

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>i</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>ii</b>
<b>PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
Latar Belakang Masalah .....	1
Tujuan Penelitian. ....	3
Manfaat Penelitian. ....	3
Kerangka Pikir. ....	3
Hipotesis. ....	5
<b>TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>6</b>
Klasifikasi Pisang Kepok .....	6
Morfologi Pisang Kepok .....	6
Kandungan Buah Pisang Kepok.....	8
Pertumbuhan Buah Pisang Kepok.....	10
Proses Pematangan Buah Pisang.....	10
Gula- gula Pereduksi Buah Pisang Kepok.....	11
Respirasi.....	13
Kalium Sianida (KCN).....	13
<b>METODE PENELITIAN .....</b>	<b>15</b>
Tempat dan Waktu Penelitian .....	15
Alat dan Bahan .....	15

Rancangan Percobaan .....	15
Parameter.....	16
Pelaksanaan .....	16
Penyiapan Cawan Petri .....	16
Pembuatan Larutan KCN .....	16
Penyuntikan Larutan KCN.....	16
Pengamatan Parameter.....	17
Analisis Data .....	17
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>18</b>
Hasil Penelitian.....	18
Kandungan Gula-gula Pereduksi Buah Pisang Kepok.....	19
Pembahasan.....	20
<b>SIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>25</b>

## **DAFTAR PUSTAKA**

## **LAMPIRAN**