

## DAFTAR ISI

|  |             |
|--|-------------|
| <b>LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI .....</b>                         | <b>iii</b>  |
| <b>HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI .....</b>          | <b>iv</b>   |
| <b>HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS .....</b>                   | <b>v</b>    |
| <b>LEMBAR HASIL FINAL DETEKSI PLAGIASI SKRIPSI .....</b>       | <b>vi</b>   |
| <b>ABSTRAK .....</b>   | <b>vii</b>  |
| <b>ABSTRACT .....</b>  | <b>viii</b> |
| <b>KATA PENGANTAR .....</b>                                    | <b>ix</b>   |
| <b>DAFTAR ISI.....</b>   | <b>x</b>    |
| <b>DAFTAR GAMBAR.....</b>                                      | <b>xii</b>  |
| <b>DAFTAR TABEL .....</b>                                      | <b>xiii</b> |
| <b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>                                  | <b>1</b>    |
| 1.1 Latar Belakang .....                                       | 1           |
| 1.2 Rumusan Masalah .....                                      | 3           |
| 1.3 Tujuan Penelitian .....                                    | 3           |
| 1.4 Ruang Lingkup Penelitian.....                              | 4           |
| 1.5 Hipotesa .....   | 4           |
| <b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>                           | <b>5</b>    |
| 2.1 Kemasan Produk Pada Buah .....                             | 5           |
| 2.2 <i>Physical Production</i> .....                           | 6           |
| 2.3 <i>Mechanical Properties</i> .....                         | 7           |
| 2.4 Hubungan <i>Mechanical Properties</i> dengan Kemasan ..... | 8           |
| 2.5 Uji Kekuatan Mekanik .....                                 | 8           |
| 2.6 SEM ( <i>Scanning Electron Microscope</i> ) .....          | 10          |
| 2.7 Klasifikasi Buah Kelapa.....                               | 10          |
| 2.8 Klasifikasi Buah Semangka .....                            | 13          |
| 2.9 Percepatan Pembusukan pada Buah .....                      | 15          |
| 2.10 Penelitian Terdahulu .....                                | 16          |
| <b>BAB III METODOLOGI PERCOBAAN .....</b>                      | <b>19</b>   |
| 3.1 Alat dan Bahan.....  | 19          |
| 3.1.1 Alat .....   | 19          |

|  |            |
|--|------------|
| 3.1.2 Bahan .....                        | 19         |
| 3.2 Variabel Eksperimental .....         | 19         |
| 3.3 Variabel Penelitian .....            | 21         |
| 3.3.1 Variabel Tetap .....               | 21         |
| 3.3.2 Variabel Bebas .....               | 21         |
| 3.3.3 Variabel Terikat.....              | 21         |
| 3.4 Prosedur Kerja .....                 | 21         |
| 3.4.1 Uji SEM.....                       | 21         |
| 3.4.2 Uji Kuat Tekan .....               | 22         |
| 3.4.3 Uji Tahan Benturan .....           | 22         |
| <b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b> | <b>25</b>  |
| <b>BAB V PENUTUP .....</b>               | <b>56</b>  |
| 5.1 Kesimpulan .....                     | 56         |
| 5.2 Saran.....                           | 56         |
| <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>              | <b>58</b>  |
| <b>LAMPIRAN.....</b>                     | <b>xiv</b> |