

## DAFTAR PUSTAKA

- Arrahma, R. 2010. Perlakuan Pendahuluan Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum Mill*) Segar Untuk Transportasi Jarak Jauh [skripsi]. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Bayu, MK., Heni, R., dan Nurwantoro. 2017. Analisis Total Padatan Terlarut, Keasaman, Kadar Lemak, dan Tingkat Viskositas pada Kefir Optima dengan Lama Fermentasi yang Berbeda. Universitas Diponegoro: Semarang.
- Destiana, ID., Emmy, D., dan Lilik, PEN. 2016. Pengaruh Beberapa Kemasan Plastik Terhadap Kualitas Benih Kedelai Selama Penyimpanan. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Dinarwi. 2011. Pengaruh Lama Penyimpanan Dan Jenis Pengemas Terhadap Kadar Gula dan Keasaman Buah Tomat (*Lycopersicon Esculentum Mil* ). Berita Litbang Industri. 46(1): 21-29.
- Emblem, A. 2012. *Plastics Properties for Packaging Materials*. In Emblem, A. And Emblem, H. *Packaging Technology: Fundamentals, Materials and Processes*. Ch. 13, pp 287-309. Woodhead Publishing, Cambridge, UK.
- Ifmalinda. 2017. Pengaruh Jenis Kemasan pada Penyimpanan Atmosfir Termodifikasi Buah Tomat. Universitas Andalas: Padang.
- Johansyah, A., Erma, P., dan Endang, K. 2014. Pengaruh Plastik Pengemas *Low Density Polyethylene* (LDPE), *High Density Polyethylene* (HDPE) dan *Polipropilen* (PP) Terhadap Penundaan Kematangan Buah Tomat (*Lycopersicon Esculentum.Mill*). Universitas Diponegoro: Semarang.
- Latifah, E. 2013. Khasiat Jus Tomat (*Lycopersicum esculentum Mill*) Untuk Memperbaiki Profil Lipid Darah Tikus Wistar [skripsi]. Universitas Jember: Jember.
- Nasution, MS., Nurul, F. Deteksi Kematangan Buah Tomat Berdasarkan Warna Buah dengan Menggunakan Metode YCbCr. Universitas Islam Sumatera Utara: Medan.
- Novita, M., Satriana., dan Etria, H. 2015. Kandungan Likopen Dan Karotenoid Buah Tomat (*Lycopersicum pyriforme*) Pada Berbagai Tingkat Kematangan: Pengaruh Pelapisan Dengan Kitosan Dan Penyimpanan. Universitas Syiah Kuala Banda Aceh: Aceh.
- Nurhayati, S. 2017. Produksi Tanaman Tomat (*Lycopersicum esculentum Mill.*) F1 Hasil Induksi Medan Magnet Yang Diinfeksi *Fusarium oxysporum* f.sp. *lycopersici* [skripsi]. Universitas Lampung: Bandar Lampung.
- Papuja, VA. 2018. Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Semanggi Air (*Marsilea crenata*) Pada Penggunaan *Edible Coating* Pati Jagung Terhadap

Kualitas Tomat Sebagai Sumber Belajar Biologi.. Universitash Muhammadiyah Malang: Malang.

- Purwanti, E. 2016. Pengaruh Variasi Dosis KMnO<sub>4</sub> Pada Buah Tomat (*Lycopersico lycopersicum .L*) Varietas Servo Pascapanen Terhadap Keberadaan Yeast. Universitas Lampung: Bandar Lampung.
- Rahmawati, A. 2015. Pengaruh Penggunaan Plastik *Polyethylene* (PE) dan *High Density Polyethylene* (HDPE) pada Campuran Lataston-WC Terhadap Karakteristik Marshall. Universitas Muhammadiyah Yogyakarta: Yogyakarta.
- Ratna., Ichwana., dan Mulyanti. 2014. Aplikasi *Pre-Cooling* Pada Penyimpanan Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum*) Menggunakan Kemasan Plastik Polietilen. Universitas Syiah Kuala Banda Aceh: Aceh.
- Risdianti, D., Murad dan Guyup, MDP. 2016. *Study of Dried Ginger (Zingiber officinale Rosc) Based on Changes in Geometric and Color using Image Analysis*. Universitas Mataram: Mataram.
- Romalasari, A. 2011. Perlakuan Pengemasan dan Suhu Simpan Berbeda Terhadap Kualitas Buah Tomat [skripsi]. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Sugiharto, T. 2009. Analisis Varians. Universitas Gunadarma: Depok.
- Zebua, MJ., Tatiek, KS., dan Muhamad, S. 2019. Studi Karakter Fisik dan Fisiologi Buah dan Benih Tomat (*Solanum lycopersicum L.*) Tora IPB). Institut Pertanian Bogor: Bogor.

## Lampiran

### 1. Tabel Susut Bobot Buah Tomat Fase Masak Hijau Selama Penyimpanan

KONTROL		PE	
SUHU RUANG	SUHU DINGIN	SUHU RUANG	SUHU DINGIN
0,7%	0,3%	0,0%	0,0%
1,3%	0,8%	0,1%	0,0%
1,8%	1,1%	0,2%	0,0%
2,5%	1,4%	0,2%	0,1%
3,0%	1,9%	0,3%	0,1%
3,6%	2,2%	0,4%	0,1%
4,1%	2,5%	0,4%	0,1%
4,5%	2,9%	0,5%	0,1%
5,1%	3,3%	0,5%	0,2%
5,7%	3,7%	0,6%	0,2%
6,3%	4,1%	0,7%	0,2%
6,8%	4,5%	0,7%	0,2%
7,4%	4,9%	0,8%	0,2%
7,9%	5,3%	0,9%	0,2%

### 2. Tabel Susut Bobot Buah Tomat Fase Pecah Warna Selama Penyimpanan

KONTROL		PE	
SUHU RUANG	SUHU DINGIN	SUHU RUANG	SUHU DINGIN
0,9%	0,5%	0,1%	0,0%
1,7%	1,1%	0,1%	0,0%
2,4%	1,5%	0,2%	0,1%
3,4%	1,9%	0,3%	0,1%
4,2%	2,4%	0,3%	0,1%
5,0%	2,9%	0,4%	0,1%
5,6%	3,3%	0,5%	0,2%
6,3%	3,8%	0,5%	0,2%
7,1%	4,3%	0,6%	0,2%
7,9%	4,8%	0,6%	0,2%
8,7%	5,3%	0,7%	0,2%
9,4%	5,7%	0,8%	0,2%
10,0%	6,2%	0,8%	0,3%
10,6%	6,6%	0,9%	0,3%

3. Tabel Susut Bobot Buah Tomat Fase Matang Selama Penyimpanan

KONTROL		PE	
SUHU RUANG	SUHU DINGIN	SUHU RUANG	SUHU DINGIN
0,9%	0,4%	0,1%	0,0%
1,9%	0,9%	0,1%	0,0%
2,9%	1,3%	0,2%	0,1%
4,0%	1,7%	0,2%	0,1%
4,9%	2,1%	0,3%	0,1%
5,9%	2,5%	0,4%	0,1%
6,5%	2,8%	0,5%	0,1%
7,2%	3,2%	0,5%	0,2%
7,9%	3,6%	0,6%	0,2%
8,7%	4,1%	0,7%	0,2%
9,5%	4,6%	0,9%	0,2%
10,1%	5,0%	1,0%	0,2%
10,7%	5,4%	2,6%	0,2%
11,3%	5,8%	2,8%	0,3%

4. Tabel Kadar Air Buah Tomat Fase Masak Hijau Selama Penyimpanan

KONTROL		PE	
SUHU RUANG	SUHU DINGIN	SUHU RUANG	SUHU DINGIN
95,5%	95,6%	93,4%	95,0%
95,4%	95,6%	93,4%	95,0%
95,4%	95,6%	93,4%	95,0%
95,4%	95,6%	93,4%	95,0%
95,4%	95,6%	93,3%	95,0%
95,3%	95,5%	93,3%	95,0%
95,3%	95,5%	93,3%	95,0%
95,3%	95,5%	93,3%	95,0%
95,3%	95,5%	93,3%	95,0%
95,2%	95,5%	93,3%	95,0%
95,2%	95,5%	93,3%	95,0%
95,2%	95,4%	93,3%	95,0%
95,1%	95,4%	93,3%	95,0%
95,1%	95,4%	93,3%	95,0%
95,1%	95,4%	93,3%	95,0%

5. Tabel Kadar Air Buah Tomat Fase Pecah Warna Selama Penyimpanan

KONTROL		PE	
SUHU RUANG	SUHU DINGIN	SUHU RUANG	SUHU DINGIN
94,8%	95,2%	94,4%	94,6%
94,8%	95,2%	94,4%	94,6%
94,7%	95,1%	94,4%	94,6%
94,7%	95,1%	94,4%	94,6%
94,7%	95,1%	94,4%	94,6%
94,6%	95,1%	94,4%	94,6%
94,6%	95,1%	94,4%	94,6%
94,5%	95,0%	94,4%	94,6%
94,5%	95,0%	94,4%	94,6%
94,4%	95,0%	94,4%	94,6%
94,4%	95,0%	94,4%	94,6%
94,3%	94,9%	94,3%	94,6%
94,3%	94,9%	94,3%	94,6%
94,3%	94,9%	94,3%	94,6%
94,2%	94,9%	94,3%	94,6%

6. Tabel Kadar Air Buah Tomat Fase Matang Selama Penyimpanan

KONTROL		PE	
SUHU RUANG	SUHU DINGIN	SUHU RUANG	SUHU DINGIN
94,6%	95,1%	95,3%	94,5%
94,6%	95,0%	95,3%	94,5%
94,5%	95,0%	95,2%	94,5%
94,5%	95,0%	95,2%	94,5%
94,4%	95,0%	95,2%	94,5%
94,4%	94,9%	95,2%	94,5%
94,3%	94,9%	95,2%	94,5%
94,3%	94,9%	95,2%	94,5%
94,2%	94,9%	95,2%	94,5%
94,2%	94,9%	95,2%	94,5%
94,1%	94,8%	95,2%	94,5%
94,1%	94,8%	95,2%	94,5%
94,1%	94,8%	95,2%	94,5%
94,0%	94,8%	95,1%	94,5%
94,0%	94,7%	95,1%	94,5%

7. Tabel Total Padatan Terlarut Buah Tomat Fase Masak Hijau

KONTROL		PE	
SUHU RUANG	SUHU DINGIN	SUHU RUANG	SUHU DINGIN
4	5,9	4,3	4,9
5,2	4,5	4,6	5,2
4,3	4,8	4,1	5
4,6	4,1	4,4	5,3
4,9	5,1	5,1	4,4
5	4,5	4,5	4,5
3,9	4,6	4,6	5,3
5,6	4,4	5,4	4,4
4,2	4,6	5,2	4,7
5,4	4,5	4,8	5,1
4,5	4,8	6,3	5,2
4,1	3,9	5,3	5,2
5,5	5,5	5,2	5,6
4,6	4,84	4,9	4,9
7	4,8	5,4	4,3

8. Tabel Total Padatan Terlarut Buah Tomat Fase Pecah Warna

KONTROL		PE	
SUHU RUANG	SUHU DINGIN	SUHU RUANG	SUHU DINGIN
4,9	4,8	4	5,8
4	4,5	6,1	5,5
5	4,8	5,3	5,3
3,9	4,1	4,8	5,1
5,1	5,1	5	5,3
5	3,4	5,3	5,2
3,8	3,6	4,5	5,7
4,3	5,7	5,9	6
5,8	4,7	4,5	3,7
4,5	5	6,1	4,8
4,3	5,5	5,3	5,7
5,3	4,8	5,7	5,3
4,9	5	5,9	5,3
4,8	5,2	5,2	8
4,7	4,8	6,1	5,6

9. Tabel Total Padatan Terlarut Buah Tomat Fase Matang

KONTROL		PE	
SUHU RUANG	SUHU DINGIN	SUHU RUANG	SUHU DINGIN
4,9	6,7	5	4,9
6,3	5,3	5,8	4,6
6,5	5,7	4,9	5,6
5,9	7,1	4,7	5,1
5,2	4,7	5,8	6
5,9	5,9	8,5	5,1
6,3	6,2	5,8	8,2
5,6	4,6	4,5	5,9
3,7	5,7	5	5,6
5,9	4,9	5,8	7
3,5	4,5	6,2	5,8
5,5	5	5,6	5,1
5,1	4,8	5,5	6,1
4,6	3,4	5,9	6,2
4,8	4,1	5,6	6,1

10. Tabel Perubahan Warna Buah Tomat Fase Masak Hijau, Pecah Warna dan Matang Tanpa Kemasan pada Penyimpanan Suhu Ruang

SUHU RUANG								
HIJAU			KUNING			MERAH		
$\Delta L$	$\Delta a$	$\Delta b$	$\Delta L$	$\Delta a$	$\Delta b$	$\Delta L$	$\Delta a$	$\Delta b$
0,19	-0,7	1,23	0,24	-10,1	6,03	0,20	0,08	-0,86
0,34	1,82	-7,89	0,44	-16,3	-4,3	-1,04	-4,22	-1
0,61	-2,45	4,95	0,84	-15,4	6,60	0,85	-4,47	-3,35
1,26	-5,33	2,46	3,15	-21,7	1,51	1,17	-0,11	-2,27
2,48	-10,6	-1,64	4,98	-15,3	4,39	2,00	0,56	-0,3
3,02	-8,75	-4,03	5,71	-17,2	6,21	2,55	-1,95	-2,11
4,08	-11,7	-0,78	7,45	-18,8	13,27	3,31	-3,55	-2,34
5,04	-14	-2,08	8,09	-14,9	13,24	3,47	-2,94	-2,91
6,24	-15,6	-3,21	8,59	-17	14,61	3,89	-0,4	-0,64
6,43	-18,8	-6,8	9	-17,7	13,08	4,32	-3,08	-4,41
6,81	-26,1	-4,37	9,39	-18,4	19,57	4,853	-1,35	-2,07
7,75	-28,5	-1,87	10	-20,8	18,31	5,253	-0,91	-3,07
8,17	-29,5	-7,54	10,7	-19	21,87	6,247	0,34	-3,35
9,63	-27,1	-0,31	11,3	-18,1	19	7,27	1,67	-0,74

11. Tabel Perubahan Warna Buah Tomat Fase Masak Hijau, Pecah Warna dan Matang Tanpa Kemasan pada Penyimpanan Suhu Dingin

SUHU DINGIN								
HIJAU			KUNING			MERAH		
$\Delta L$	$\Delta a$	$\Delta b$	$\Delta L$	$\Delta a$	$\Delta b$	$\Delta L$	$\Delta a$	$\Delta b$
0,16	-0,59	-1,1	0,15	-1,44	6,5	0,76	3,43	1,13
0,42	-1,84	-3,6	0,26	-0,45	-2,62	1,06	-0,2	1,81
0,75	-1,22	-4,6	0,61	-3,72	0,96	1,26	4,39	2,05
1,86	-2,14	-6,9	2,40	-7,06	-2,02	1,82	1,43	3,04
2,79	-8,16	-1,9	3,11	-9,77	1,95	3,13	5,1	2,17
3,81	-9,48	-4,2	3,97	-8,32	3,55	3,76	6,74	3,85
4,37	-9,75	-2,5	4,80	-9,66	6,83	3,95	1,77	2,08
4,73	-9,14	-1,5	5,52	-10,6	6,25	4,71	0,22	-0,6
5,28	-8,2	0,67	5,68	-9,99	6,37	5,08	2,52	0,81
5,84	-11,9	-0,2	6,44	-11,2	10,1	5,92	6,5	0,78
6,76	-10,8	-0,6	7,11	-10,2	7,6	6,36	4,79	-0,3
7,25	-13,8	1,13	7,55	-11,6	6,75	6,65	3,01	4,32
7,57	-13,3	-0,5	7,24	-7,43	10,8	7,62	5,94	0,39
8,43	-15,4	-4,7	8,5	-7,62	13,3	8,33	7,92	1,32

12. Tabel Perubahan Warna Buah Tomat Fase Masak Hijau, Pecah Warna dan Matang dengan Kemasan PE pada Penyimpanan Suhu Ruang

SUHU RUANG								
HIJAU			KUNING			MERAH		
$\Delta L$	$\Delta a$	$\Delta b$	$\Delta L$	$\Delta a$	$\Delta b$	$\Delta L$	$\Delta a$	$\Delta b$
0,17	-1,79	2,78	0,15	0,41	2,07	0,17	1,32	-3,90
0,36	3,38	-10,77	0,46	-19,77	-0,82	0,39	-10,5	-5,88
0,68	-2,17	1,68	0,62	-10,17	-4,80	0,60	0,21	-4,59
1,85	-0,97	1,61	1,89	-6,06	-6,35	2,96	-2,73	-5,44
2,07	-0,78	1,65	2,70	-13,50	-4,97	3,64	-1,60	-4,47
2,48	0,29	-16,37	2,94	-18,89	-3,84	3,89	-7,34	4,00
3,47	-0,45	-15,89	3,23	-18,51	-3,02	4,06	-7,05	3,64
3,88	-0,69	-15,65	4,52	-18,41	2,63	4,54	-6,49	3,14
4,23	-2,20	-15,16	4,86	-17,99	9,71	4,83	-5,94	2,28
4,82	-3,15	-14,46	5,51	-17,86	15,31	5,26	-5,63	1,10
5,26	-5,84	-13,46	6,52	-16,97	15,03	5,74	-5,52	0,31
5,77	-6,38	-11,57	7,17	-15,14	14,58	6,42	-4,11	-1,06
6,18	-7,24	-10,59	7,63	-14,76	14,52	6,86	-4,48	-1,81
7,51	-8,08	-9,93	8,65	-14,17	13,60	7,41	-4,41	-2,86



13. Tabel Perubahan Warna Buah Tomat Fase Masak Hijau, Pecah Warna dan Matang dengan Kemasan PE pada Penyimpanan Suhu Dingin

SUHU DINGIN								
HIJAU			KUNING			MERAH		
$\Delta L$	$\Delta a$	$\Delta b$	$\Delta L$	$\Delta a$	$\Delta b$	$\Delta L$	$\Delta a$	$\Delta b$
0,15	-0,04	0,24	0,3	1,25	2,18	0,22	0,42	0,17
0,36	-0,46	-3,04	0,52	0,33	1,19	0,46	6,46	0,62
0,59	2,147	-9,49	0,76	-6,05	-4,10	0,77	-4,41	1,56
1,33	-0,28	-7,73	1,15	-5,13	-4,92	1,26	-3,82	3,55
1,73	-0,01	-7,82	1,6	-6,5	-0,52	2,46	-0,79	4,28
2,23	0,3	-8,74	2,43	-8,31	0,2	2,83	-2,41	4,2
3,21	2,29	-19,2	3,46	-15,1	2,89	3,53	-2,74	8,77
3,61	4,66	-18,6	4,24	-15,0	3,32	4,17	-2,55	8,52
3,99	4,31	-17,4	5,66	-14,8	4,25	4,98	-2,44	8,15
4,81	3,81	-17,2	6,76	-14,3	6,12	5,71	-2,29	7
5,28	2,86	-16,5	7,38	-14,2	6,78	5,84	-1,33	5,82
6,07	1,70	-15,8	9,22	-13,8	11,16	6,85	-0,03	5,02
7,12	-0,26	-14,6	9,7	-13,2	13,33	7,54	1,4	4,06
7,62	-2,1	-12,4	10,2	-12,8	12,94	7,96	4,50	3,47

14. Tabel Analisis Susut Bobot menggunakan ANOVA

Warna		Hari.1	Hari.2	Hari.3	Hari.4	Hari.5	Hari.6	Hari.7	Hari.8	Hari.9	Hari.10	Hari.11	Hari.12	Hari.13	Hari.14	Hari.15
Hijau	Mean	80,78	80,57	80,32	80,15	79,96	79,73	79,53	79,36	79,17	78,98	78,76	78,54	78,34	78,13	77,94
	SD	5,49	5,56	5,59	5,63	5,71	5,75	5,82	5,87	5,91	5,98	6,07	6,16	6,24	6,31	6,41
Kuning	Mean	79,11	78,83	78,54	78,31	78,03	77,77	77,49	77,28	77,04	76,79	76,52	76,25	76,03	75,81	75,60
	SD	7,59	7,65	7,70	7,78	7,90	8,00	8,11	8,19	8,28	8,40	8,53	8,67	8,78	8,88	8,99
Merah	Mean	80,97	80,70	80,38	80,10	79,79	79,51	79,22	79,00	78,78	78,54	78,27	77,98	77,74	77,22	76,98
	SD	4,61	4,73	4,93	5,09	5,31	5,51	5,72	5,88	6,05	6,24	6,44	6,63	6,80	6,78	6,94
Nilai p		0,710	0,707	0,711	0,717	0,719	0,722	0,721	0,722	0,721	0,720	0,722	0,724	0,729	0,744	0,748

Suhu		Hari.1	Hari.2	Hari.3	Hari.4	Hari.5	Hari.6	Hari.7	Hari.8	Hari.9	Hari.10	Hari.11	Hari.12	Hari.13	Hari.14	Hari.15
Suhu Ruang	Mean	79,81	79,47	79,13	78,83	78,46	78,15	77,80	77,56	77,31	77,03	76,72	76,39	76,12	75,67	75,40
	SD	6,85	7,01	7,17	7,32	7,53	7,70	7,90	8,04	8,19	8,37	8,57	8,74	8,89	8,91	9,06
Suhu 10	Mean	80,76	80,60	80,36	80,21	80,05	79,86	79,69	79,53	79,35	79,17	78,99	78,79	78,62	78,43	78,27
	SD	4,95	4,90	4,86	4,84	4,84	4,81	4,81	4,81	4,82	4,84	4,86	4,91	4,96	5,01	5,06
Nilai p		0,636	0,580	0,554	0,511	0,454	0,428	0,393	0,378	0,371	0,354	0,336	0,316	0,306	0,261	0,250

Kelompok		Hari.1	Hari.2	Hari.3	Hari.4	Hari.5	Hari.6	Hari.7	Hari.8	Hari.9	Hari.10	Hari.11	Hari.12	Hari.13	Hari.14	Hari.15
Kontrol	Mean	78,59	78,12	77,57	77,15	76,66	76,20	75,72	75,36	74,95	74,53	74,06	73,59	73,20	72,80	72,42
	SD	6,59	6,61	6,60	6,63	6,71	6,73	6,79	6,82	6,82	6,86	6,91	6,96	6,99	7,00	7,04
PE	Mean	81,99	81,95	81,92	81,89	81,85	81,81	81,77	81,74	81,71	81,68	81,65	81,58	81,54	81,30	81,25
	SD	4,74	4,73	4,72	4,71	4,70	4,69	4,68	4,67	4,67	4,66	4,65	4,63	4,61	4,61	4,60
Nilai p		0,085	0,053	0,029	0,018	0,011	0,006	0,004	0,002	0,001	0,001	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000

15. Tabel Analisis Total Padatan Terlarut menggunakan ANOVA

Warna		Hari.1	Hari.2	Hari.3	Hari.4	Hari.5	Hari.6	Hari.7	Hari.8	Hari.9	Hari.10	Hari.11	Hari.12	Hari.13	Hari.14	Hari.15
Hijau	Mean	4,78	4,88	4,55	4,60	4,88	4,63	4,60	4,95	4,68	4,95	5,20	4,63	5,45	4,80	5,38
	SD	0,84	0,38	0,42	0,51	0,33	0,25	0,57	0,64	0,41	0,39	0,79	0,73	0,17	0,14	1,17
Kuning	Mean	4,88	5,03	5,35	5,05	5,15	4,38	4,40	5,48	4,68	5,10	5,20	5,28	5,28	5,80	5,30
	SD	0,74	0,95	0,33	1,03	0,13	1,01	0,95	0,79	0,87	0,70	0,62	0,37	0,45	1,48	0,67
Merah	Mean	5,38	5,50	5,68	5,70	5,43	6,35	6,63	5,15	5,00	5,90	5,00	5,30	5,38	5,03	5,15
	SD	0,88	0,73	0,66	1,06	0,59	1,48	1,07	0,70	0,92	0,86	1,24	0,29	0,56	1,29	0,88
Nilai p		0,564	0,474	0,026	0,274	0,203	0,051	0,011	0,596	0,792	0,159	0,939	0,152	0,847	0,457	0,942

Suhu		Hari.1	Hari.2	Hari.3	Hari.4	Hari.5	Hari.6	Hari.7	Hari.8	Hari.9	Hari.10	Hari.11	Hari.12	Hari.13	Hari.14	Hari.15
Suhu Ruang	Mean	4,52	5,33	5,02	4,72	5,18	5,47	4,82	5,22	4,73	5,42	5,02	5,25	5,35	5,00	5,60
	SD	0,47	0,90	0,85	0,66	0,32	1,68	1,02	0,66	0,75	0,64	1,11	0,59	0,36	0,49	0,86
Suhu 10	Mean	5,50	4,93	5,37	5,52	5,12	4,77	5,60	5,17	4,83	5,22	5,25	4,88	5,38	5,42	4,95
	SD	0,76	0,45	0,40	1,07	0,55	0,85	1,56	0,78	0,74	0,90	0,52	0,51	0,46	1,55	0,77
Nilai p		0,023	0,354	0,385	0,150	0,802	0,383	0,328	0,906	0,821	0,667	0,652	0,275	0,892	0,545	0,197

Kelompok		Hari.1	Hari.2	Hari.3	Hari.4	Hari.5	Hari.6	Hari.7	Hari.8	Hari.9	Hari.10	Hari.11	Hari.12	Hari.13	Hari.14	Hari.15
Kontrol	Mean	5,20	4,97	5,35	5,33	5,03	4,72	4,73	5,03	4,78	5,03	4,52	4,77	5,13	4,57	5,03
	SD	0,95	0,81	0,80	1,32	0,20	1,09	1,22	0,67	0,83	0,54	0,65	0,64	0,30	0,61	1,00
PE	Mean	4,82	5,30	5,03	4,90	5,27	5,52	5,68	5,35	4,78	5,60	5,75	5,37	5,60	5,85	5,52
	SD	0,62	0,62	0,52	0,33	0,58	1,50	1,35	0,73	0,66	0,87	0,45	0,23	0,35	1,18	0,66
Nilai p		0,428	0,443	0,434	0,453	0,372	0,316	0,230	0,450	1,000	0,205	0,003	0,058	0,032	0,040	0,347

16. Tabel Analisis Perubahan Warna menggunakan ANOVA

Spektrum		Hari.1	Hari.2	Hari.3	Hari.4	Hari.5	Hari.6	Hari.7	Hari.8	Hari.9	Hari.10	Hari.11	Hari.12	Hari.13	Hari.14	Hari.15		
L	Hijau	Mean	54,31	54,15	53,94	53,66	52,74	52,05	51,43	50,53	50,00	49,38	48,84	48,28	47,60	47,05	46,01	
		SD	1,77	1,76	1,80	1,79	1,83	1,87	2,11	2,24	1,93	1,82	1,90	2,18	2,00	2,02	2,11	
	Kuning	Mean	50,72	50,51	50,30	50,01	48,57	47,62	46,95	45,98	45,12	44,52	43,79	43,12	42,23	41,91	41,06	
		SD	2,55	2,53	2,43	2,51	3,30	3,49	3,65	3,91	3,62	3,37	3,16	3,03	2,84	2,53	2,69	
	Merah	Mean	46,78	46,44	46,56	45,91	44,97	43,97	43,51	43,06	42,55	42,08	41,47	41,08	40,48	39,71	39,03	
		SD	4,17	4,25	4,20	4,32	3,82	3,76	4,00	3,95	3,90	3,93	3,97	4,05	3,81	4,07	4,17	
	Nilai p		0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	
	a	Hijau	Mean	-11,54	-10,76	-12,27	-10,62	-9,36	-6,66	-6,54	-5,04	-5,07	-4,66	-2,70	-1,06	0,87	1,55	0,96
			SD	1,98	2,34	3,33	2,81	3,16	6,19	6,98	6,22	8,43	7,36	7,51	9,87	10,66	11,66	11,06
		Kuning	Mean	5,87	8,34	14,92	14,71	15,85	17,15	17,93	18,51	18,87	20,02	20,36	20,49	20,61	19,27	19,24
			SD	5,15	7,37	7,94	6,98	8,64	5,12	4,31	5,41	3,92	2,93	2,64	3,25	4,75	4,78	3,98
		Merah	Mean	20,94	19,62	23,06	22,87	22,25	20,12	21,43	22,85	22,02	20,40	20,40	20,79	21,91	20,15	18,60
SD			6,22	6,01	6,47	6,05	4,64	4,83	4,38	5,13	5,60	4,58	4,94	4,34	4,24	4,15	3,27	
Nilai p		0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000		
b		Hijau	Mean	12,13	11,34	18,45	13,99	14,76	14,57	17,24	16,65	15,98	16,86	18,61	19,54	19,58	20,43	19,34
			SD	6,15	6,58	5,73	6,97	7,70	5,99	4,57	3,57	3,63	1,86	2,74	2,92	4,59	2,47	4,05
		Kuning	Mean	11,95	7,77	13,60	12,29	14,90	11,74	10,17	6,54	6,01	4,06	2,72	1,21	1,04	-2,98	-2,37
			SD	5,60	4,29	8,23	3,02	2,82	2,46	2,30	4,14	3,51	3,80	3,96	7,02	6,36	6,39	4,72
		Merah	Mean	-3,86	-3,00	-2,75	-2,78	-3,58	-4,28	-3,93	-3,11	-3,46	-3,09	-3,83	-3,06	-3,58	-3,69	-4,16
	SD		3,57	2,15	2,29	1,89	3,48	3,06	3,47	2,35	2,62	2,17	2,65	2,96	2,92	2,00	2,72	
	Nilai p		0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	

17. Tabel Uji Lanjut DMRT (Duncan Multiple Range Test) Total Padatan Terlarut

**Hari.1**

		1
Hijau	4	4.7750
Kuning	4	4.8750
Merah	4	5.3750
Sig.		.349

**Hari.2**

		1
Hijau	4	4.8750
Kuning	4	5.0250
Merah	4	5.5000
Sig.		.273

**Hari.3**

		1	2
Hijau	4	4.5500	
Kuning	4		5.3500
Merah	4		5.6750
Sig.		1.000	.371

**Hari.4**

		1
Hijau	4	4.6000
Kuning	4	5.0500
Merah	4	5.7000
Sig.		.134

**Hari.5**

		1
Hijau	4	4.8750
Kuning	4	5.1500
Merah	4	5.4250
Sig.		.094

**Hari.6**

		1	2
Kuning	4	4.3750	
Hijau	4	4.6250	
Merah	4		6.3500
Sig.		.743	1.000

### Hari.7

		1	2
Kuning	4	4.4000	
Hijau	4	4.6000	
Merah	4		6.6250
Sig.		.758	1.000

### Hari.8

		1
Hijau	4	4.9500
Merah	4	5.1500
Kuning	4	5.4750
Sig.		.347

### Hari.9

		1
Hijau	4	4.6750
Kuning	4	4.6750
Merah	4	5.0000
Sig.		.580

### Hari.10

		1
Hijau	4	4.9500
Kuning	4	5.1000
Merah	4	5.9000
Sig.		.090

### Hari.11

		1
Merah	4	5.0000
Hijau	4	5.2000
Kuning	4	5.2000
Sig.		.775

### Hari.12

		1
Hijau	4	4.6250
Kuning	4	5.2750
Merah	4	5.3000
Sig.		.101

### Hari.13

		1
Kuning	4	5.2750
Merah	4	5.3750
Hijau	4	5.4500
Sig.		.593



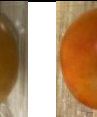





#### Hari.14

		1
Hijau	4	4.8000
Merah	4	5.0250
Kuning	4	5.8000
Sig.		.264
















#### Hari.15

		1
Merah	4	5.1500
Kuning	4	5.3000
Hijau	4	5.3750
Sig.		.751



18. Tabel Gambar Tomat Fase Masak Hijau Tanpa Kemasan PE pada Penyimpanan Suhu Ruang 30°C

Hari	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Gambar Tomat															













19. Tabel Gambar Tomat Fase Masak Hijau Tanpa Kemasan PE pada Penyimpanan Suhu Dingin 10°C

Hari	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Gambar Tomat															

20. Tabel Gambar Tomat Fase Pecah Warna Tanpa Kemasan PE pada Penyimpanan Suhu Ruang 30°C





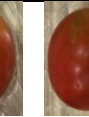



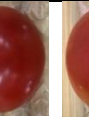

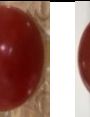
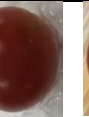



Hari	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Gambar Tomat															

21. Tabel Gambar Tomat Fase Pecah Warna Tanpa Kemasan PE pada Penyimpanan Suhu Dingin 10°C
















Hari	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Gambar Tomat															






22. Tabel Gambar Tomat Fase Matang Tanpa Kemasan PE pada Penyimpanan Suhu Ruang 30°C

Hari	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Gambar Tomat															

23. Tabel Gambar Tomat Fase Matang Tanpa Kemasan PE pada Penyimpanan Suhu Dingin 10°C

Hari	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Gambar Tomat															

24. Tabel Gambar Tomat Fase Masak Hijau dengan Kemasan PE pada Penyimpanan Suhu Ruang 30°C

Hari	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Gambar Tomat															
















25. Tabel Gambar Tomat Fase Masak Hijau dengan Kemasan PE pada Penyimpanan Suhu Dingin 10°C

Hari	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Gambar Tomat															
















26. Tabel Gambar Tomat Fase Pecah Warna dengan Kemasan PE pada Penyimpanan Suhu Ruang 30°C

Hari	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Gambar Tomat															

27. Tabel Gambar Tomat Fase Pecah Warna dengan Kemasan PE pada Penyimpanan Suhu Dingin 10°C

Hari	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Gambar Tomat															

28. Tabel Gambar Tomat Fase Matang dengan Kemasan PE pada Penyimpanan Suhu Ruang 30°C

Hari	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Gambar Tomat															

29. Tabel Gambar Tomat Fase Matang dengan Kemasan PE pada Penyimpanan Suhu Dingin 10°C

Hari	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Gambar Tomat															