



DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	xi
BAB 1 PENDAHULUAN	1
BAB 2 SAYURAN DAN BUAH	3
2.1 Struktur Sayur dan Buah	3
2.2 Komposisi Kimiawi	7
2.3 Perubahan Fisiologi	13
2.4 Kerusakan Buah dan Sayuran	26
2.5 Penyimpanan dan Kondisi Penyimpanan	34
2.6 Penanganan Pascapanen	38
2.7 Kasus Berkaitan dengan Buah dan Sayur	42
BAB 3 SEREALIA	45
3.1 Padi (<i>Oryza sativa</i>)	45
3.2 Jagung (<i>Zea mays</i> L.)	64
3.3 Gandum (<i>Triticum aestivum</i> L.)	77
3.4 Millet	88
3.5 Shorgum (<i>Sorghum bicolor</i> L.)	94
3.6 Oat (<i>Avena sativa</i>)	102
3.7 Perubahan Pascapanen	109
3.8 Issue yang Berkaitan dengan Serealia	111

BAB 4	KACANG-KACANG	113
4.1	Kacang Tanah (<i>Arachis hypogaea</i> L.)	113
4.2	Kedelai (<i>Glycine max</i> L.)	120
4.3	Kacang Hijau (<i>Vigna radiate</i> atau <i>Phaseolus radiates</i>)	138
4.4	Kacang Merah (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.)	143
4.5	Kacang Tolo (<i>Vigna unguiculata</i> ssp.)	147
BAB 5	UMBI	151
5.1	Ubi Kayu (<i>Manihot esculenta</i> Crantz)	151
5.2	Ganyong (<i>Canna edulis</i>)	162
5.3	Garut (<i>Maranta arundinacea</i> Linn.)	168
5.4	Gadung (<i>Dioscorea hispida</i> Dennst.)	174
5.5	Gembili (<i>Dioscorea esculenta</i>)	182
5.6	Uwi (<i>Dioscorea alata</i>)	187
5.7	Ubi Jalar (<i>Ipomoea batatas</i> L.)	192
5.8	Talas (<i>Colocasia esculenta</i> Scho)	197
5.9	Kentang Hitam (<i>Coleus tuberosus</i>)	205
5.10	Kentang (<i>Solanum tuberosus</i>)	209
BAB 6	REMPAH-REMPAH	219
6.1	Jahe (<i>Zingiber officinale</i>)	219
6.2	Kunyit (<i>Curcuma domestica</i> Val)	225
6.3	Temulawak (<i>Curcuma xanthorrhiza</i> Roxb.)	230
6.4	Kencur (<i>Kaempferia galanga</i> L.)	233
6.5	Temu Ireng (<i>Curcuma aeruginosa</i> Roxb.)	237
6.6	Temu Kunci (<i>Boesenbergia panduruta</i>)	240
6.7	Lengkuas (<i>Alpinie galanga</i> L.)	242
BAB 7	BAHAN PENYEGAR	247
7.1	Teh (<i>Camellia sinensis</i>)	247
7.2	Kopi (<i>Coffea</i> sp.)	254
7.3	Kakao (<i>Theobroma cacao</i> L.)	266
DAFTAR PUSTAKA		273