

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi kimia terung Belanda .....	7
2. Konstanta laju reaksi dan waktu paruh antosianin jus terung Belanda terkopigmentasi .....	39
3. Data pengamatan analisis konsentrasi antosianin .....	48
4. Konsentrasi antosianin .....	49
5. Uji kesamaan ragam ( <i>Bartlett's test</i> ) konsentrasi antosianin .....	49
6. Analisis ragam konsentrasi antosianin .....	50
7. Uji BNT terhadap faktor rasio .....	50
8. Data pengamatan analisis retensi warna .....	51
9. Hasil analisis retensi warna antosianin . .....	52
10. Uji kesamaan ragam ( <i>Bartlett's test</i> ) retensi warna .....	53
11. Analisis ragam retensi warna antosianin .....	54
12. Uji BNT terhadap faktor rasio .....	54
13. Data pengamatan analisis kinetika reaksi antosianin .....	55
14. Hasil analisis kinetika reaksi .....	58