

DAFTAR TABEL

No.	Judul	Halaman
1.	Sidik ragam Rancangan Acak Lengkap untuk pengujian <i>in vitro</i>	25
2.	Sidik ragam Rancangan Acak Kelompok untuk pengujian <i>in vivo</i>	26
3.	Kaidah pengambilan keputusan	26
4.	Skala penilaian secara deskriptif.....	37
5.	Hasil identifikasi molekuler isolat patogen FP1 berdasarkan analisis sequencing penanda ITS	43
6.	Hasil pengujian kadar air ekstrak kulit umbi kentang.....	47
7.	Hasil pengujian kadar abu ekstrak kulit umbi kentang	49
8.	Hasil uji skrining fitokimia metabolit sekunder pada ekstrak kulit umbi kentang.....	51
9.	Senyawa metabolit dari ekstrak kulit umbi kentang yang teridentifikasi menggunakan analisis GC-MS pelarut etanol.....	52
10.	Hasil pengukuran absorbansi dan persen penghambatan radikal DPPH oleh ekstrak kulit umbi kentang pada berbagai konsentrasi.	55
11.	Nilai IC50 rata-rata ekstrak kulit umbi kentang.....	55
12.	Pengaruh berbagai konsentrasi ekstrak kulit umbi kentang terhadap diameter koloni <i>Fusarium oxysporum</i> pada media PDA	58
13.	Pengaruh berbagai konsentrasi ekstrak kulit umbi kentang terhadap daya hambat <i>Fusarium oxysporum</i> pada media PDA.....	61
14.	Masa inkubasi penyakit crown rot (hari) pada buah pisang Cavendish pada berbagai perlakuan selama penyimpanan.....	65
15.	Perkembangan insidensi penyakit crown rot (%) pada buah pisang Cavendish pada berbagai perlakuan selama penyimpanan	66
16.	Perkembangan intensitas penyakit crown rot (%) pada buah pisang Cavendish pada berbagai perlakuan selama penyimpanan	68
17.	Perkembangan efikasi pengendalian crown rot (%) pada buah pisang Cavendish pada berbagai perlakuan selama penyimpanan	71
18.	Susut berat buah pisang pada berbagai perlakuan selama penyimpanan..	74

19. Nilai kecerahan (L) buah pisang pada berbagai perlakuan selama penyimpanan	78
20. Nilai komponen warna merah–hijau (a) buah pisang pada berbagai perlakuan selama penyimpanan	80
21. Nilai komponen warna kuning–biru (b) buah pisang pada berbagai perlakuan selama penyimpanan	81
22. Nilai kekerasan kulit dan daging buah pisang pada berbagai perlakuan setelah 14 hari penyimpanan	84
23. Nilai kandungan asam tertitrasi total (%) buah pisang selama penyimpanan pada setiap perlakuan	86
24. Nilai kemanisan buah pisang (°Brix) pada berbagai perlakuan setelah 14 hari penyimpanan	87
25. Kadar vitamin C (mg/100 g) buah pisang selama penyimpanan pada setiap perlakuan	90