

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan gizi untuk setiap 100 g tomat muda.....	7
2. Klasifikasi tahapan kematangan tomat	8
3. Tabulasi data satuan percobaan.....	15
4. Hasil uji lanjut faktor konsentrasi dan faktor suhu pencelupan pada hari ke-6 penyimpanan.	24
5. Uji BNT Interaksi parameter kekerasan hari ke-6	30
6. Uji BNT Interaksi parameter susut bobot hari ke-10.....	33
7. Uji BNT Interaksi parameter kadar air hari ke-10, 16, dan 18.	36
8. Hasil uji lanjut BNT pengaruh interaksi pH pada hari ke-18 dan ke-20 penyimpanan	38
9. Uji lanjut terhadap parameter yang berpengaruh selama penyimpanan	40
10. Data kandungan vitamin C selama penyimpanan.....	48
11. Data kandungan Total Padatan Terlarut buah tomat selama penyimpanan.....	49
12. Data hasil kekerasan buah tomat selama penyimpanan.....	50
13. Data hasil susut bobot buah tomat selama penyimpanan.....	51
14. Data hasil kadar air buah tomat selama penyimpanan.....	52
15. Data hasil pH buah tomat selama penyimpanan.....	53
16. Rata-rata vitamin C tomat selama penyimpanan.....	54

17. Rata-rata total padatan terlarut tomat selama penyimpanan.....	54
18. Rata-rata kekerasan tomat selama penyimpanan.....	55
19. Rata-rata susut bobot tomat selama penyimpanan.....	55
20. Rata-rat kadar air tomat selama penyimpanan.....	56
21. Rata-rata pH tomat selama penyimpanan.....	56
22. Hasil analisis sidik ragam pengaruh konsentrasi gliserol dan suhu terhadap vitamin C buah tomat selama penyimpanan.....	57
23. Hasil analisis sidik ragam pengaruh konsentrasi gliserol dan suhu terhadap total padatan terlarut buah tomat selama penyimpanan.....	59
24. Hasil analisis sidik ragam pengaruh konsentrasi gliserol dan suhu terhadap kekerasan buah tomat selama penyimpanan.....	61
25. Hasil analisis sidik ragam pengaruh konsentrasi gliserol dan suhu terhadap susut bobot buah tomat selama penyimpanan.....	63
26. Hasil analisis sidik ragam pengaruh konsentrasi gliserol dan suhu terhadap kadar air buah tomat selama penyimpanan.....	65
27. Hasil analisis sidik ragam pengaruh konsentrasi gliserol dan suhu terhadap pH buah tomat selama penyimpanan.....	67
28. Uji BNT interaksi parameter pH hari ke-18.....	79
29. Uji BNT interaksi parameter pH hari ke-20.....	79
30. Uji BNT interaksi parameter susut bobot hari ke-10.....	79
31. Uji BNT interaksi parameter kekerasan hari ke-6.....	70
32. Uji BNT interaksi parameter kadar air hari ke-10.....	70
33. Uji BNT interaksi parameter kadar air hari ke-16.....	70
34. Uji BNT interaksi parameter kadar air hari ke-18.....	71