

DAFTAR ISI

Halaman

LEMBAR PENGESAHAN

PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

ABSTRAK	i
ABSTRACK.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR LAMPIRAN	vii
DAFTAR TABEL	viii

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	4
1.3 Maksud dan Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Kegunaan Penelitian	5

II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Pepaya.....	6
2.1.1 Klasifikasi Pepaya	7
2.1.2 Morfologi Pepaya	8
2.1.3 Panen dan Pascapanen	8
2.2 Kalsium Klorida (CaCl_2)	9
2.3 Kerangka Pemikiran	10
2.4 Hipotesis	11

III METODE PENELITIAN

3.1 Tempat dan Waktu Percobaan	12
3.2 Bahan dan Alat	12
3.3 Metode Percobaan	12
3.4 Analisis Hasil Pengamatan	12
3.5 Pelaksanaan Percobaan	
a. Pembuatan Larutan	14
b. Penerapan Perlakuan.....	14
3.6 Pengamatan	14

IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Pengamatan Penunjang	
4.1.1. Suhu dan Kelembaban	17
4.2. Pengamatan Utama	
4.2.1. Susut Bobot Pepaya	17
4.2.2. Uji Organoleptik	19
1. Warna Pepaya.....	19
2. Tekstur Pepaya	20
3. Rasa Pepaya.....	21
4. Penerimaan / Kesukaan Pepaya	21
4.2.3. Waktu Terserang Busuk.....	22

V SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan	25
5.2 Saran	25

DAFTAR PUSTAKA.....26

LAMPIRAN28

RIWAYAT HIDUP

DAFTAR LAMPIRAN

No	Judul	Halaman
1.	Tata Letak Percobaan	28
2.	Kronologi Kegiatan Penelitian.....	29
3.	Data Pengamatan Suhu dan Kelembaban	30
4.	Susut Bobot Pepaya.....	31
5.	Analisis Statistik Organoleptik Warna Pepaya	32
6.	Analisis Statistik Organoleptik Tekstur Pepaya	33
7.	Analisis Statistik Organoleptik Rasa Pepaya	34
8.	Analisis Statistik Organoleptik Penerimaan / Kesukaan Pepaya	35
9.	Penilaian Panelis Uji Organoleptik Warna Pepaya	36
10.	Penilaian Panelis Uji Organoleptik Tekstur Pepaya	37
11.	Penilaian Panelis Uji Organoleptik Rasa Pepaya.....	38
12.	Penilaian Panelis Uji Organoleptik Penerimaan/Kesukaan Pepaya.....	39
13.	Format Isian Uji Organoleptik Warna Pepaya.....	40
14.	Format Isian Uji Organoleptik Tekstur Pepaya	41
15.	Format Isian Uji Organoleptik Rasa Pepaya.....	42
16.	Format Isian Uji Organoleptik Penerimaan / Kesukaan Pepaya.....	43
17.	Monitoring Awal Pembusukan Pepaya	44
18.	Gambar Pepaya yang Terkena Pembusukan.....	46
19.	Dokumentasi Penelitian.....	47

DAFTAR TABEL

No.	Judul	Halaman
1.	Komposisi Buah dan Daun Pepaya	1
2.	Perkembangan Nilai Ekspor Komoditas Pepaya.....	2
3.	Daftar Sidik Ragam	13
4.	Kaidah Pengambilan Keputusan	13
5.	Skala Penilaian Uji Organoleptik.....	16
6.	Pengaruh Larutan Kalsium Klorida terhadap Susut Bobot Pepaya	18
7.	Pengaruh Larutan Kalsium Klorida terhadap Warna Pepaya	19
8.	Pengaruh Larutan Kalsium Klorida terhadap Tekstur Pepaya.....	20
9.	Pengaruh Larutan Kalsium Klorida terhadap Rasa Pepaya	21
10.	Pengaruh Larutan Kalsium Klorida terhadap Penerimaan / Kesukaan Pepaya.....	22