

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
INTISARI.....	xiv
<i>ABSTRACT</i> .....	xv
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	7
1.3. Batasan Penelitian .....	8
1.4. Tujuan Penelitian .....	8
1.5. Manfaat Penelitian .....	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
2.1. Tomat .....	9
2.2. Penanganan Pascapanen Tomat .....	12
2.3. <i>Hydrocooling</i> .....	15
2.4. Ozon .....	16
2.5. Metode Taguchi – GRA ( <i>Grey Relational Analysis</i> ) .....	17
2.6. Uji Statistik ANOVA .....	18
BAB III METODE PENELITIAN.....	19
3.1. Objek Penelitian .....	19
3.2. Teknik Pengambilan Sampel.....	19
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian .....	20
3.4. Alat dan Bahan Penelitian.....	21

3.4.1.	Percobaan Perlakuan <i>Hydrocooling Ozone</i> .....	21
3.4.2.	Penyimpanan Suhu Ruang .....	22
3.4.3.	Pengujian Parameter Fisik.....	22
3.4.4.	Pengujian Parameter Kimia.....	22
3.5.	Ruang Lingkup dan Tahapan Penelitian .....	23
3.5.1.	Perumusan Masalah .....	24
3.5.2.	Penentuan Batasan Penelitian .....	24
3.5.3.	Penentuan Tujuan dan Manfaat Penelitian.....	24
3.5.4.	Studi Literatur .....	24
3.5.5.	Identifikasi Kebutuhan Data Penelitian .....	25
3.5.6.	Penelitian Pendahuluan .....	25
3.5.7.	Penentuan Faktor dan Level Faktor .....	26
3.5.8.	Penentuan <i>Orthogonal Array</i> (OA).....	27
3.5.9.	Penempatan Faktor dan Interaksi ke Tabel <i>Orthogonal Array</i> .....	27
3.5.10.	Pelaksanaan Percobaan <i>Hydrocooling Ozone</i> .....	29
3.5.11.	Pengambilan Data Fisikokimia .....	30
3.5.12.	Pengolahan Data Hasil Pengujian .....	33
3.5.13.	Analisis dan Pembahasan Hasil .....	37
3.5.14.	Penarikan Kesimpulan .....	37
3.6.	Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	39
3.6.1.	Data Primer .....	39
3.6.2.	Data Sekunder .....	39
3.7.	Analisis Data .....	39
3.7.1.	Efektivitas Perlakuan <i>Hydrocooling Ozone</i> .....	40
3.7.2.	Kombinasi Perlakuan <i>Hydrocooling Ozone</i> Terbaik .....	40
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....		41
4.1.	Suhu dan Kelembaban Selama Penyimpanan .....	41
4.2.	Analisis Pengaruh Fisikokimia Tomat Pasca Perlakuan .....	42
4.2.1.	Susut Bobot .....	43
4.2.2.	Kekerasan ( <i>Firmness</i> ) .....	46
4.2.3.	Warna L* dan a* .....	50

4.2.4.	Warna $a^*/b^*$ dan Hue.....	55
4.2.5.	TSS dan pH .....	61
4.2.6.	TA dan TSS:AR .....	65
4.2.7.	Perubahan Fisiologi Pasca Perendaman.....	67
4.3.	Analisis Respon Fisikokimia dengan Metode Taguchi.....	68
4.3.1.	Susut Bobot dan Kekerasan .....	69
4.3.2.	Warna $L^*$ dan $a^*$ .....	71
4.3.3.	Warna $a^*/b^*$ dan <i>Hue</i> .....	73
4.3.4.	TSS dan pH .....	75
4.3.5.	TA dan TSS:AR .....	77
4.3.6.	Ringkasan Hasil Metode Taguchi .....	79
4.4.	Analisis Grey Relational Analysis (GRA) .....	80
4.5.	Uji Konfirmasi .....	82
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....		84
5.1.	Kesimpulan .....	84
5.2.	Saran.....	84
DAFTAR PUSTAKA .....		85
LAMPIRAN.....		92