

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
I. 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 Panen dan Pascapanen Pisang 'Cavendish'.....	6
2.2 Perubahan Fisiologi Buah Pisang.....	7
2.3 Kitosan.....	8
2.4 1-Methylcyclophropene (1-MCP).....	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.....	12
3.5 Pengamatan.....	13

	xii
3.5.1 Susut bobot buah.....	14
3.5.2 Kekerasan buah.....	14
3.5.3 Kandungan °Brix dan asam bebas.....	14
3.5.4 Perubahan warna.....	14
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	17
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	26
5.1 Kesimpulan.....	26
5.2 Saran.....	26
PUSTAKA ACUAN.....	27
LAMPIRAN.....	30