

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGAJUAN.....	ii
SURAT KETERANGAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tujuan.....	3
1.3. Manfaat.....	3
1.4. Batasan Masalah.....	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1. Kualitas Tomat.....	4
2.2. Derajat Keasaman (pH).....	5
2.3. Warna.....	5
2.4. <i>Visible Near Infrared</i> (Vis-NIR) Spektroskopi dan Kemometrika ..	7
BAB III. METODOLOGI PENELITIAN.....	10
3.1. Waktu dan Lokasi Penelitian.....	10
3.2. Alat dan Bahan Penelitian.....	10
3.2.1. Bahan.....	10
3.2.2. Alat.....	10
3.3. Prosedur Penelitian.....	12
3.4. Pengambilan data spektra.....	13
3.5. Pengambilan data pH.....	14
3.6. Analisis Data.....	14
3.6.1. Data yang diperoleh.....	14
3.6.2. Preproses Spektra.....	14
3.6.3. <i>Principal Component Analysis</i> (PCA).....	14
3.6.4. <i>Partial Least Square Regression</i> (PLSR).....	14
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	16
4.1. Eksplorasi data derajat keasaman (pH) dan spektra tomat.....	16
4.2. <i>Principal Component Analysis</i> (PCA).....	20
4.3. Pengembangan model kalibrasi menggunakan <i>Partial Least Square Regression</i> (PLSR).....	22
BAB V. PENUTUP.....	25
5.1. Kesimpulan.....	25
DAFTAR PUSTAKA.....	26
LAMPIRAN.....	29