

DAFTAR ISI

PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT.....	i
ABSTRAK.....	ii
ABSTRACT.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
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 dan morfologi tomat (<i>Lycopersicum esculentum</i> Mill.)	5
2.1.2 Kandungan gizi buah tomat	7
2.1.3 Panen dan pasca panen tomat	8
2.1.4 <i>Coating</i>	9
2.1.5 Pati singkong.....	10
2.1.6 Minyak serai wangi.....	11
2.2 Kerangka berpikir	12
2.3 Hipotesis.....	14
BAB III METODE PENELITIAN	15
3.1 Waktu dan tempat percobaan	15
3.2 Alat dan bahan percobaan.....	15
3.3 Metode penelitian.....	15
3.4 Analisis data.....	15
3.5 Prosedur penelitian	17
3.5.1 Penyediaan sampel buah tomat.....	17

3.5.2 Pembuatan larutan <i>coating</i>	17
3.5.3 Aplikasi <i>coating</i>	18
3.6 Parameter pengamatan	18
3.6.1 Pengamatan penunjang.....	18
3.6.2 Pengamatan utama.....	19
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	21
4.1 Pengamatan penunjang.....	21
4.1.1 Suhu dan kelembaban.....	21
4.1.2 Organisme pengganggu tanaman.....	21
4.2 Pengamatan utama.....	22
4.2.1 Susut bobot buah tomat.....	22
4.2.2 Persentase kerusakan buah tomat.....	23
4.2.3 Uji organoleptik.....	25
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	29
DAFTAR PUSTAKA	30
LAMPIRAN.....	35

DAFTAR TABEL

No	Hal
1. Kandungan gizi setiap 100 gram buah tomat segar.	7
2. Daftar sidik ragam.....	16
3. Kaidah Pengambilan Keputusan	16
4. Skala penilaian uji organoleptik.....	20
5. Pengaruh coating pati singkong dan minyak serai wangi terhadap susut bobot buah tomat (%).	23
6. Pengaruh coating pati singkong dan minyak serai wangi terhadap persentase kerusakan buah tomat (%).	24
7. Pengaruh coating pati singkong dan minyak serai wangi terhadap warna buah tomat.	25
8. Pengaruh coating pati singkong dan minyak serai wangi terhadap tingkat kesegaran buah tomat.	26
9. Pengaruh coating pati singkong dan minyak serai wangi terhadap tekstur buah tomat.	27
10. Pengaruh coating pati singkong dan minyak serai wangi terhadap tingkat kesukaan buah tomat.	28

DAFTAR GAMBAR

No	Hal
1. Buah Tomat (<i>Lycopersicum esculentum</i> Mill.).....	6
2. Tomat terserang penyakit.....	20

DAFTAR LAMPIRAN

No	Hal
1. Deskripsi tanaman tomat servo	35
2. Tata letak percobaan	37
3. Petunjuk uji organoleptik	38
4. Formulir uji organoleptik.....	39
5. Kronologi kegiatan penelitian	41
6. Perhitungan konsentrasi larutan untuk 1000 ml aquades.....	42
7. Data pengamatan suhu dan kelembaban selama percobaan berlangsung	43
8. Analisis susut bobot tomat (%) hari ke-2.....	44
9. Analisis susut bobot buah tomat (%) hari ke-4	46
10. Analisis statistik susut bobot buah tomat (%) hari ke-6.....	47
11. Analisis statistik susut bobot buah tomat (%) hari ke-8.....	48
12. Analisis statistik susut bobot buah tomat (%) hari ke-10.....	49
13. Analisis statistik persentase kerusakan buah tomat 2 HSP	50
14. Analisis statistik persentase kerusakan buah tomat 4 HSP	51
15. Analisis statistik persentase kerusakan buah tomat 6 HSP	53
16. Analisis statistik persentase kerusakan buah tomat 8 HSP	54
17. Analisis statistik persentase kerusakan buah tomat 10 HSP	55
18. Analisis statistik organoleptik warna 5 HSP	56
19. Analisis statistik organoleptik warna 9 HSP	58
20. Analisis statistik organoleptik tingkat kesegaran 5 HSP.....	60
21. Analisis statistik organoleptik tingkat kesegaran 9 HSP.....	61
22. Analisis statistik organoleptik tekstur 5 HSP	63
23. Analisis statistik organoleptik tekstur 9 HSP	64
24. Analisis statistik organoleptik tingkat kesukaan 5 HSP.....	66
25. Analisis statistik organoleptik tingkat kesukaan 9 HSP.....	67
26. Hasil pengujian panelis organoleptik warna 5 HSP	69
27. Hasil pengujian panelis organoleptik warna 9 HSP	70
28. Hasil pengujian panelis organoleptik tingkat kesegaran 5 HSP.....	71
29. Hasil pengujian panelis organoleptik tingkat kesegaran 9 HSP.....	72

30. Hasil pengujian panelis organoleptik tekstur 5 HSP	73
31. Hasil pengujian panelis organoleptik tekstur 9 HSP	74
32. Hasil pengujian panelis organoleptik tingkat kesukaan 5 HSP	75
33. Hasil pengujian panelis organoleptik tingkat kesukaan 9 HSP	76
34. Dokumentasi penelitian.....	77
35. Riwayat hidup	79