

DAFTAR ISI

PERNYAATAN BEBAS PLAGIAT	i
ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi masalah	3
1.3 Maksud dan tujuan penelitian	3
1.4 Manfaat penelitian.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA, KERANGKA BERPIKIR, DAN HIPOTESIS..	4
2.1 Tinjauan pustaka.....	4
2.1.1 <i>Coating</i>	4
2.1.2 Pandan Wangi (<i>Pandanus amaryllifolius</i> Roxb.)	4
2.1.3 Kitosan.....	6
2.1.4 Pisang Cavendish (<i>Musa acuminata</i> Cavendish)	7
2.2 Kerangka berpikir.....	10
2.3 Hipotesis.....	12
BAB III METODE PENELITIAN.....	13
3.1 Waktu dan tempat penelitian	13
3.2 Alat dan bahan penelitian.....	13
3.3 Metode penelitian.....	13
3.4 Analisis data	14
3.5 Pelaksanaan penelitian	15
3.5.1 Pemilihan buah pisang Cavendish	15

3.5.2	Pembuatan larutan ekstrak daun pandan wangi.....	16
3.5.3	Pembuatan larutan kitosan.....	16
3.5.4	Aplikasi perlakuan <i>coating</i>	17
3.6	Parameter pengamatan	17
3.6.1	Pengamatan penunjang	17
3.6.2	Pengamatan utama	18
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....		22
4.1	Pengamatan penunjang.....	22
4.1.1	Suhu dan kelembaban	22
4.1.2	Uji fitokimia ekstrak daun pandan wangi.....	22
4.2	Pengamatan utama	24
4.2.1	Susut bobot buah.....	24
4.2.2	Umur pembusukan.....	25
4.2.3	Intensitas kerusakan buah	26
4.2.4	Total padatan terlarut (TPT)	32
4.2.5	Total asam (TA) buah	33
4.2.6	Uji organoleptik	34
BAB V SIMPULAN DAN SARAN		47
5.1	Simpulan	47
5.2	Saran.....	47
DAFTAR PUSTAKA		48
LAMPIRAN		55

DAFTAR TABEL

No.	Judul	Halaman
1	Deskripsi kematangan buah pisang.....	9
2	Kandungan gizi pisang Cavendish per 100 g.....	10
3	Kombinasi perlakuan.....	14
4	Analisis ragam (ANOVA).....	14
5	Kaidah pengambilan keputusan.....	14
6	Nilai skala skor kerusakan buah.....	19
7	Kriteria penilaian uji organoleptik pisang Cavendish.....	21
8	Hasil skrining fitokimia ekstrak daun pandan wangi.....	23
9	Pengaruh ekstrak daun pandan wangi dan kitosan terhadap susut bobot buah pisang Cavendish.....	24
10	Pengaruh ekstrak daun pandan wangi dan kitosan terhadap umur pembusukan buah pisang Cavendish.....	25
11	Pengaruh ekstrak daun pandan wangi dan kitosan terhadap intensitas kerusakan buah pisang Cavendish.....	27
12	Kondisi buah pisang Cavendish.....	29
13	Pengaruh ekstrak daun pandan wangi dan kitosan terhadap total padatan terlarut (%Brix) buah pisang Cavendish.....	32
14	Pengaruh ekstrak daun pandan wangi dan kitosan terhadap total asam (%) buah pisang Cavendish.....	34
15	Pengaruh ekstrak daun pandan wangi dan kitosan terhadap warna kulit buah pisang Cavendish pada hari ke-1, ke-4, dan ke-7.....	35
16	Hasil analisis uji Friedman warna kulit.....	35
17	Pengaruh ekstrak daun pandan wangi dan kitosan terhadap tingkat kesegaran buah pisang Cavendish pada hari ke-1, hari ke-4, dan ke-7.....	39
18	Hasil analisis uji Friedman tingkat kesegaran.....	39

19	Pengaruh ekstrak daun pandan wangi dan kitosan terhadap aroma buah pisang Cavendish pada hari ke-4 dan ke-7.....	41
20	Hasil analisis uji Friedman aroma.....	41
21	Pengaruh ekstrak daun pandan wangi dan kitosan terhadap tekstur buah pisang Cavendish pada hari ke-4 dan ke-7.....	44
22	Hasil analisis uji Friedman tekstur.....	44

DAFTAR GAMBAR

No.	Judul	Halaman
1	Daun pandan wangi.....	6
2	(A) Struktur kulit pisang ‘Hom Thong’ pada tingkat hijau matang; (B) Epidermis; (C) Stoma; (D) Vascular bundle. Singkatan: Ep=Epidermis; Og=Outer ground tissue; Ig=Inner ground tissue; Vb=Vascular bundle; As=Air space; Lt=Laticiferous; Gc=Guard cell; Sc=Subsidiary cell; Epc=Epidermal cell; Xy=Xylem; Ph=Phloem; Fb=Fiber. Skala bar: A, B, C and D = 0.2 mm.....	8
3	Buah pisang Cavendish.....	8
4	Diagram alir kerangka berpikir.....	11
5	Pembusukan buah pisang Cavendish hari ke-10 pada perlakuan ekstrak daun pandan wangi 20% + kitosan 0% (a) dan kontrol (b).....	26
6	Perubahan warna kulit buah pada perlakuan kontrol (tanpa perlakuan) selama penyimpanan	38
7	Perubahan warna buah kulit pada perlakuan ekstrak daun pandan wangi 10% + kitosan 2% selama penyimpanan.....	38

DAFTAR LAMPIRAN

No.	Judul	Halaman
1	Tata letak percobaan.....	55
2	Deskripsi tanaman pisang varietas Cavendish.....	56
3	Karakteristik kitosan komersil udang.....	57
4	Kronologi kegiatan penelitian.....	58
5	Format penilaian untuk uji organoleptik warna kulit buah, tingkat kesegaran, aroma, dan tekstur.....	59
6	Format pengamatan suhu dan kelembaban ruangan.....	61
7	Analisis statistik susut bobot buah (%) hari ke-4.....	62
8	Analisis statistik susut bobot buah (%) hari ke-7.....	64
9	Monitoring pembusukan.....	66
10	Analisis statistik intensitas kerusakan buah (%) hari ke-4.....	68
11	Analisis statistik intensitas kerusakan buah (%) hari ke-7.....	70
12	Analisis statistik intensitas kerusakan buah (%) hari ke-10.....	72
13	Analisis statistik total padatan terlarut (TPT) (°Brix) hari ke- 1.....	74
14	Analisis statistik total padatan terlarut (TPT) (°Brix) hari ke- 5.....	75
15	Analisis statistik total asam (TA) (%) hari ke-1.....	77
16	Analisis statistik total asam (TA) (%) hari ke-5.....	79
17	Analisis uji organoleptik warna kulit buah hari ke-1.....	81
18	Analisis uji organoleptik warna kulit buah hari ke-4.....	83
19	Analisis uji organoleptik warna kulit buah hari ke-7.....	85
20	Analisis uji organoleptik tingkat kesegaran buah hari ke-1.....	87
21	Analisis uji organoleptik tingkat kesegaran buah hari ke-4.....	88
22	Analisis uji organoleptik tingkat kesegaran buah hari ke-7.....	90
23	Analisis uji organoleptik aroma buah hari ke-4.....	92
24	Analisis uji organoleptik aroma buah hari ke-7.....	95
25	Analisis uji organoleptik tekstur buah hari ke-4.....	97

26	Analisis uji organoleptik tekstur buah hari ke-7.....	100
27	Hasil pengujian panelis organoleptik warna kulit buah hari ke-1.....	102
28	Hasil pengujian panelis organoleptik warna kulit buah hari ke-4.....	103
29	Hasil pengujian panelis organoleptik warna kulit buah hari ke-7.....	104
30	Hasil pengujian panelis organoleptik tingkat kesegaran buah hari ke-1.....	105
31	Hasil pengujian panelis organoleptik tingkat kesegaran buah hari ke-4.....	106
32	Hasil pengujian panelis organoleptik tingkat kesegaran buah hari ke-7.....	107
33	Hasil pengujian panelis organoleptik aroma buah hari ke-4....	108
34	Hasil pengujian panelis organoleptik aroma buah hari ke-7....	109
35	Hasil pengujian panelis organoleptik tekstur buah hari ke-4...	110
36	Hasil pengujian panelis organoleptik tekstur buah hari ke-7...	111
37	Dokumentasi penelitian.....	112
38	Riwayat hidup.....	113