

DAFTAR ISI

PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT	iii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
LEMBAR PENGESAHAN.....	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar belakang	1
1.2 Identifikasi masalah	3
1.3 Maksud dan tujuan penelitian.....	3
1.4 Kegunaan penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA, KERANGKA BERPIKIR, DAN HIPOTESIS..	5
2.1 Tinjauan pustaka.....	5
2.1.1 Klasifikasi tomat (<i>Lycopersicum esculentum</i> Mill.).....	5
2.1.2 Morfologi tomat (<i>Lycopersicum esculentum</i> Mill.).....	5
2.1.3 Kandungan gizi buah tomat	7
2.1.4 Pemanenan dan pasca panen	7
2.1.5 <i>Edible Coating</i>	9
2.1.6 Lidah Buaya	10
2.1.7 Ekstrak kulit buah pisang	11
2.1.8 Ekstrak kulit buah semangka.....	12
2.2 Kerangka berpikir	13
2.3 Hipotesis.....	15
BAB III METODE PENELITIAN	16
3.1 Waktu dan tempat percobaan	16
3.2 Bahan dan alat	16
3.3 Metode percobaan.....	16

3.4	Pelaksanaan penelitian	18
3.4.1	Penyediaan sampel buah tomat	18
3.4.2	Pembuatan ekstrak kulit buah pisang	19
3.4.3	Pembuatan ekstrak kulit buah semangka	19
3.4.4	Penyediaan daun lidah buaya	20
3.4.5	Penyiapan larutan edible coating	20
3.4.6	Penerapan perlakuan	20
3.5	Pengamatan	21
3.5.1	Pengamatan penunjang	21
3.5.2	Pengamatan utama	22
BAB IV		25
HASIL DAN PEMBAHASAN		25
4.1	Parameter penunjang.....	25
4.1.1	Suhu dan kelembaban.....	25
4.1.2	Organisme pengganggu tanaman	25
4.1.3	Perubahan warna	26
4.2	Parameter utama	27
4.2.1	Susut bobot buah tomat.....	27
4.2.2	Total padatan terlarut	29
4.2.3	Kadar vitamin C	31
4.2.4	Persentase buah busuk.....	32
4.2.5	Uji organoleptik	34
BAB V.....		37
KESIMPULAN DAN SARAN		37
5.1	Kesimpulan	37
5.2	Saran	37
DAFTAR PUSTAKA		38
LAMPIRAN		44