

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR TABEL	xvi
DAFTAR GAMBAR	xvii
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	9
2.1 Pascapanen Buah Jumbu Biji ‘Crystal’	9
2.2 <i>Aminoethoxyvinylglycine</i> (AVG)	10
2.3 Kitosan.	11
2.4 Suhu Dingin	12
III. BAHAN DAN METODE	14
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	14
3.2 Bahan dan Alat	14
3.3 Metode Penelitian	15
3.4 Pelaksanaan penelitian	16
3.5 Pengamatan	17
3.4.1 Masa simpan	17
3.4.2 Kekerasan buah	18
3.4.3 Susut bobot buah	18

	xiv
3.4.4 kandungan padatan terlarut (^o Brix)	18
3.4.5 Kandungan asam bebas	18
3.4.6 Kemanisan buah	19
3.6 Analisis dan Interpretasi Data	19
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	20
V. KESIMPULAN DAN SARAN	29
5.1 Kesimpulan	29
5.2 Saran	29
PUSTAKA ACUAN	31
LAMPIRAN	34
Data editor dan hasil analisis SAS peubah masa simpan	38