



## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGAJUAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR KODE PEMROGRAMAN .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR PERSAMAAN .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xi</b>
<b>INTISARI .....</b>	<b>xii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>xiii</b>

### BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	5
1.3 Batasan Masalah .....	6
1.4 Tujuan Penelitian .....	7
1.5 Manfaat Penelitian .....	7

### BAB II TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Tomat ( <i>Lycopersicum esculentum</i> ).....	8
2.2 Standard Mutu Tomat Segar.....	9
2.3 Mutu Intrinsik Tomat .....	10
2.4 Likopen.....	11
2.5 Brix.....	12



2.6	Chroma Meter.....	13
2.7	Citra Digital.....	14
2.8	Warna.....	15
2.9	Konversi Ruang Warna.....	16

### BAB III METODE PENELITIAN

3.1	Obyek Penelitian .....	19
3.2	Waktu dan Tempat Penelitian .....	19
3.3	Alat dan Bahan .....	19
3.4	Metode Pengumpulan Data .....	20
3.5	Diagram Alir Penelitian .....	21
3.6	Tahapan dan Cara Kerja.....	23
3.7	Rancangan Penelitian.....	31

### BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1	Aplikasi <i>Chroma meter</i> Berbasis Web.....	33
4.2	Tomat ( <i>Lycopersicum esculentum</i> ).....	54
4.3	Pengembangan Fungsi Aplikasi <i>Chroma meter</i> untuk Prediksi Kandungan Likopen dan Brix Tomat Berdasarkan L*a*b*....	64

### BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....

70

### DAFTAR PUSTAKA .....

72