

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	3
1.4 Hipotesis	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Panen dan Pascapanen Pisang ‘Cavendish’	6
2.2 1-Methylcyclopropene (1-MCP)	8
2.3 <i>Plastic Wrapping</i>	9
2.4 Suhu Simpan	10
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	13
3.5.1 <i>Masa simpan</i>	14
3.5.2 <i>Susut bobot buah</i>	15
3.5.3 <i>Kekerasan buah</i>	15
3.5.4 <i>Kandungan °Brix dan asam bebas</i>	15

	xv
3.5.5 <i>Tingkat kemanisan</i>	16
3.6 Analisis dan Interpretasi Data	16
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	17
V. KESIMPULAN DAN SARAN	28
5.1 Kesimpulan	28
5.2 Saran	29
PUSTAKA ACUAN	30
LAMPIRAN	34
Contoh data editor dan hasil analisis SAS peubah masa simpan	36