

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR TABEL	xvi
DAFTAR GAMBAR	xvii
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang dan Masalah.....	1
1.2 Tujuan Penelitian	3
1.3 Kerangka Pemikiran.....	4
1.4 Hipotesis.....	6
II. TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Panen dan Pascapanen Pisang ‘Cavendish’	7
2.2 Perubahan Fisiologi Buah Pisang	9
2.3 Kitosan	10
2.4 1- <i>Methylcyclopropene</i> (1-MCP)	11
III. BAHAN DAN METODE	13
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	13
3.2 Bahan dan Alat.....	13
3.3 Metode Penelitian	14
3.4 Pelaksanaan Penelitian.....	15
3.5 Pengamatan	16

3.5.1 Perubahan warna (stadium).....	16
3.5.2 Susut bobot buah.....	16
3.5.3 Kekerasan buah.....	17
3.5.4 Pengukuran kandungan ⁰ Brix dan asam bebas	17
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	18
V. KESIMPULAN.....	31
5.1 Kesimpulan	31
5.2 Saran	31
PUSTAKA ACUAN	32
LAMPIRAN.....	35