

BAB IV

KESIMPULAN DAN SARAN

4.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian tentang efektivitas zeolit dan KMnO₄ dalam menghambat kematangan tomat pada suhu ruang dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Penggunaan zeolit dan KMnO₄ secara signifikan mampu mengurangi susut bobot, tingkat kekerasan, dan memperlambat perubahan warna pada buah tomat dibandingkan dengan perlakuan kontrol tanpa penambahan zeolit dan KMnO₄.
2. Perlakuan A₃B₃ (3 gram (zeolit+ KMnO₄ 25%)) dan A₂B₂ (2 gram (zeolit+ KMnO₄ 20%)) memberikan hasil terbaik dalam menghambat kematangan tomat pada parameter pengamatan.

4.2 Saran

Saran untuk penelitian selanjutnya yaitu perlu dilakukan karakterisasi mendalam terhadap zeolit yang teraktivasi menggunakan analisis SEM, EDX, dan XRD untuk mendapatkan informasi mengenai ukuran pori, morfologi permukaan, komposisi unsur, struktur kristal dan luas permukaan spesifik zeolit. Hal tersebut penting untuk memahami mekanisme adsorpsi KMnO₄ oleh zeolit dan mengoptimalkan penggunaannya. Kemudian, perlu dipertimbangkan untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai efektivitas kombinasi perlakuan zeolit dan KMnO₄ dengan penyimpanan dingin pada berbagai suhu serta variasi ukuran kemasan *tea bag* (ukuran pori yang lebih kecil) dalam menghambat pematangan tomat.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustiningrum, D. A. et al. (2018). Penunda Kematangan Menggunakan Oksidan Etilen dan Pengaruhnya Terhadap Perubahan Fisiologi Pisang Barongan. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 6(3), 311–318. <http://journal.ipb.ac.id/index.php/jtep>
- Ahvenainen, R. (2013). *Novel Food Packaging Techniques*. <https://foodscience-technology.com/wp-content/uploads/2020/07/R.Ahvenainen-Novel-Food-Packaging-Techniques.pdf>
- Ali, A., Maqbool, M., Ramachandran, S., & Alderson, P. G. (2010). Gum Arabic As A Novel Edible Coating for Enhancing Shelf-Life and Improving Postharvest Quality of Tomato (*Solanum lycopersicum* L.) Fruit. *Postharvest Biology and Technology*, 58(1), 42–47. <https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2010.05.005>
- Álvarez-Hernández, M. H., Martínez-Hernández, G. B., Avalos-Belmontes, F., Castillo-Campohermoso, M. A., Contreras-Esquível, J. C., & Artés-Hernández, F. (2019). Potassium Permanganate-Based Ethylene Scavengers for Fresh Horticultural Produce as an Active Packaging. *Food Engineering Reviews*, 11(3), 159–183. <https://doi.org/10.1007/s12393-019-09193-0>
- Andriani, E. S., Nurwantoro, & Hintono, A. (2018). Perubahan Fisik Tomat Selama Penyimpanan Pada Suhu Ruang Akibat Pelapisan Dengan Agar-Agar Physical Changes of Tomatoes During Storage At Room Temperature Due To Coating With Agar. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2), 176–182. www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/tekpangan.
- Anggriawan, M. A., Ichwan, M., & Utami, D. B. (2017). Pengenalan Tingkat Kematangan Tomat Berdasarkan Citra Warna Pada Studi Kasus Pembangunan Sistem Pemilihan Otomatis. *Jurnal Teknik Informatika Dan Sistem Informasi*, 3(3), 550–564.
- Arista, M. L., Widodo, W. D., & Suketi, K. (2017). Penggunaan Kalium Permanganat Sebagai Oksidan Etilen untuk Memperpanjang Daya Simpan Pisang Raja Bulu. *Buletin Agrohorti*, 5(3), 334. <https://doi.org/10.29244/agrob.5.3.334-341>
- Arti, I. M., Ramdhan, E. P., & Manurung, A. N. H. (2020). Pengaruh Larutan Garam dan Kunyit pada Berat dan Total Padatan Terlarut Buah Tomat (*Solanum lycopersicum* L.). *Jurnal Pertanian Presisi*, 4(1), 64–75.
- Atikah, W. S. (2017). Potensi Zeolit Alam Gunung Kidul Teraktivasi Sebagai Media Adsorben Pewarna Tekstil. *Arena Tekstil*, 32(1), 17–24. <https://media.neliti.com/media/publications/217434-karakterisasi-zeolit-alam-gunung-kidul-t.pdf>
- Badan Pusat Statistik. Statistik Hortikultura 2023. (2024). In *BPS* (Vol. 5). <https://www.bps.go.id/publication/2024/06/10/790c957ba8892f9771aeefb7/statistik-hortikultura-2023.html>
- Budiman, H. (2012). Penggunaan Kalium Permanganat Untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Pepaya (*Carica papaya* L.).

- Bunga, Richa, & Afifah. (2020). Adopsi Petani Dalam Penerapan Good Handling Practices (GHP) Tomat di Desa Senaning Kecamatan Pemayung. *Jurnal Pertanian*, 11(2), 98–107.
- Dobrucka, R., Leonowicz, A., & Cierpiszewski, R. (2017). Preparation of Ethylene Scavenger Based on KMNO4 to the Extension of the Storage Time of Tomatoes. *Studia Oeconomica Posnaniensia*, 5(7), 7–18. <https://doi.org/10.18559/soep.2017.7.1>
- Faraniti, D. R. (2017). Kombinasi Zeolit dan Kalium Permanganat (KMnO4) untuk Memperpanjang Masa Simpan Pisang Barang (Musa parasiaca Vr. Sapientum L.). *Institut Pertanian Bogor*.
- Fauziah, D., Sumartini, & Asgar, A. (2016). Pengaruh Suhu Penyimpanan dan Jenis Kemasan Serta Lama Penyimpanan Terhadap Karakteristik Tomat (*Solanum Lycopersicum L.*) Organik. 1–42.
- Feronika, N. I., & Zainul, R. (2018). Kalium Permanganat: Termodinamika Mengenai Transport Ionik dalam Air. *Journal of Physical Sciences and Mathematics*, 1–34. <https://doi.org/https://doi.org/10.31227/osf.io/g6eyk>
- Fertiasari, R., Arditian, S., Yuliani, S., Nurhafiza, N., & Aryasari, P. (2023). Perubahan Fisiologi Buah Tomat (*Solanum Lycopersicum*) Terhadap Suhu Kamar Dan Umur Simpan Yang Memengaruhi Mutu. *Journal of Food Security and Agroindustry*, 1(3), 97–104. <https://doi.org/10.58184/jfsa.v1i3.125>
- Hartanto, T. (2017). Aplikasi Edible Coating Ekstrak Daun Cincau Hitam (*Melasthima palustris*) Untuk Memperpanjang Umur Simpan Tomat (*Solanum lycopersicum*). *Jurnal Pengendalian Pencemaran Lingkungan (JPPL)*, 3(1), 13–19.
- Immaduddin, H. F., Amrullah, S., Nurkholis, & Rahayu, T. E. P. S. (2021). Pengolahan Limbah Tempurung Kemiri Sebagai Adsorben Senyawa Etilen Dengan Penambahan Kalium Permanganat (KMnO4). *Jurnal Pengendalian Pencemaran Lingkungan (JPPL)*, 3(1), 13–19.
- Ivarez, M. H., Martínez-, G. B., Avalos-belmontes, F., Contreras-esquivel, J. C., & Artés-hernández, F. (2019). An Innovative Ethylene Scrubber Made of Potassium Permanganate Loaded on a Protonated Montmorillonite: a Case Study on Blueberries. *Food and Bioprocess Technology*, 12(3), 524–538.
- Khairunnisa, A., Darmawati, E., & Mariana Widayanti, S. (2021). Aplikasi Zeolit-KMnO4 dan Silica Gel untuk Memperpanjang Green Life Mangga Arumanis (*Mangifera Indica L.*). *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 9(3), 135–142. <https://doi.org/10.19028/jtep.09.3.135-142>
- Kismolo, E., Nurimaniwathy, & Suyatno, T. (2008). Optimasi Pemanfaatan Zeolit Alam dari Gunung Kidul untuk Reduksi Kadar Cesium dalam Limbah Radioaktif Cair. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian Dan Pengelolaan Perangkat Nuklir*, 390–395. https://karya.brin.go.id/id/eprint/3005/1/PROSIDING_ENDRO_KISMOLO_PSTA_2008.pdf
- Mansourbahmani, S., Ghareyazie, B., Zarinnia, V., Kalatejari, S., &

- Mohammadi, R. S. (2018). Study On The Efficiency of Ethylene Scavengers On The Maintenance of Postharvest Quality of Tomato Fruit. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 12(2), 691–701. <https://doi.org/10.1007/s11694-017-9682-3>
- Muis, L., Sanova, A., & Suryadri, H. (2021). Karakterisasi Zeolite Dari Ampas Tebu yang Dihasilkan Dari Reaktor Hidrotermal dan Aplikasinya Pada Penyerapan Ion Logam Pb²⁺. *Chembpublish Journal*, 6(1), 1–11.
- Mukhlis., Imelda Sari Harahap., W. R. H. (2018). Pengaruh Pelilinan dan Suhu Penyimpanan terhadap Sifat Fisik-Kimia Tomat (*Lycopersicum esculentum Mill*). *Jurnal Agrohita*, 2(1), 1–15. <http://internal-pdf/R2 vs r2-0804137733/R2 vs r2.pdf>
- Nofriati, D. (2018). Penanganan Pascapanen Tomat. In *Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jambi Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Kementerian Pertanian*.
- Pakpahan, S. N. Y. (2020). Pembuatan dan Karakterisasi Nanozeolit Dari Zeolit Alam Pahae, Kabupaten Tapanuli Utara, Provinsi Sumatera Utara. In *Departemen Fisika Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Universitas Sumatera Utara*.
- Pantastico. (2011). Teknologi Buah dan Sayur. Bandung:Penerbit Alumni.
- Pathak, N., Toncheva, A., Hemberg, A., Laoutid, F., & Mahajan, P. V. (2024). Evaluation of ethylene scavengers for potential application in fresh produce packaging. *Acta Horticulturae*, 1386, 349–355. <https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2024.1386.47>
- Posada, L. (2017). *Solanum lycopersicum*.
- Prasetyo, A., Nafsiati, R., Kholidah, S. N., & Botianovi, A. (2013). Analisis Permukaan Zeolit Alam Malang Yang Mengalami Modifikasi Pori Dengan Uji Sem-Eds. *Sains*, 1(2), 39–46. <https://doi.org/10.18860/sains.v0i0.2306>
- Pratiwi, D. (2014). Aplikasi Karbon Aktif Sebagai Penyerap Etilen Untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Jamur Biji (*Psidium guajava L.*). In *Departemen Teknik Mesin dan Biosistem Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor*.
- Rizal, Y. (2017). Pengaruh Konsentrasi KMnO₄ Terhadap Mutu Buah Tomat. *Skripsi*, 138–155.
- S, M., Adawiyah, A. R. Al, Rosmala, A., Rufaidah, F., Nuraini, A., & Suminar, E. (2020). Hormon Etilen dan Auksin Serta Kaitannya Dalam Pembentukan Tomat Tahan Simpan dan Tanpa Biji. *Jurnal Kultivasi*, 19(3), 1217–1222. <https://doi.org/10.24198/kultivasi.v19i3.29408>
- Salingkat, C. A., Noviyanti, A., & Syamsiar. (2020). Pengaruh Jenis Bahan Pengemas, Suhu, dan Lama Penyimpanan Terhadap Karakteristik Mutu Buah Tomat. *AGROLAND: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 27(3), 274–286.
- Sari, L. D. A., Kurniawati, E., Ningrum, R. S., & Ramadani, A. H. (2021). Kadar Vitamin C Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum Mill*) Tiap Fase Kematangan Berdasar Hari Setelah Tanam. *Jurnal Farmasi Dan*

- Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 8(1), 74.
<https://doi.org/10.20473/jfiki.v8i12021.74-82>
- Setiadi, N. M. T., Yulianti, N. L., & Tika, I. W. (2024). Variasi Ukuran dan Durasi Aktivitas Zeolit dengan KMnO₄ terhadap Karakteristik Pepaya Varietas California Selama Penyimpanan. 12(April), 25–31.
<https://doi.org/https://doi.org/10.24843/JBETA.2024.v12.i01.p03>
- Setiawan, Y., & Mahatmanti, F. W. (2018). Preparasi dan Karakterisasi Nanozeolit dari Zeolit Alam Gunungkidul dengan Metode Top-Down. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 7(1), 1–7.
- Setyowati, A. D. (2017). Aplikasi Zeolit Pada Pembuatan Scrubber gas Etilen (C₂H₄) Untuk Pengawetan Buah Nangka Kupas. *Jurnal Ilmiah Teknik Kimia UNPAM*, 1(2).
<https://doi.org/http://dx.doi.org/10.32493/jitk.v1i2.716>
- Sofith, C. D. (2020). Performance of Activation and Impregnation of Natural Zeolite as Absorbent. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 09(2), 80–86.
- Sofith, C. D., Effendi, S. R., & Fatimah. (2020). Kinerja Aktivasi dan Impregnasi Zeolit Alam sebagai Asdorben. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 09(2), 80–86.
- Sousa, S. D. do N. et al. (2020). Adsorpsi Etilen Pada Film Komposit Kitosan / Zeolit Untuk Aplikasi Pengemasan. *Food Packaging Adn Shelf Life*, 26. <https://doi.org/10.1016/j.fpsl.2020.100584>
- Sudjatha, W., & Wisaniyasa, N. W. (2017). Fisiologi dan Teknologi Pascapanen. In *Udayana University Press*.
- Taher, M. A., MennatAllah, E. A., Tadros, L. K., & Sanad, M. I. (2020). The Effects of New Formulations Based on Gum Arabic on Antioxidant Capacity Of Tomato (*Solanum lycopersicum* L.) Fruit During Storage. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 14(5), 2489–2502.
<https://doi.org/10.1007/s11694-020-00496-z>
- Widayanti, S. M. (2016). Desain Penyerap Etilen Berbahan Nano Zeolit KMnO₄ Sebagai Kemasan Aktif Untuk Penyimpanan Buah Klimakterik. *Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor*, 128.
- Widayanti, S. M., Hoerudin, & Andes, I. (2021). Characteristics and Postharvest Life Of Snake Fruit (*Salacca edulis Reinw*) During Storage As Influenced By Application Of Activated Nanostructured Natural Zeolites. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 803(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/803/1/012029>
- Wigati, L. P., Sutrisno, & Darmawati, E. (2020). Studi Penerapan Standard Operating Procedure Pascapanen Tomat dan Permasalahan yang Dihadapi Aktor di Sepanjang Rantai Pasok. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 17(2), 68–76.
- Wills, R., B. Mc Glasson, D. Graham, and D. Joyce. 1998. Postharvest, An Introduction to The Physiology & Handling of Fruit, Vegetables & Ornamentals. Printed by Hyde Park Press, Adelaide, Sout Australia.
- Winarno, F.G dan Aman. (1981). Fisiologi Lepas Panen. Sastra Hudaya, Jakarta:66-71.

- Winarno, F.G., M.A. Wirakartakusumah. (1981). *Fisiologi Lepas PAnen*. PT Sastra Hudaya, Jakarta.
- Yi Yin, C., Azad Mat Akhir, M., Uda, M. N. A., & Nuradibah, M. A. (2020). Effect of Potassium Permanganate and Zeolite on Shelf Life and Quality of Musa Acuminata. *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*, 864(1). <https://doi.org/10.1088/1757-899X/864/1/012141>
- Yin, C. Y., Akhir, M. A. M., Uda, M., & Nuradibah. (2020). Pengaruh Kalsium Permanganat dan Zeolit Terhadap Umur Simpan dan Kualitas Musa Acuminata. *Seri Konferensi IOP: Ilmu Dan Teknik Material*. <https://doi.org/10.1088/1757-899X/864/1/012141>
- Yul H. Bahar, Ani Andayani, Diny Djuarah, Subhan, Yogawati Dwi Agustini, M. Tahir, Enung Hartati Suwarno, Novia Yosrini, Popy Suryani S, Adityo Utomo, J. W. (2021). *Standar Operasional Prosedur (SOP) Budidaya Tomat*. Kementerian Pertanian, Direktorat Sayuran dan Tanaman Hias. <https://hortikultura.pertanian.go.id/wp-content/uploads/2022/12/SOP-TOMAT-2021.pdf>
- Zahroh, I., Syska, K., & Nurhayati, A. D. (2023). Pendugaan Umur Simpan Tomat (*Solanum Lycopersicum L*) Terolah Minimal Menggunakan Metode ASLT (Accelerated Shelf Life Test) Model Arrhenius. *AgriTechno*, 16(2), 148–157.

Lampiran 6a. Hasil pengukuran susut bobot tomat hari ke-5

Perlakuan	H5			Total	Rata-Rata
	U1	U2	U3		
Kontrol	57,00	54,00	58,00	169,00	56,33a
A1B1	52,00	54,00	56,00	162,00	54,00a
A1B2	40,00	36,00	50,00	126,00	42,00b
A1B3	35,00	33,00	32,00	100,00	33,33cd
A2B1	37,00	32,00	41,00	110,00	36,67c
A2B2	30,00	30,00	30,00	90,00	30,00d
A2B3	32,00	30,00	50,00	112,00	37,33c
A3B1	30,00	30,00	32,00	92,00	30,67d
A3B2	30,00	27,00	30,00	87,00	29,00d
A3B3	28,00	30,00	27,00	85,00	28,33d
Grand Total				1133,00	

Lampiran 6b. Hasil sidik ragam susut bobot tomat hari ke-5

SK	DB	JK	KT	F. Hitung	F. Tabel	
					0,05	0,01
Perlakuan	9,00	2771,37	307,93	14,59**	2,39	3,46
Galat	20,00	422,00	21,10			
Total	29,00	3193,37				
KK		12,16%				

Keterangan:

** = Berpengaruh sangat nyata

$$\begin{aligned}
 \text{Uji Lanjut BNT}_{0.05} &= t_{(0.05; 20,00)} \times \sqrt{\frac{2(21.10)}{3}} \\
 &= 4.52
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Uji Lanjut BNT}_{0.05} &= t_{(0.05;20,00)} \times \sqrt{\frac{2(11,74)}{3}} \\ &= 3,37 \end{aligned}$$

Lampiran 32a. Hasil pengukuran ⁰Hue tomat hari ke-1

Perlakuan	H1			Total	Rata-Rata
	U1	U2	U3		
Kontrol	255,74	251,16	254,47	761,38	253,79a
A1B1	239,27	252,60	246,60	738,47	246,16bc
A1B2	251,03	246,50	250,08	747,60	249,20b
A1B3	246,23	235,37	245,04	726,64	242,21c
A2B1	253,64	247,18	257,59	758,41	252,80ab
A2B2	252,65	245,74	247,09	745,48	248,49b
A2B3	249,65	253,15	245,10	747,90	249,30b
A3B1	251,72	257,84	250,07	759,63	253,21ab
A3B2	253,02	256,54	252,47	762,03	254,01a
A3B3	250,20	255,02	257,60	762,82	254,27a
Grand Total				7510,37	

Lampiran 32b. Hasil sidik ragam ⁰Hue tomat hari ke-1

SK	DB	JK	KT	F. Hitung	F. Tabel	
					0,05	0,01
Perlakuan	9,00	433,44	48,16	2,61*	2,39	3,46
Galat	20,00	368,91	18,45			
Total	29,00	802,36				
KK	1,72%					

Keterangan:

* = Berpengaruh nyata

$$\begin{aligned} \text{Uji Lanjut BNT}_{0.05} &= t_{(0.05;20,00)} \times \sqrt{\frac{2(18,45)}{3}} \\ &= 4,22 \end{aligned}$$

Lampiran 33a. Hasil pengukuran ⁰Hue tomat hari ke-2

Perlakuan	H2			Total	Rata-Rata
	U1	U2	U3		
Kontrol	242,60	250,89	246,22	739,71	246,57a
A1B1	248,66	248,56	251,49	748,72	249,57a
A1B2	250,96	251,14	255,07	757,17	252,39a
A1B3	255,83	245,95	249,17	750,96	250,32a
A2B1	253,78	234,21	247,72	735,71	245,24a
A2B2	248,18	248,91	247,57	744,65	248,22a
A2B3	252,44	251,65	252,43	756,52	252,17a
A3B1	248,37	256,34	245,09	749,81	249,94a
A3B2	252,80	253,90	246,87	753,57	251,19a
A3B3	245,07	247,85	239,28	732,19	244,06a
Grand Total				7469,01	

Lampiran 33b. Hasil sidik ragam ⁰Hue tomat hari ke-2

SK	DB	JK	KT	F. Hitung	F. Tabel	
					0,05	0,01
Perlakuan	9,00	223,02	24,78	1,13 ^{tn}	2,39	3,46
Galat	20,00	437,46	21,87			
Total	29,00	660,48				
KK	1,88%					

Keterangan:

tn = Berpengaruh tidak nyata

Lampiran 34a. Hasil pengukuran ⁰Hue tomat hari ke-3

Perlakuan	H3			Total	Rata-Rata
	U1	U2	U3		
Kontrol	250,76	245,17	246,57	742,51	247,50a
A1B1	249,10	244,70	241,69	735,50	245,17a
A1B2	253,51	245,84	240,37	739,72	246,57a
A1B3	246,25	246,34	246,38	738,97	246,32a
A2B1	248,53	244,26	243,72	736,51	245,50a
A2B2	245,90	247,26	244,98	738,14	246,05a
A2B3	241,40	246,04	244,06	731,50	243,83a
A3B1	247,18	253,98	250,40	751,56	250,52a
A3B2	248,18	248,98	250,54	747,70	249,23a
A3B3	240,87	243,70	249,53	734,10	244,70a
Grand Total				7396,20	

Lampiran 34b. Hasil sidik ragam ⁰Hue tomat hari ke-3

SK	DB	JK	KT	F. Hitung	F. Tabel	
					0,05	0,01
Perlakuan	9,00	113,87	12,65	1,13 ^{tn}	2,39	3,46
Galat	20,00	224,34	11,22			
Total	29,00	338,21				
KK	1,36%					

Keterangan:

tn = Berpengaruh tidak nyata

Lampiran 35a. Hasil pengukuran ⁰Hue tomat hari ke-4

Perlakuan	H4			Total	Rata-Rata
	U1	U2	U3		
Kontrol	0,00	242,04	247,02	489,06	163,02a
A1B1	241,89	244,67	241,13	727,69	242,56a
A1B2	243,00	248,35	243,42	734,78	244,93a
A1B3	237,83	249,40	244,58	731,81	243,94a
A2B1	246,47	249,58	238,81	734,86	244,95a
A2B2	245,50	246,38	243,33	735,21	245,07a
A2B3	251,40	248,90	248,02	748,32	249,44a
A3B1	249,25	249,73	236,94	735,92	245,31a
A3B2	244,16	247,05	243,68	734,89	244,96a
A3B3	247,26	247,90	245,96	741,12	247,04a
Grand Total				7113,66	

Lampiran 35b. Hasil sidik ragam ⁰Hue tomat hari ke-4

SK	DB	JK	KT	F. Hitung	F. Tabel	
					0,05	0,01
Perlakuan	9,00	18394,16	2043,80	1,02 ^{tn}	2,39	3,46
Galat	20,00	40153,35	2007,67			
Total	29,00	58547,52				
KK	18,90%					

Keterangan:

tn = Berpengaruh tidak nyata

Lampiran 36a. Hasil pengukuran ⁰Hue tomat hari ke-5

Perlakuan	H3			Total	Rata-Rata
	U1	U2	U3		
Kontrol	0,00	232,04	241,02	473,06	157,69a
A1B1	247,11	249,67	245,59	742,37	247,46a
A1B2	246,63	251,65	249,13	747,40	249,13a
A1B3	248,80	252,46	247,59	748,85	249,62a
A2B1	247,08	246,57	251,96	745,62	248,54a
A2B2	256,18	246,60	248,09	750,87	250,29a
A2B3	242,28	249,56	243,84	735,69	245,23a
A3B1	255,04	247,09	247,92	750,05	250,02a
A3B2	247,67	241,95	243,73	733,35	244,45a
A3B3	251,40	241,35	250,22	742,98	247,66a
Grand Total				7170,22	

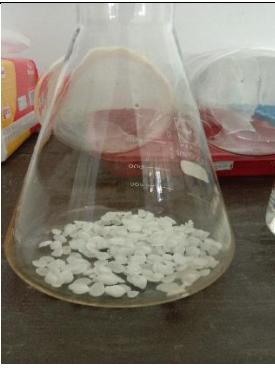
Lampiran 36b. Hasil sidik ragam ⁰Hue tomat hari ke-5

SK	DB	JK	KT	F. Hitung	F. Tabel	
					0,05	0,01
Perlakuan	9,00	22146,86	2460,76	1,13 ^{tn}	2,39	3,46
Galat	20,00	37587,23	1879,36			
Total	29,00					
KK	18,14 %					

Keterangan:

tn = Berpengaruh tidak nyata

Lampiran 37. Dokumentasi Penelitian

Proses pengecilan ukuran zeolit		
		
Proses Aktivasi Zeolit		
		
		

Proses pembuatan larutan KMnO4



Proses perendaman zeolit ke dalam larutan KMnO4



Panen, Sortasi dan Pencucian Tomat		
		
Pengaplikasian zeolit dan KMnO ₄ dan Pengemasan		
		
Analisis Parameter Pengamatan		
		

Lampiran 38. Curriculum Vitae**CURRICULUM VITAE****A. Data Pribadi**

- | | |
|-----------------------|--|
| 1. Nama | : Tri Nur Fatwa |
| 2. Tempat, tgl, lahir | : Pinrang, 30 April 1996 |
| 3. Alamat | : Btn. Graha Kampus Tamalanrea, Makassar |
| 4. Kewarganegaraan | : Warga Negara Indonesia |

B. Riwayat Pendidikan

1. Tamat SD tahun 2008 di SDN 3 Pinrang
2. Tamat SMP tahun 2011 di SMPN 1 Pinrang
3. Tamat SMA tahun 2014 di SMAN 1 Pinrang
4. Sarjana (S1) tahun 2018 di Universitas Muslim Indonesia

C. Karya Ilmiah yang Telah Dipublikasikan

1. Fatwa, T.N., Asfar, M., & Tahir, M.M. (2024). Effectiveness of Zeolite as Ethylene Absorbents to Inhibit Tomato (*Solanum lycopersicum L*) Ripening at Room Temperature. *International Food Research Journal*.