

DAFTAR LAMPIRAN

No	Judul	Hal
1.	Tata letak perlakuan.....	28
2.	Deskripsi selada bokor.....	29
3.	Cara membuat larutan cuka kayu tempurung kelapa.....	30
4.	Kronologi percobaan	31
5.	Suhu dan kelembapan udara	32
6.	Analisis statistika susut bobot sayur	33
7.	Analisis data pengaruh konsentrasi cuka kayu terhadap rasa	35
8.	Analisis data pengaruh konsentrasi cuka kayu terhadap warna.....	37
9.	Analisis data pengaruh konsentrasi cuka kayu terhadap tekstur	39
10.	Dokumentasi kegiatan percobaan	41
11.	Uji organoleptik oleh panelis.....	42
12.	Dokumentasi per hari selama tujuh hari	43