

## DAFTAR ISI

Halaman

|                                                                  |      |
|------------------------------------------------------------------|------|
| <b>PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT</b>                                  | i    |
| <b>ABSTRAK</b>                                                   | ii   |
| <b>ABSTRACT</b>                                                  | iii  |
| <b>KATA PENGANTAR</b>                                            | iv   |
| <b>LEMBAR PENGESAHAN</b>                                         | v    |
| <b>DAFTAR ISI</b>                                                | vi   |
| <b>DAFTAR TABEL</b>                                              | vii  |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN</b>                                           | viii |
| <b>DAFTAR GAMBAR</b>                                             | ix   |
| <b>BAB I. PENDAHULUAN</b>                                        |      |
| 1.1 Latar Belakang .....                                         | 1    |
| 1.2 Identifikasi Masalah .....                                   | 4    |
| 1.3 Maksud dan Tujuan Penelitian.....                            | 4    |
| 1.4 Kegunaan Penelitian .....                                    | 5    |
| <b>BAB II. TINJAUAN PUSTAKA, KERANGKA BERPIKIR DAN HIPOTESIS</b> |      |
| 2.1 Tinjauan Pustaka .....                                       | 6    |
| 2.1.1 Buah Pisang Ambon Lumut .....                              | 6    |
| 2.1.2 Klasifikasi Pisang Ambon Lumut.....                        | 7    |
| 2.1.3 Morfologi Pisang Ambon Lumut .....                         | 7    |
| 2.1.4 Panen dan Pascapanen Buah Ambon Lumut.....                 | 7    |
| a. Cara Panen Pisang Ambon Lumut .....                           | 8    |
| b. Periode Panen Pisang Ambon Lumut .....                        | 8    |
| c. Pascapanen Pisang Ambon Lumut.....                            | 9    |
| 2.2.5 Lidah Buaya ( <i>Aloe vera</i> ) sebagai Pengawet.....     | 10   |
| 2.2. Kerangka Berpikir .....                                     | 11   |
| 2.3. Hipotesis .....                                             | 12   |
| <b>BAB III. METODE PERCOBAAN</b>                                 |      |
| 3.1 Tempat dan Waktu Percobaan .....                             | 13   |
| 3.2 Bahan dan Alat .....                                         | 13   |
| 3.3 Metode Percobaan .....                                       | 13   |
| 3.4 Analisis Hasil Pengamatan .....                              | 14   |

|                                             |           |
|---------------------------------------------|-----------|
| 3.5 Pelaksanaan Percobaan .....             | 15        |
| 3.5.1 Pembuatan Larutan .....               | 15        |
| 3.5.2 Penerapan Perlakuan .....             | 15        |
| 3.6 Pengamatan .....                        | 16        |
| <b>BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN</b>         |           |
| 4.1 Pengamatan penunjang .....              | 18        |
| 4.2 Susut Bobot Buah Pisang .....           | 18        |
| 4.3 Uji Organoleptik Buah Pisang .....      | 19        |
| 4.4 Masa Lama Penyimpanan Buah Pisang ..... | 21        |
| <b>BAB V. SIMPULAN DAN SARAN</b>            |           |
| 5.1. Simpulan .....                         | 23        |
| 5.2. Saran .....                            | 23        |
| <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>                 | <b>24</b> |
| <b>RIWAYAT HIDUP .....</b>                  | <b>26</b> |
| <b>LAMPIRAN .....</b>                       | <b>27</b> |

## DAFTAR TABEL

| No. | Judul                                                         | Halaman |
|-----|---------------------------------------------------------------|---------|
| 1.  | Kandungan Gizi Buah Pisang Ambon Lumut .....                  | 9       |
| 2.  | Daftar Sidik Ragam.....                                       | 14      |
| 3.  | Kaidah Pengambilan Keputusan .....                            | 14      |
| 4.  | Uji Organoleptik.....                                         | 17      |
| 5.  | Susut Bobot Buah.....                                         | 19      |
| 6.  | Rata-rata Penilaian Panelis Uji Organoleptik Buah Pisang..... | 20      |
| 7.  | Nilai rata-rata Masa Lama Penyimpanan Buah Pisang .....       | 21      |

## DAFTAR LAMPIRAN

| No. | Judul                                                          | Halaman |
|-----|----------------------------------------------------------------|---------|
| 1.  | Kronologi Kegiatan Penelitian .....                            | 27      |
| 2.  | Tata Letak Percobaan.....                                      | 28      |
| 3.  | Monitoring suhu dan kelembaban .....                           | 29      |
| 4.  | Analisis Statistik Susut Bobot Buah Pisang (%) .....           | 30      |
| 5.  | Analisis Statistik Organoleptik Tekstur .....                  | 32      |
| 6.  | Analisis Statistik Organoleptik Aroma .....                    | 33      |
| 7.  | Analisis Statistik Organoleptik Rasa .....                     | 34      |
| 8.  | Analisis Statistik Organoleptik Penerimaan / Kesukaan .....    | 35      |
| 9.  | Analisis Statistik Masa Lama Penyimpanan Buah Pisang.....      | 36      |
| 10. | Penilaian Organoleptik Tekstur oleh Panelis.....               | 37      |
| 11. | Penilaian Organoleptik Aroma oleh Panelis.....                 | 38      |
| 12. | Penilaian Organoleptik Rasa oleh Panelis.....                  | 39      |
| 13. | Penilaian Organoleptik Penerimaan / Kesukaan oleh Panelis..... | 40      |

## DAFTAR GAMBAR

| No. | Judul                              | Halaman |
|-----|------------------------------------|---------|
| 1.  | Pemanenan Buah Pisang.....         | 46      |
| 2.  | Pemilihan Buah Pisang.....         | 46      |
| 3.  | Pemlian Lidah Buaya .....          | 46      |
| 4.  | Pemisahan Daging Lidah Buaya ..... | 46      |
| 5.  | Pembuatan Larutan.....             | 47      |
| 6.  | Pengolesan Larutan ke Media.....   | 47      |
| 7.  | Tata Letak Penyimpanan .....       | 47      |
| 8.  | Penguian Organoleptik .....        | 47      |