

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	6
II. TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 Pascapanen Jambu Biji	8
2.2 <i>Aminoethoxyvinylglycine (AVG)</i>	9
2.3 <i>Plastic Wrapping</i>	10
2.4 Penyimpanan Suhu Dingin	11
III. BAHAN DAN METODE	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	14
3.5.2 Susut bobot buah	15
3.5.3 Kekerasan buah	15
3.5.4 Pengukuran kandungan °Brix dan asam bebas	15
3.5.5 Tingkat kemanisan buah	16
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	17
V. KESIMPULAN DAN SARAN	27
5.1 Kesimpulan	27
5.2 Saran	28
PUSTAKA ACUAN	29
LAMPIRAN	32
Contoh Analisis SAS Jambu Biji ‘Mutiara’ pada Peubah Masa Simpan	40