13
3.5 Pengamatan .....	14

3.5.1 Masa simpan .....	15
3.5.2 Susut bobot buah .....	15
3.5.3 Kekerasan buah .....	15
3.5.4 Pengukuran kandungan °Brix dan asam bebas .....	16
3.5.5 Perubahan warna .....	16
3.5.6 Tingkat kemanisan buah .....	17
3.6 Analisis dan Interpretasi Data .....	17
<b>IV. HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	18
<b>V. KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	28
5.1 Kesimpulan .....	28
5.2 Saran .....	29
<b>PUSTAKA ACUAN</b> .....	30
<b>LAMPIRAN</b> .....	33
Contoh data editor dan hasil analisis SAS peubah masa simpan .....	41