



	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR GAMBAR	iii
DAFTAR TABEL	iv
I. PENDAHULUAN	1
II. TINJAUAN PUSTAKA	3
1. Buah Tomat	3
1.1 Morfologi Buah Tomat	5
1.2 Sifat sensoris Buah Tomat	6
1.3 Komposisi Buah Tomat	9
2. Fisiologi Lepas Panen Buah Tomat	10
2.1 Pernafasan Klimakterik	10
2.2 Karbohidrat Buah Tomat	14
2.3 Asam Organik Buah Tomat	14
2.4 Tekstur Buah Tomat	16
2.5 Warna Buah Tomat	17
2.6 Peranan Etilen dalam Pematangan	19
2.7 Kerusakan Buah Tomat	21
3 Penghambatan Pematangan	23
3.1 KMnO ₄	23
3.2 Penyimpanan dalam Kondisi konsentrasi	
CO ₂ tinggi	24
4 Kemasan Plastik	26
III. BAHAN DAN METODE PENELITIAN	29
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	38
1. Kadar vitamin C	41
2. Kadar Gula Reduksi	45



3. Kadar Gula Total	49
4. Kadar Keasaman Total	52
5. Warna	56
6. Tekstur	60
7. Kadar Air	63
8. Pembahasan Umum	65
V. KESIMPULAN	67
VI. DAFTAR PUSTAKA	68
VII. LAMPIRAN	71