

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
INTISARI	xi
<i>ABSTRACT</i>	xii
I. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Tinjauan Tentang Tomat (<i>Solanum lycopersicum</i> L.).....	5
2.2 Pertumbuhan dan Perkembangan Buah Tomat	8
2.2.1 Proses Pembentukan Buah	8
2.2.2 Perubahan Warna dan Fase Kematangan Buah.....	9
2.3 Kandungan Gizi dan Nutrisi Tomat	10
2.4 Syarat Mutu Tomat Segar.....	12
2.5 Fisiologi Pascapanen Tomat.....	13
2.5.1 Pascapanen Tomat.....	13
2.5.2 Laju Respirasi dan Produksi Etilen	14
2.6 Daya Simpan dan Karakteristik Tomat Pascapanen.....	15
2.6.1 Parameter Mutu Fisik	16
2.6.2 Parameter Mutu Kimia	18
2.7 Kalsium Klorida	20
2.8 Natrium Klorida	22
2.9 Hipotesis.....	24

III. METODE PENELITIAN	25
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	25
3.2 Alat dan Bahan Penelitian	25
3.3 Rancangan Penelitian	25
3.4 Pelaksanaan Penelitian	26
3.5 Variabel Pengamatan.....	27
3.6 Analisis Data	34
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	35
4.1 Karakteristik Awal Buah Tomat.....	35
4.2 Kondisi Mikroklimat Ruang Simpan	36
4.3 Konsentrasi CO ₂ Sampel	38
4.4 Mutu Fisik	40
4.4.1 <i>Visual Quality Ratings (VQR)</i> dan Susut Bobot.....	40
4.4.2 Kekerasan Buah.....	46
4.4.3 Warna dan Bentuk Buah	48
4.4.4 Kerusakan akibat Serangan Patogen	51
4.5 Mutu Kimia	54
4.5.1 Vitamin C	54
4.5.2 Total Padatan Terlarut (TPT)	56
4.5.3 Total Asam Titrasi (TAT) dan Derajat Keasaman (pH)	57
4.5.4 Likopen.....	60
4.6 Daya Simpan Komersial.....	61
V. KESIMPULAN DAN SARAN	64
5.1 Kesimpulan.....	64
5.2 Saran	64
DAFTAR PUSTAKA	65
LAMPIRAN	78