

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
INTISARI.....	1
ABSTRACT.....	2
BAB I PENDAHULUAN	3
1.1. Latar Belakang	3
1.2. Rumusan Masalah	10
1.3. Tujuan Penelitian.....	10
1.4. Batasan Penelitian	11
1.5. Manfaat Penelitian.....	11
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	13
2.1. Tomat Ceri.....	13
2.2. Kandungan Nutrisi	15
2.3. Pemanenan.....	15
2.4. Perlakuan Pascapanen	16
2.5. Tingkat kematangan	17
2.6. Suhu Penyimpanan	18
2.7. Kemasan	19
2.7.1. Polyethylene Terephthalate (PET) Trays	21
2.7.2. Expandable Polystyrene (EPS) Trays & PVC Wrap.....	21
2.8. Sifat Fisikokimia	22
2.8.1. Susut Bobot (<i>Weight Loss</i>).....	22
2.8.2. Warna	22
2.8.3. Kekerasan (<i>Firmness</i>)	23
2.8.4. Kadar Air.....	23

2.9. Penelitian Terdahulu.....	25
BAB III METODE PENELITIAN.....	29
3.1. Objek dan Waktu Penelitian.....	29
3.2. Teknik Pengambilan Sampel.....	29
3.3. Bahan dan Alat Penelitian	31
3.3.1. Bahan.....	31
3.3.2. Alat.....	31
3.4. Metode Pengumpulan Data	32
3.4.1. Data Primer	32
3.4.2. Data Sekunder	33
3.5. Tahap Penelitian	34
3.5.1. Identifikasi dan Perumusan Masalah	34
3.5.2. Studi literatur.....	34
3.5.3. Rancangan Percobaan	35
3.5.4. Penentuan Orthogonal Array.....	36
3.5.5. Preparasi Sampel.....	40
3.5.6. Proses Eksperimen	40
3.5.7. Pengujian Fisikokimia.....	41
3.5.8. Pengolahan dan Analisis Data Eksperimen.....	44
3.5.9. Penentuan Kombinasi Rancangan yang Optimal	49
3.5.10. Pelaksanaan Eksperimen Konfirmasi.....	49
3.6. Prosedur Eksperimen.....	49
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	51
3.1. Perlakuan Awal Pascapanen Tomat Ceri	51
3.2. Analisis Perubahan Fisikokimia Tomat Ceri Pasca Perlakuan	53
3.2.1. Parameter Fisik.....	54
3.2.2. Parameter Kimia.....	75
3.3. Analisis Respon Fisikokimia Tomat Ceri dengan Metode Taguchi.....	79
3.3.1. Kadar Air.....	80
3.3.2. Total Padatan Terlarut ($^{\circ}$ Brix)	82
3.3.3. Susut Bobot.....	85
3.3.4. Kekerasan (<i>Firmness</i>)	88

3.3.5. Warna (L^* , a^* , dan b^*)	91
3.4. Analisis <i>Grey Relational Analysis</i> (GRA).....	100
3.5. Uji Konfirmasi.....	105
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	108
5.1. Kesimpulan.....	108
5.2. Saran	108
DAFTAR PUSTAKA	109
LAMPIRAN	118