

DAFTAR LAMPIRAN

No	Judul	Halaman
1	Tata letak percobaan.....	34
2	Deskripsi Tomat Varietas Servo.....	35
3	Format penilaian uji organoleptik buah tomat	37
4	Pengamatan suhu dan kelembaban	40
5	Analisis statistik susut bobot buah tomat (%) hari ke - 9.....	41
6	Analisis statistik susut bobot buah tomat (%) hari ke – 15	44
7	Analisis statistik tingkat kerusakan buah tomat (%) hari ke – 6.....	46
8	Analisis statistik tingkat kerusakan buah tomat (%) hari ke – 9.....	47
9	Analisis statistik tingkat kerusakan buah tomat (%) hari ke – 12 ...	48
10	Analisis statistik tingkat kerusakan buah tomat (%) hari ke – 15 ...	49
11	Analisis statistik vitamin C buah tomat (%) hari ke – 9	50
12	Analisis statistik vitamin C buah tomat (%) hari ke – 15	51
13	Uji Friedman warna hari ke – 0	52
14	Uji Friedman warna hari ke – 9	53
15	Uji Friedman warna hari ke – 15	54
16	Uji Friedman kesegaran hari ke – 0.....	55
17	Uji Friedman kesegaran hari ke – 9.....	56
18	Uji Friedman kesegaran hari ke – 15.....	57
19	Data organoleptik kesegaran H-0	58
20	Data organoleptik kesegaran H-9	59
21	Data organoleptik kesegaran H-15	60
22	Data organoleptik warna H -0.....	61
23	Data organoleptik warna H-9.....	62
24	Data organoleptik warna H-15.....	63
25	Dokumentasi penelitian.....	64
26	Riwayat hidup penulis.....	66