

DAFTAR ISI

	Halaman
PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT	i
ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar belakang.....	1
1.2. Identifikasi masalah.....	4
1.3. Maksud dan tujuan penelitian	4
1.4. Manfaat penelitian.....	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA, KERANGKA BERPIKIR, DAN HIPOTESIS.....	5
2.1. Tinjauan pustaka	5
2.1.1. Buah tomat	5
2.1.2. Respirasi pada buah tomat	8
2.1.3. Pascapanen buah tomat	9
2.1.4. <i>Edible coating</i>	10
2.1.5. <i>Edible coating</i> menggunakan gel <i>Aloe vera</i>	11
2.1.6. Gliserol.....	15
2.1.7. Pektin	16
2.2. Kerangka berpikir	17
2.3. Hipotesis	19
BAB III. METODE PENELITIAN	20
3.1. Waktu dan tempat penelitian.....	20

3.2. Alat dan bahan penelitian.....	20
3.3. Metode penelitian	20
3.4. Pelaksanaan penelitian	22
3.4.1. Penyediaan sampel buah tomat.....	22
3.4.2. Penyediaan daun lidah buaya.....	23
3.4.3. Penyiapan larutan gel edible coating	23
3.4.4. Penerapan perlakuan	24
3.5. Parameter pengamatan	24
3.5.1. Pengamatan penunjang	24
3.5.2. Pengamatan utama	24
a. Susut bobot.....	24
b. Tingkat kekerasan	25
c. Warna	25
d. Penurunan kadar vitamin C.....	25
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	27
4.1. Pengamatan penunjang.....	27
4.1.1 Suhu dan kelembaban.....	27
4.1.2 Hama dan penyakit	27
4.2. Pengamatan utama.....	28
4.2.1 Susut bobot	28
4.2.2 Tingkat Kekerasan.....	30
4.2.3 Warna.....	32
4.2.4 Penurunan kadar vitamin C	34
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	37
5.1. Kesimpulan.....	37
5.2. Saran	37
DAFTAR PUSTAKA	38
LAMPIRAN.....	45
RIWAYAT HIDUP	75

DAFTAR TABEL

No	Judul	Halaman
1.	Produksi tomat Provinsi Jawa Barat.....	1
2.	Kandungan gizi dalam 100 gram tomat muda.....	8
3.	Kandungan <i>Aloe vera</i> L.....	13
4.	Daftar sidik ragam.....	21
5.	Kaidah pengambilan keputusan.....	22
6.	Pengaruh lama pencelupan pada gel lidah buaya yang ditambah gliserol dan pektin terhadap susut bobot buah tomat selama 10 hari penyimpanan.....	29
7.	Pengaruh lama pencelupan pada gel lidah buaya yang ditambah gliserol dan pektin terhadap tingkat kekerasan buah tomat selama 10 hari penyimpanan.....	31
8.	Pengaruh lama pencelupan pada gel lidah buaya yang ditambah gliserol dan pektin terhadap nilai warna *a (Hijau-merah) buah tomat selama 10 hari penyimpanan.....	33
9.	Pengaruh lama pencelupan pada gel lidah buaya yang ditambah gliserol dan pektin terhadap penurunan kadar vitamin C (%) buah tomat selama 10 hari penyimpanan.....	35

DAFTAR GAMBAR

No	Judul	Halaman
1.	Buah tomat.....	5
2.	Lidah buaya.....	12
3.	Struktur gliserol.....	15
4.	Struktur pektin.....	16

DAFTAR LAMPIRAN

No	Judul	Halaman
1.	Deskripsi tanaman tomat kultivar Servo.....	45
2.	Kualitas tomat segar menurut SNI 01-4480-1998.....	46
3.	Tata letak penelitian.....	47
4.	Kronologi penelitian.....	48
5.	Suhu dan kelembaban.....	49
6.	Analisis statistik dan perhitungan.....	50
7.	Tabel anova pengamatan.....	52
8.	Dokumentasi penelitian.....	73