

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang dan Masalah	1
1.2 Tujuan Penelitian	3
1.3 Kerangka Pemikiran	3
1.4 Hipotesis	5
II. TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Pascapanen Pisang ‘Cavendish’	6
2.2 <i>1-Methylcyclopropene</i> (1-MCP)	7
2.3 Kitosan	8
2.4 Suhu Dingin	9
III. BAHAN DAN METODE	11
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	11
3.2 Bahan dan Alat	11
3.3 Metode Penelitian	12
3.4 Pelaksanaan Penelitian	13
3.5 Pengamatan	14
3.5.1 Susut bobot buah	14
3.5.2 Kekerasan buah	15
3.5.3 Pengukuran kandungan °Brix dan asam bebas	15
3.5.4 Perubahan warna	16
3.5.5 Penentuan tingkat kemanisan.....	16
3.6 Analisis dan Interpretasi Data.....	16

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	17
V. KESIMPULAN DAN SARAN	27
5.1 Kesimpulan	27
5.2 Saran	28
PUSTAKA ACUAN	29
LAMPIRAN	
Data editor dan hasil analisis SAS peubah masa simpan	34