

## **DAFTAR ISI**

Halaman

<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xvi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xviii</b>
<b>I. PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang dan Masalah.....	1
1.2 Tujuan Penelitian .....	4
1.3 Kerangka Pemikiran.....	5
1.4 Hipotesis.....	6
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>8</b>
2.1 Pascapanen Buah Jambu Biji ‘Crystal’ .....	8
2.2 <i>1-Methylcyclopropene</i> (1-MCP) .....	9
2.3 Kitosan .....	10
2.4 Suhu .....	11
<b>III. BAHAN DAN METODE .....</b>	<b>12</b>
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian .....	12
3.2 Bahan dan Alat.....	12
3.3 Metode Penelitian.....	12
3.4 Pelaksanaan Penelitian .....	14

3.5 Pengamatan .....	15
3.5.1 Masa simpan.....	15
3.5.2 Susut bobot buah .....	16
3.5.3 Tingkat kekerasan buah.....	16
3.5.4 Pengukuran kandungan °Brix.....	16
3.5.5 Asam bebas.....	16
3.5.6 Tingkat kemanisan.....	17
3.6 Analisis dan Interpretasi data .....	17
<b>IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>18</b>
<b>V. KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>25</b>
5.1 Kesimpulan .....	25
5.2 Saran.....	25
<b>PUSTAKA ACUAN .....</b>	<b>27</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>30</b>
Contoh data editor dan hasil analisis SAS peubah masa simpan .....	38