

**PENGARUH GEL LIDAH BUAYA (*Aloe vera* L.) DAN PENAMBAHAN
KITOSAN SEBAGAI *EDIBLE COATING* TERHADAP
KARAKTERISTIK FISIK DAN SENSORI TOMAT *CHERRY* (*Solanum
lycopersicum*)**

***THE EFFECT OF ALOE VERA GEL (*Aloe vera* L.) AND THE ADDITION
OF CHITOSAN AS *EDIBLE COATING* ON PHYSICAL AND SENSORY
CHARACTERISTICS OF CHERRY TOMATO (*Solanum lycopersicum*)***

SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat-syarat guna
memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan

Oleh:

YOVINA NUSAPUTRI HANDOYO

17.II.0120



**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA**

2022

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Yovina Nusaputri Handoyo
NIM : 17.11.0120
Fakultas : Teknologi Pertanian
Program Studi : Teknologi Pangan

Menyatakan bahwa skripsi yang berjudul “Pengaruh Gel Lidah Buaya (*Aloe vera* L.) dan Penambahan Kitosan sebagai *Edible Coating* Terhadap Karakteristik Fisik dan Sensori Tomat *Cherry (Solanum lycopersicum)*” merupakan karya saya dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi. Karya ini tidak pernah ditulis ataupun diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka. Apabila di kemudian hari ternyata terbukti bahwa skripsi ini sebagian atau seluruhnya merupakan hasil plagiasi, maka gelar dan ijazah yang saya peroleh dinyatakan batal dan akan saya kembalikan kepada Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.

Demikian pernyataan keaslian skripsi yang saya buat dan dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Semarang, 8 Juli 2022



Yovina Nusaputri Handoyo

HALAMAN PENGESAHAN

PENGARUH GEL LIDAH BUAYA (*Aloe vera* L.) DAN PENAMBAHAN KITOSAN SEBAGAI *EDIBLE COATING* TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK DAN SENSORI TOMAT *CHERRY* (*Solanum lycopersicum*)

THE EFFECT OF ALOE VERA GEL (*Aloe vera* L.) AND THE ADDITION OF CHITOSAN AS *EDIBLE COATING* ON PHYSICAL AND SENSORY CHARACTERISTICS OF CHERRY TOMATO (*Solanum lycopersicum*)

Oleh:

Yovina Nusaputri Handoyo

17.11.0120

Program Studi: Teknologi Pangan

Skripsi ini telah disetujui dan dipertahankan di hadapan para penguji sidang pada tanggal
8 Juli 2022.

Semarang,

2022

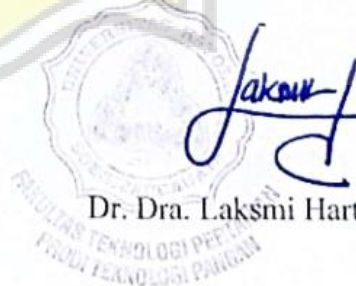
Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Katolik Soegijapranata

Pembimbing I



Dr. Ir. Sumardi, M.Sc.

Dekan



Dr. Dra. Laksmi Hartajanie, MP.

Pembimbing II,



Dr. Ir. Lindayani, MP.

HALAMAN PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Yovina Nusaputri Handoyo
Program Studi : Teknologi Pangan
Fakultas : Teknologi Pertanian
Jenis Karya : Tugas Akhir

Menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Katolik Soegijapranata Semarang Hak Bebas Royalti Noneklusif atas karya ilmiah yang berjudul **“Pengaruh Gel Lidah Buaya (*Aloe vera L.*) dan Penambahan Kitosan sebagai *Edible Coating* Terhadap Karakteristik Fisik dan Sensori Tomat *Cherry (Solanum lycopersicum)*”** beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneklusif ini Universitas Katolik Soegijapranata berhak menyimpan, mengalihkan media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat dan mempublikasikan tugas akhir ini selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis / pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Semarang, 8 Juli 2022

Yang menyatakan



Yovina Nusaputri Handoyo

RINGKASAN

Tomat *cherry* merupakan buah klimaterik dan memiliki kandungan air yang tinggi, sehingga mudah mengalami kerusakan fisik maupun biologis yang disebabkan oleh proses respirasi dan transpirasi serta aktivitas mikroba. Guna menghambat kerusakan tersebut, maka dilakukan pelapisan menggunakan *edible coating* yang terbuat dari gel lidah buaya dan kitosan. Lidah buaya mengandung jenis polisakarida glukomanan yang mampu menghambat proses respirasi pascapanen pada buah dan memiliki sifat higroskopis sehingga dapat menjaga kelembaban dinding sel buah. Kitosan merupakan senyawa yang diperoleh melalui proses hidrolisis kitin dan memiliki sifat antibakteri yang dapat mencegah pertumbuhan bakteri. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui perubahan karakteristik fisik dan sensori yang terjadi pada tomat *cherry* selama 14 hari pengamatan; mengetahui kombinasi konsentrasi antara lidah buaya dan kitosan sebagai *edible coating* yang paling efektif dalam menurunkan kerusakan karakteristik fisik dan sensori tomat *cherry* terendah berdasarkan penurunan bobot dan kekerasan, perubahan warna, serta uji organoleptik; mendeskripsikan interaksi antar indikator fisik dan sensori selama penyimpanan. Penelitian ini terbagi menjadi 2 tahap yaitu penelitian pendahuluan dan penelitian utama. Pada penelitian pendahuluan perlakuan yang digunakan adalah sebagai berikut: konsentrasi lidah buaya 25%, 50%, 75%, dan 100%. Tujuan penelitian pendahuluan adalah untuk menentukan konsentrasi lidah buaya yang efektif dalam mempertahankan karakteristik fisik tomat *cherry* berdasarkan perubahan fisik yang paling rendah dengan penurunan bobot terendah yang dilakukan dengan menimbang tomat *cherry*, penurunan tekstur terendah yang dilakukan dengan pemberian beban sebesar 13,20 g terhadap tomat *cherry* dan diukur tinggi tomat *cherry*, serta penampakan visual tomat *cherry* yang masih terlihat segar selama 14 hari pengamatan. Selain berdasarkan analisa ragam 1 arah pada tingkat kepercayaan 95%, konsentrasi lidah buaya 75% dan 100% menunjukkan hasil penurunan bobot terkecil yaitu 20,32% dan 20,42%, dan penurunan tekstur terkecil yaitu 13,58%, dan 19,23%. Maka dari itu diperoleh konsentrasi lidah buaya yang efektif yaitu 75-100%. Penelitian utama dilakukan dengan perlakuan sebagai berikut: konsentrasi lidah buaya 75%, 87,5% dan 100% dan 3 konsentrasi kitosan 1%, 1,5%, dan 2%. Pengamatan penurunan bobot dilakukan dengan menimbang tomat *cherry*, penurunan tekstur dilakukan menggunakan *texture analyzer*, dan perubahan warna diukur dengan chromameter. Uji organoleptik dilakukan menggunakan 48 panelis guna mengetahui penilaian dan penerimaan panelis terhadap kombinasi *edible coating* yang paling efektif dalam mempertahankan karakteristik tomat *cherry* berdasarkan indikator penampakan visual, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Berdasarkan uji organoleptik, penilaian paling tinggi menurut panelis secara berturut adalah tomat *cherry* D, C, B, dan A. Terdapat korelasi yang signifikan antar indikator pengamatan, berdasarkan uji sensoris dan uji laboratorium yang meliputi visual, warna, rasa, dan tekstur. Analisa data dilakukan menggunakan metode *two way ANOVA*, dilanjutkan dengan metode *one way ANOVA* menggunakan uji *Duncan Multiple Range Test* pada $p < 0,05$. Analisa data uji organoleptik dilakukan menggunakan *mean rank* dengan alat uji Kruskal-Wallis pada $p < 0,05$, dan dilanjutkan dengan uji Mann-Whitney bila ada perbedaan nyata. Kesimpulan dari penelitian ini adalah terdapat perubahan karakteristik fisik dan sensori tomat *cherry* selama 14 hari pengamatan yang meliputi: penurunan bobot, pelunakan tekstur, perubahan warna yang semakin merah, penurunan visual, penurunan rasa asam, dan aroma yang semakin menyengat.; kombinasi konsentrasi lidah buaya dan kitosan yang paling efektif sebagai *edible coating* dalam menghambat kerusakan fisik tomat *cherry* terendah adalah konsentrasi lidah buaya 75% dengan kitosan 2%, konsentrasi lidah buaya 87,5% dengan kitosan 2%, dan konsentrasi lidah buaya 100% dengan kitosan 1,5%, dengan hasil penurunan bobot 21,74%, penurunan tekstur 24,17%, perubahan koordinat a^* 0,34, koordinat b^* 1,30, dan koordinat L^* -2,50; berdasarkan

uji organoleptik; karakteristik sensori terbaik berdasarkan penerimaan panelis terhadap tomat cherry dengan edible coating dari kombinasi konsentrasi lidah buaya dengan kitosan yang paling efektif adalah tomat cherry D, dengan nilai visual 3,60, warna 1,71, aroma 2,83, tekstur 2,63, dan rasa 3,38; terdapat interaksi antar indikator sensori, meliputi: visual dengan warna, visual dengan tekstur, warna dengan tekstur, dan rasa dengan tekstur; dan indikator fisik, meliputi: tekstur dengan warna (koordinat b*).



SUMMARY

Cherry tomato is a climacteric fruit and has a high water content, so it is easy to experience physical and biological damage caused by respiration and transpiration processes as well as microbial activity. In order to prevent this damage, an edible coating was applied using aloe vera gel and chitosan. Aloe vera contains a type of glucomannan polysaccharide that is able to inhibit the postharvest respiration process in fruit and has hygroscopic properties so that it can maintain the moisture of fruit cell walls. Chitosan is a compound obtained through the hydrolysis of chitin and has antibacterial properties that can prevent bacterial growth. The purpose of this study was to determine changes in physical and sensory characteristics that occurred in cherry tomatoes during 14 days of observation; determine the combination of concentration between aloe vera and chitosan as the most effective edible coating in reducing damage to the lowest physical and sensory characteristics of cherry tomatoes based on weight loss and hardness, color changes, and organoleptic tests; know the interaction between research indicators. This research is divided into 2 stages, namely preliminary research and main research. In the preliminary study, the treatments used were as follows: aloe vera concentration 25%, 50%, 75%, and 100%. The purpose of the preliminary study was to determine the concentration of aloe vera which was effective in maintaining the physical characteristics of cherry tomatoes based on the lowest physical changes with the lowest weight loss carried out by weighing cherry tomatoes, the lowest texture reduction was carried out by giving a load of 13,20 g to cherry tomatoes, and measured the height of cherry tomatoes, as well as visual appearance of cherry tomatoes that still look fresh for 14 days of observation. Apart from being based on one-way analysis of variance at a 95% confidence level, aloe vera concentrations of 75% and 100% showed the smallest weight loss results, namely 20,32% and 20,42%, and the smallest texture decrease, namely 13,58%, and 19,23. %. Therefore, the effective concentration of aloe vera is 75-100%. The main research was carried out with the following treatments: aloe vera concentration 75%, 87,5% and 100% and 3 concentrations of chitosan 1%, 1,5%, and 2%. Observation of weight loss was carried out by weighing cherry tomatoes, texture loss was carried out using a texture analyzer, and color changes were measured by a chromameter. Organoleptic test was carried out using 48 panelists to determine the panelists assessment and acceptance of the most effective edible coating combination in maintaining the characteristics of cherry tomatoes based on indicators of visual appearance, color, aroma, texture, and taste. Based on the organoleptic test, the highest rating according to the panelists respectively was cherry tomatoes D, C, B, and A. There was a significant correlation between the observation indicators, based on sensory tests and laboratory tests which included visual, color, taste, and texture. Data analysis was carried out using the two-way ANOVA method, followed by the one-way ANOVA method using the Duncan Multiple Range Test at $P < 0,05$. Organoleptic test data analysis was performed using the mean rank with the Kruskal-Wallis test at $P < 0,05$, and continued with the Mann-Whitney test if there was a significant difference. The conclusion of this research is that there are changes in the physical and sensory characteristics of cherry tomatoes during 14 days of observation which include: weight loss, softening of texture, redder color change, visual decrease, sour taste decrease, and a more pungent aroma; The combination of aloe vera and chitosan concentrations that were most effective as edible coatings in inhibiting physical damage to cherry tomatoes was the lowest concentration of aloe vera with 2% chitosan, aloe vera concentration of 87,5% with 2% chitosan, and 100% aloe vera concentration with chitosan. 1,5%, with the results of a weight loss of 21,74%, a decrease in texture of 24,17%, a change in coordinates $a^* 0,34$, coordinates $b^* 1,30$, and coordinates $L^* -2,50$; based on organoleptic test, the highest level of panelist acceptance of the sensory characteristics of cherry tomatoes with edible coating from

the combination of aloe vera and chitosan concentration that was most effective was cherry tomato D, with a visual score of 3,60, color 1,71, aroma 2,83, texture 2,63, and taste 3,38; there is an interaction between sensory indicators, including: visual with color, visual with texture, color with texture, and taste with texture; and physical indicators, including: texture with color (b).*



KATA PENGANTAR

Rasa syukur dan terima kasih penulis haturkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah menyertai selama penulisan skripsi yang berjudul “Pengaruh Gel Lidah Buaya (*Aloe vera* L.) dan Penambahan Kitosan sebagai *Edible Coating* Terhadap Karakteristik Fisik dan Sensori Tomat *Cherry* (*Solanum lycopersicum*)”. Laporan skripsi ini diajukan dengan tujuan untuk memenuhi syarat-syarat guna memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan di Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.

Penulis menyadari bahwa bantuan dan partisipasi dari berbagai pihak baik berupa bimbingan, saran, petunjuk, data-data dan keterangan yang diberikan sangat penting dan sangat penulis hargai. Karena itu, pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Tuhan Yesus yang telah memberi penyertaan-Nya sehingga Penulis dapat menyelesaikan laporan ini dengan baik.
2. Ibu Dr. Dra. Laksmi Hartajanie, MP., selaku Dekan Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata.
3. Bapak Dr. Ir. Sumardi, M.Sc. selaku dosen pembimbing 1 dan Ibu Dr. Ir. Lindayani, MP. selaku dosen pembimbing 2 yang telah meluangkan waktu, pikiran dan tenaga serta kesabaran dalam membimbing penulis untuk menyelesaikan laporan skripsi.
4. Seluruh staff pengajar, tenaga kependidikan dan Laboran Fakultas Teknologi Pertanian Jurusan Teknologi Pangan Universitas Katolik Soegijapranata Semarang yang telah membantu administrasi selama perkuliahan.
5. Keluarga Penulis yang telah memberikan semangat, doa, serta dukungannya terus-menerus.
6. Lala, Celina, Silvia dan Dhita sebagai teman terdekat yang selalu memberikan dukungan, semangat dan doa dalam menyelesaikan skripsi.

Dalam penulisan laporan ini penulis sangat menyadari bahwa laporan ini masih banyak kekurangannya, baik dalam penjelasan ataupun penulisan yang disebabkan karena keterbatasan kemampuan dan pengetahuan penulis. Oleh karena itu, kritik dan saran sangat dibutuhkan untuk penulisan laporan yang lebih baik. Akhir kata, penulis berharap bahwa laporan skripsi ini dapat berguna untuk pihak- pihak yang berkepentingan dan yang membutuhkannya.

Semarang, 8 Juli 2022
Penulis,



Yovina Nusaputri Handoyo

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	iii
RINGKASAN	iv
SUMMARY	vi
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan Penelitian	2
1.3. Tinjauan Pustaka	2
2. METODOLOGI	10
2.1. Waktu dan Tempat Pelaksanaan	10
2.2. Alat dan Bahan	10
2.3. Desain Penelitian.....	10
2.4. Tahapan Pelaksanaan	12
2.5. Paramater Penelitian	17
2.6. Alur Penelitian	19
2.7. Analisa Data.....	21
3. HASIL PENELITIAN	22
3.1. Penelitian Pendahuluan	22
3.2. Penelitian Utama	32
3.3. Uji Organoleptik	52
3.4. Uji Korelasi antar Parameter.....	53
4. PEMBAHASAN	54
4.1. Kombinasi Gel Lidah Buaya dan Kitosan Terbaik	54
4.2. Uji Organoleptik Penerimaan Panelis	58
4.3. Interaksi Antar Indikator	59
5. KESIMPULAN	61
5.1. Kesimpulan	61
5.2. Saran.....	61
6. DAFTAR PUSTAKA	62
7. LAMPIRAN	67

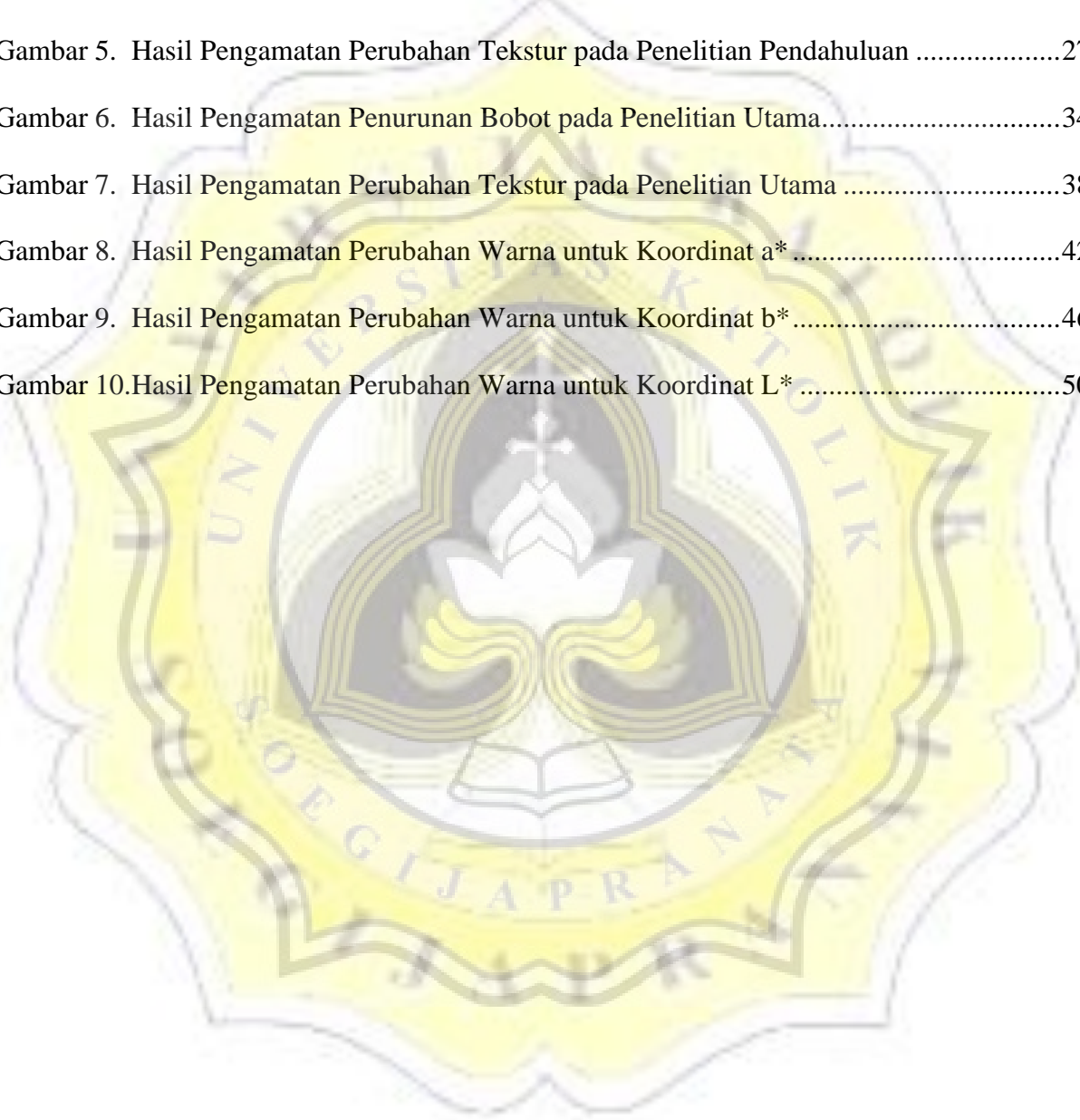
DAFTAR TABEL

Tabel 1. Formulasi Larutan Gel Lidah Buaya untuk Penelitian Pendahuluan	12
Tabel 2. Formulasi Larutan Gel Lidah Buaya untuk Penelitian Utama	13
Tabel 3. Formulasi <i>Edible Coating</i>	16
Tabel 4. Rata-rata Bobot Tomat <i>Cherry</i> dari 5 Perlakuan Konsentrasi Lidah Buaya pada Hari ke-1 hingga ke-14.....	22
Tabel 5. Rata-rata Bobot Tomat <i>Cherry</i> selama 14 Hari Pengamatan pada 5 Tingkat Perlakuan Konsentrasi Lidah Buaya	23
Tabel 6. Rata-rata Bobot Tomat <i>Cherry</i> pada 5 Tingkat Perlakuan Konsentrasi Lidah Buaya dari Hari ke-1 hingga ke-14.....	24
Tabel 7. Rata-rata Tekstur Tomat <i>Cherry</i> dari 5 Perlakuan Konsentrasi Lidah Buaya pada Hari ke-1 hingga ke-14.....	25
Tabel 8. Rata-rata Tekstur Tomat <i>Cherry</i> selama 14 Hari Pengamatan pada 5 Tingkat Perlakuan Konsentrasi Lidah Buaya	26
Tabel 9. Rata-rata Tekstur Tomat <i>Cherry</i> pada 5 Tingkat Perlakuan Konsentrasi Lidah Buaya dari Hari ke-1 hingga ke-14.....	27
Tabel 10. Hasil Pengamatan Visual pada Penelitian Pendahuluan	29
Tabel 11. Rata-rata Bobot Tomat <i>Cherry</i> dari 10 Perlakuan <i>Edible Coating</i> pada Hari ke-0 hingga ke-14	32
Tabel 12. Rata-rata Bobot Tomat <i>Cherry</i> selama 8 kali Pengamatan pada 10 Tingkat Perlakuan <i>Edible Coating</i>	33
Tabel 13. Rata-rata Bobot Tomat <i>Cherry</i> pada 10 Tingkat Perlakuan <i>Edible Coating</i> dari Hari ke-0 hingga ke-14.....	35
Tabel 14. Rata-rata Tekstur Tomat <i>Cherry</i> dari 10 Perlakuan <i>Edible Coating</i> pada Hari ke-0 hingga ke-14.....	36

Tabel 15. Rata-rata Tekstur Tomat <i>Cherry</i> selama 8 Pengamatan pada 10 Tingkat Perlakuan <i>Edible Coating</i>	37
Tabel 16. Rata-rata Tekstur Tomat <i>Cherry</i> pada 10 Tingkat Perlakuan <i>Edible Coating</i> dari Hari ke-0 hingga ke-14.....	39
Tabel 17. Rata-rata Warna (Koordinat a*) Tomat <i>Cherry</i> dari 10 Perlakuan <i>Edible Coating</i> pada Hari ke-0 hingga ke-14	40
Tabel 18. Rata-rata Warna (Koordinat b*) Tomat <i>Cherry</i> selama 8 Pengamatan pada 10 Tingkat Perlakuan <i>Edible Coating</i>	41
Tabel 19. Rata-rata Warna (Koordinat a*) Tomat <i>Cherry</i> pada 8 Pengamatan dari 10 Perlakuan <i>Edible Coating</i>	43
Tabel 20. Rata-rata Warna (Koordinat b*) Tomat <i>Cherry</i> dari 10 Perlakuan <i>Edible Coating</i> pada Hari ke-0 hingga ke-14	44
Tabel 21. Rata-rata Warna (Koordinat b*) Tomat <i>Cherry</i> selama 8 Pengamatan pada 10 Tingkat Perlakuan <i>Edible Coating</i>	45
Tabel 22. Rata-rata Warna (Koordinat b*) Tomat <i>Cherry</i> pada 8 Pengamatan dari 10 Perlakuan <i>Edible Coating</i>	47
Tabel 23. Rata-rata Warna (Koordinat L*) Tomat <i>Cherry</i> dari 10 Perlakuan <i>Edible Coating</i> pada Hari ke-0 hingga ke-14	48
Tabel 24. Rata-rata Warna (Koordinat L*) Tomat <i>Cherry</i> selama 8 Pengamatan pada 10 Tingkat Perlakuan <i>Edible Coating</i>	49
Tabel 25. Rata-rata Warna (Koordinat L*) Tomat <i>Cherry</i> pada 8 Pengamatan dari 10 Perlakuan <i>Edible Coating</i>	51
Tabel 26. Hasil Analisa Uji Organoleptik Antar Perlakuan.....	52
Tabel 27. Hasil Uji Korelasi antar Indikator.....	53

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Desain Penelitian.....	11
Gambar 2. Diagram Alir Pembuatan Larutan Gel Lidah Buaya.....	19
Gambar 3. Diagram Alir Penelitian Utama.....	20
Gambar 4. Hasil Pengamatan Penurunan Bobot pada Penelitian Pendahuluan.....	24
Gambar 5. Hasil Pengamatan Perubahan Tekstur pada Penelitian Pendahuluan	27
Gambar 6. Hasil Pengamatan Penurunan Bobot pada Penelitian Utama.....	34
Gambar 7. Hasil Pengamatan Perubahan Tekstur pada Penelitian Utama	38
Gambar 8. Hasil Pengamatan Perubahan Warna untuk Koordinat a*	42
Gambar 9. Hasil Pengamatan Perubahan Warna untuk Koordinat b*	46
Gambar 10. Hasil Pengamatan Perubahan Warna untuk Koordinat L*	50



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Hasil Pengamatan Susut Bobot pada Penelitian Pendahuluan	67
Lampiran 2.	Hasil Pengamatan Penurunan Tekstur pada Penelitian Pendahuluan	68
Lampiran 3.	Uji Normalitas untuk Hasil Penelitian Pendahuluan	69
Lampiran 4.	Uji Homogenitas untuk Hasil Penelitian Pendahuluan	70
Lampiran 5.	Uji Dua Arah Hasil Susut Bobot pada Penelitian Pendahuluan	71
Lampiran 6.	Uji Dua Arah Hasil Tekstur pada Penelitian Pendahuluan	72
Lampiran 7.	Hasil Pengamatan Susut Bobot pada Penelitian Utama	73
Lampiran 8.	Hasil Pengamatan Tekstur pada Penelitian Utama	75
Lampiran 9.	Hasil Pengamatan Warna pada Penelitian Utama	77
Lampiran 10.	Kondisi Tomat <i>Cherry</i> pada Hari ke-1	81
Lampiran 11.	Kondisi Tomat <i>Cherry</i> pada Hari ke-14	82
Lampiran 12.	Uji Normalitas Hasil Penelitian Utama	83
Lampiran 13.	Uji Homogenitas Hasil Penelitian Utama	85
Lampiran 14.	Uji Two Way Susut Bobot pada Penelitian Utama	86
Lampiran 15.	Uji Two Way Tekstur pada Penelitian Utama	87
Lampiran 16.	Uji Two Way Warna a^* pada Penelitian Utama	88
Lampiran 17.	Uji Two Way Warna b^* pada Penelitian Utama	89
Lampiran 18.	Uji Two Way Warna L^* pada Penelitian Utama	90
Lampiran 19.	Uji <i>Kruskall-Wallis</i> untuk Hasil Organoleptik Terhadap Jenis Kelamin	91
Lampiran 21.	Uji <i>Kruskal-Wallis</i> untuk Hasil Organoleptik antar Indikator	92
Lampiran 22.	Uji Korelasi <i>List-wise</i>	93