

DAFTAR LAMPIRAN

No.	Judul	Halaman
1.	Deskripsi tanaman tomat varietas Gustavi F1.....	44
2	Standar mutu buah tomat.....	46
3	Tata letak percobaan.....	47
4	Petunjuk uji organoleptik.....	48
5	Kronologi kegiatan penelitian.....	49
6	Perhitungan konsentrasi bahan larutan <i>edible coating</i> untuk 1000 ml air.....	50
7	Perhitungan bahan uji kadar vitamin c.....	51
8	Data pengamatan suhu dan kelembaban.....	52
9	Analisis statistik susut bobot buah tomat (%) hari ke-4...	53
10	Analisis statistik susut bobot buah tomat (%) hari ke-8.....	55
11	Analisis statistik susut bobot buah tomat (%) hari ke-12...	56
12	Analisis statistik total padatan terlarut hari ke-4.....	58
13	Analisis statistik total padatan terlarut hari ke-8.....	59
14	Analisis statistik total padatan terlarut hari ke-12.....	60
15	Analisis statistik kadar vitamin C hari ke-4.....	61
16	Analisis statistik kadar vitamin C hari ke-8.....	62
17	Analisis statistik kadar vitamin C hari ke-12.....	63
18	Hasil pengujian panelis organoleptik rasa.....	64
19	Hasil pengujian panelis organoleptik tingkat kesegaran...	65
20	Monitoring pembusukan.....	70
21	Dokumentasi penelitian.....	72
22	Riwayat hidup.....	74