

## DAFTAR TABEL

No.	Judul	Hal.
1	Komposisi nilai gizi buah tomat segar per 100 gram bahan.....	8
2	Syarat Mutu Tomat.....	9
3	Kombinasi Perlakuan antara Konsentrasi Kitosan dan Lama Perendaman.....	18
4	Daftar Sidik Ragam.....	19
5	Kaidah Pengambilan Keputusan.....	19
6	Uji Organoleptik.....	23
7	Pengaruh konsentrasi kitosan dan lama perendaman terhadap susut bobot buah tomat.....	27
8	Pengaruh konsentrasi kitosan dan lama perendaman terhadap tingkat kesukaan buah tomat.....	28
9	Pengaruh konsentrasi kitosan dan lama perendaman terhadap tingkat kekerasan buah tomat.....	30
10	Pengaruh konsentrasi kitosan dan lama perendaman terhadap total padatan terlarut buah tomat.....	32
11	Pengaruh konsentrasi kitosan dan lama perendaman terhadap umur pembusukan buah tomat.....	35