

DAFTAR TABEL

No	Judul	Halaman
1.	Sidik ragam pada rancangan acak lengkap (RAL).....	14
2.	Kaidah pengambilan keputusan.....	14
3.	Standar kualitas asap cair Jepang.....	18
4.	Nilai skala untuk setiap kategori kerusakan.....	21
5.	Kriteria penilaian uji organoleptik buah stroberi.....	22
6.	Perbandingan karakteristik asap cair tempurung kelapa terhadap standar jepang.....	24
7.	Rata-rata perlakuan asap cair tempurung kelapa berbagai konsentrasi terhadap susut bobot dan kadar air buah stroberi...	27
8.	Rata-rata TPT buah stroberi dengan perlakuan berbagai konsentrasi asap cair tempurung kelapa selama penyimpanan hari ke-2 dan ke-5.....	28
9.	Rata-rata TAT buah stroberi dngan perlakuan berbagai konsentrasi asap cair tempurung kelapa selama penyimpanan hari ke-2 dan ke-5.....	30
10.	Rata-rata intensitas kerusakan buah stroberi dengan perlakuan berbagai konsentrasi asap cair tempurung kelapa selama penyimpanan hari ke-2 dan ke-5.....	31
11.	Pengaruh konsentrasi asap cair tempurung kelapa terhadap aroma, warna, dan tingkat kesukaan hari ke-2 dan ke-5.....	34