

DAFTAR ISI

PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT	i
ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
HALAMAN PENGESAHAN.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar belakang	1
1.2 Identifikasi masalah	4
1.3 Maksud dan tujuan	4
1.4 Kegunaan penelitian	4
II. TINJAUAN PUSTAKA, KERANGKA BERPIKIR, DAN	
HIPOTESIS	5
2.1 Tinjauan pustaka	5
2.1.1 Buah rambutan.....	5
a. Klasifikasi buah rambutan.....	5
b. Morfologi buah rambutan.....	5
c. Kandungan dan jenis rambutan	6
d. Kriteria panen dan sifat fisiologis	7
2.1.2. Pemotongan tangkai buah.....	8
2.1.3. Pengemasan	9

a. Jenis-jenis pengemasan plastik.....	10
b. Pengaruh plastik terhadap pengemasan.....	13
c. Lubang (perforasi) pada pengemasan.....	14
2.2 Kerangka pemikiran.....	14
2.3 Hipotesis	18
III. METODE PENELITIAN	19
3.1 Waktu dan tempat penelitian	19
3.2 Bahan dan alat penelitian	19
3.3 Metode penelitian	19
3.4 Pelaksanaan penelitian	21
3.4.1 Penyediaan bahan perlakuan.....	21
3.4.2 Pengemasan dan penempatan perlakuan	21
3.5 Pengamatan	21
3.5.1 Pengamatan penunjang	21
3.5.2 Pengamatan utama	21
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	23
4.1. Pengamatan penunjang	23
4.2. Pengamatan utama	24
4.2.1. Warna kulit buah rambutan	24
4.2.2. Warna daging buah rambutan.....	26
4.2.3. Rasa buah rambutan.....	27
4.2.4. Tingkat kesukaan buah rambutan keseluruhan (<i>overall</i>).....	28
4.2.5. Kesegaran	29
4.2.6. Susut bobot dan kadar air pada buah rambutan	30
V. SIMPULAN DAN SARAN	34
5.1. Simpulan	34
5.2. Saran	34
DAFTAR PUSTAKA	35
LAMPIRAN.....	39

DAFTAR TABEL

No.	Judul Tabel	Halaman
1.	Daftar sidik ragam	20
2.	Warna kulit buah rambutan.....	24
3.	Warna daging buah rambutan	26
4.	Rasa buah rambutan	27
5.	Tingkat kesukaan terhadap buah rambutan keseluruhan (<i>overall</i>)	28
6.	Kesegaran buah rambutan.....	30
7.	Susut bobot dan kadar air buah rambutan	31

DAFTAR GAMBAR

No.	Judul Gambar	Halaman
1.	Buah rambutan sebelum pengemasan	83
2.	Tata letak buah rambutan	83
3.	Respon panelis terhadap uji organoleptik	83
4.	Warna kulit buah rambutan hari ke 2	84
5.	Warna kulit buah rambutan hari ke 4	85
6.	Warna kulit buah rambutan hari ke 6	86
7.	Warna kulit buah rambutan hari ke 8	87
8.	Warna kulit buah rambutan hari ke 10	88
9.	Warna daging buah rambutan hari ke 2	89
10.	Warna daging buah rambutan hari ke 4	90
11.	Warna daging buah rambutan hari ke 6	91
12.	Warna daging buah rambutan hari ke 8	92
13.	Warna daging buah rambutan hari ke 10	93

DAFTAR LAMPIRAN

No.	Judul Lampiran	Halaman
1.	Tata Letak Percobaan.....	39
2.	Deskripsi rambutan varietas lebak bulus (LB).....	40
3.	Gambar buah rambutan	41
4.	Uji Organoleptik warna buah rambutan.....	42
5.	Uji organoleptik warna daging buah.....	42
6.	Uji rasa daging buah.....	43
7.	Uji tingkat kesukaan buah rambutan keseluruhan (<i>Overall</i>).....	44
8.	Uji kesegaran buah rambutan	45
9.	Analisi pengukuran suhu dan kelembaban.....	46
10.	Analisis statistik warna kulit rambutan hari ke 2	47
11.	Analisis statistik warna kulit rambutan hari ke 4	48
12.	Analisis statistik warna kulit rambutan hari ke 6	50
13.	Analisis statistik warna kulit rambutan hari ke 8	52
14.	Analisis statistik warna kulit rambutan hari ke 10	54
15.	Analisis statistik warna daging buah rambutan hari ke 2.....	55
16.	Analisis statistik warna daging buah rambutan hari ke 4.....	56
17.	Analisis statistik warna daging buah rambutan hari ke 6.....	58
18.	Analisis statistik warna daging buah rambutan hari ke 8.....	59
19.	Analisis statistik warna daging buah rambutan hari ke 10.....	60
20.	Analisis statistik rasa buah rambutan hari ke 2	61
21.	Analisis statistik rasa buah rambutan hari ke 4.....	62
22.	Analisis statistik rasa buah rambutan hari ke 6.....	63
23.	Analisis statistik rasa buah rambutan hari ke 8.....	64
24.	Analisis statistik rasa buah rambutan hari ke 10.....	65
25.	Analisis statistik kesukaan buah rambutan (<i>overall</i>) hari ke 2	66
26.	Analisis statistik kesukaan buah rambutan (<i>overall</i>) hari ke 4	67
27.	Analisis statistik kesukaan buah rambutan (<i>overall</i>) hari ke 6	69

28. Analisis statistik kesukaan buah rambutan (<i>overall</i>) hari ke 8	71
29. Analisis statistik kesukaan buah rambutan (<i>overall</i>) hari ke 10	72
30. Analisis statistik kesegaran buah rambutan hari ke 2	73
31. Analisis statistik kesegaran buah rambutan hari ke 4	74
32. Analisis statistik kesegaran buah rambutan hari ke 6	75
33. Analisis statistik kesegaran buah rambutan hari ke 8	77
34. Analisis statistik kesegaran buah rambutan hari ke 10	78
35. Analisi susut bobot buah rambutan	79
36. Analisis kadar air buah rambutan.....	81
37. Buah rambutan, Tata letak, dan Uji organoleptik	83
38. Warna kulit dan daging buah rambutan	84
39. Warna daging buah rambutan	89