

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR TABEL.....	xvi
DAFTAR GAMBAR.....	xvii
I. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang dan Masalah.....	1
1.2 Tujuan Penelitian.....	3
1.3 Kerangka Pemikiran.....	4
1.4 Hipotesis.....	5
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Panen dan Pascapanen Buah Pisang ‘Cavendish’.....	6
2.2 Perubahan Fisiologis Buah Pisang	7
2.3 <i>Aminoethoxyvinylglycine</i> (AVG).....	8
2.4 Kitosan	8
2.5 Suhu Rendah.....	9
III. BAHAN DAN METODE.....	10
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	10
3.2 Bahan dan Alat.....	10
3.3 Metode Penelitian.....	11
3.3.1 Pelaksanaan penelitian.....	11

3.3.2 Peubah pengamatan.....	12
3.3.2.1 Susut bobot buah.....	13
3.3.2.2 Kekerasan buah.....	13
3.3.2.3 Pengukuran padatan terlarut ($^{\circ}$ Brix) dan asam bebas.....	13
3.3.2.4 Perubahan warna.....	14
3.3.2.5 Tingkat kemanisan buah.....	14
3.4 Analisis dan Interpretasi Data.....	14
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	15
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	22
5.1 Kesimpulan.....	22
5.2 Saran.....	22
PUSTAKA ACUAN.....	23
LAMPIRAN.....	26
Contoh Analisis SAS Pisang ‘Cavendish’ pada Peubah Masa Simpan.....	27