

DAFTAR TABEL

No	Judul	Halaman
1.	Kandungan gizi dalam 100 g tomat	6
2.	Komposisi zat gizi kulit semangka per 100 g	11
3.	Sidik Ragam Rancangan Acak Lengkap.....	17
4.	Kaidah pengambilan keputusan.....	17
5.	Pengaruh konsentrasi VCO pada Edible coating kulit buah semangka terhadap persentase buah busuk buah tomat	24
6.	Pengaruh konsentrasi VCO yang ditambahkan pada Edible coating kulit buah semangka terhadap susut bobot buah tomat.....	26
7.	Pengaruh konsentrasi VCO yang ditambahkan pada Edible coating kulit buah semangka terhadap total padatan terlarut buah tomat.....	27
8.	Pengaruh konsentrasi VCO yang ditambahkan pada Edible coating kulit buah semangka terhadap persentase kerusakan buah tomat.....	29
9.	Hasil analisis statistik rasa buah tomat uji Friedman	31
10.	Pengaruh konsentrasi VCO yang ditambahkan pada <i>Edible coating</i> kulit buah semangka terhadap rasa buah tomat.....	31
11.	Hasil analisis statistik warna buah tomat uji Friedman	33
12.	Pengaruh konsentrasi VCO yang ditambahkan pada <i>Edible coating</i> kulit buah semangka terhadap aroma buah tomat	33
13.	Hasil analisis statistik aroma buah tomat uji Friedman	34
14.	Pengaruh konsentrasi VCO yang ditambahkan pada <i>Edible coating</i> kulit buah semangka terhadap aroma buah tomat.....	35
15.	Hasil analisis statistik tingkat penerimaan buah tomat uji Friedman	35
16.	Pengaruh konsentrasi VCO yang ditambahkan pada <i>Edible coating</i> kulit buah semangka terhadap tingkat penerimaan buah tomat.....	36