**KATA PENGANTAR**

****

Assalamu’alaikumWr. Wb.

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunianya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “**Kajian Tata Letak Adbsorben Serta Perbandingan Adbsorben (KMNO4 dan Silika Gel) yang Bervariasi Terhadap Karakteristik Tomat *Cerry* (*Lycopersicumcerasifornme)* Varietas *Red Tomato Cerry* yang Disimpan dengan Pengemasan Aktif**”.

Penyusunan Tugas Akhir ini dapat terselesaikan berkat bantuan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar - besarnya kepada :

1. Dr. Ir. Yusman Taufik., Ms. Sebagai Pembimbing Utama Tugas Akhir yang telah banyak membantu terutama memberikan kesempatan penelitian, bimbingan, koreksi dan pengarahan berharga kepada penulis.
2. Ir.Hj. Ina Siti N.,Ms. Sebagai dosen Pembimbing Pendamping yang telah banyak memberikan bimbingan, nasihat, motivasi dan pengarahan berharga kepada penulis.
3. Dra. Hj. Ella Sutrisno, M.Sc. sebagai koordinator tugas akhir jurusan teknologi pangan Universitas Pasundan yang telah banyak memberikan arahan, nasihat dan saran atas kesempatan dari beliau-beliau penulis bias mengambil tugas akhir hingga mencapai sidang tugas akhir.
4. Kedua orang tua GaniAdi dan Juliati yang selalu memberikan semangat, doa restu dan segala yang terbaik telah diberikan kepada penulis, serta telah banyak berkorban untuk keberhasilan penulis.
5. Saudara-saudaraku, Gisel Fransiska, Guntur Supandi, Galiska Riski yang selalu memberikan semangat dan dukungan kepada penulis.
6. Keluarga Besar Gani Adi dan Juliati yang selalu memberikan semangat dan mendoakan penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Tugas Akhir ini.
7. Sahabat-sahabat seperjuangan Armeliza, ED.Rissa R, Dian Pratiwi A, Risti Triana B, Riska Widiani, Suci Rizana, Yusri Ardi, Noventri Rumaningrum yang telah menemani, memberikan semangat, keceriaan, dan dukungan kepada penulis.
8. Teman-temanTeknologi Pangan angkatan 2007 yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah memberikan semangat dan bantuan kepada penulis.

Penulis mengucapkan banyak terima kasih yang tidak terhingga kepada semua pihak yang telah membantu dalam menyusun laporan tugas akhir ini, semoga amal baik yang telah diberikan mendapat pahala yang berlipat ganda.

Akhir kata penulis berharap semoga laporan tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak pada umumnya dan bagi penulis pada khususnya.

Wassalamu’alaikum Wr. Wb.

**DAFTAR ISI**

Halaman

**KATA PENGANTAR i**

**DAFTAR ISI iv**

**DAFTAR TABEL vii**

**DAFTAR GAMBAR ix**

**DAFTAR LAMPIRAN x**

**INTISARI xi**

***ABSTRACT* xii**

**I PENDAHULUAN 1**

* 1. LatarBelakangPenelitian 1
  2. IdentifikasiMasalah 6
  3. MaksuddanTujuanPenelitian 6
  4. ManfaatPenelitian 6
  5. KerangkaPemikiran 7
  6. HipotesisPenelitian 12
  7. TempatdanWaktuPenelitian 12

**II TINJAUAN PUSTAKA 13**

2.1. Tomat*Cerry (Lycopersicumcerasifornme)* 13

2.2. Respirasi 15

2.3. PengemasanAktif (*Active Packaging)* 19

**III BAHAN, ALAT DANDAN METODE PENELITIAN 23**

3.1.Bahanyang Digunakan 23

3.2. Alat yang Digunakan 23

3.3. MetodePenelitian 23

3.3.1. RancanganPerlakuan 24

3.3.2. RancanganPercobaan 25

3.3.3. RancanganAnalisis 25

3.3.4. RancanganRespon 27

3.4. DeskripsiPercobaan 28

3.4.1. DeskripsiPercobaanPenelitianPendahuluan 28

3.4.2. DeskripsiPercobaanPenelitianUtama 29

**IV HASIL DAN PEMBAHASAN 30**

4.1. HasildanPembahasanPenelitianUtama 30

4.1.1. PenelitianPendahuluanTanpaMenggunakanKemasanPlastik HDPE 30

4.1.2. PembahasanPenelitianPendahuluan 32

4.2. HasildanPembahasanPenelitianUtama 36

4.2.1. ResponFisik 36

4.2.1.1. KekerasanTomat*cerry* 36

4.2.2. Respon Kimia 40

4.2.2.1. Kadar Air Tomat*cerry* 40

4.2.2.2. Kadar Vitamin C Tomat*cerry* 43

4.2.3. UjiOrganoleptik 45

4.2.3.1. PenampakkanLikopenTomat*cerry* 45

4.2.3.2. WarnaTomat*cerry* 47

4.2.3.3. RasaTomat*cerry* 48

4.2.3.4. TeksturTomat*cerry* 49

**V KESIMPULAN DAN SARAN 51**

5.1. Kesimpulan 51

5.2. Saran 52

**DAFTAR PUSTAKA 53**

**LAMPIRAN 56**

**DAFTAR TABEL**

Halaman

1. Jumlah Produksi Tomat di Jawa Barat PadaTahun 2003-2008 2

2. Kandungan Zat Gizi Tomat *Cerry* per 149 gram BeratBuah yang Dapat Dimakan 15

3. Model Rancangan Acak Kelompok 25

4. Denah (*Layout)* Rancangan Percobaan Faktorial 2 x 3 25

5. AnalisisVariasi (ANAVA) 26

6. Kriteria Skala Hedonik Uji Organoleptik pada Penelitian Utama 28

7. Hasil Penelitian Pendahuluan Tomat *cerry* Pada Suhu Ruang Tanpa Menggunakan Pengemas 31

8. Pengeruh Perbandingan KMnO4 dan Silika Gel (P) Terhadap Kekerasan Tomat *cerry* hari ke 0 36

9. Pengeruh Perbandingan KMnO4 dan Silika Gel (P) Terhadap Kekerasan Tomat *cerry* hari ke4 37

10. Pengeruh Perbandingan Tata Letak Absorben (D) Terhadap Kekerasan Tomat *cerry* hari ke 4 37

11. Pengaruh Interaksi Perbandingan Tata Letak Absorben (D) dan Perbandingan KMnO4 dan Silika Gel (P) terhadap kekerasan Toma t*cerry* harike 8 38

12. Pengaruh Interaksi Perbandingan Tata Letak Absorben (D) dan Perbandingan KMnO4 dan Silika Gel (P) terhadap kekerasan Tomat *cerry* hari ke 8 38

13. Pengaruh Interaksi Perbandingan Tata Letak Absorben (D) dan Perbandingan KMnO4 dan Silika Gel (P) Terhadap kadar Air Tomat *cerry* hari ke 4 40

14. Pengaruh Interaksi Perbandingan Tata Letak Absorben (D) dan Perbandingan KMnO4 dan Silika Gel (P) Terhadap Kadar Air Tomat *cerry* hari ke 8 41

15. Pengaruh Interaksi Perbandingan Tata Letak Absorben (D) dan Perbandingan KMnO4 dan Silika Gel (P) TerhadapKadar Air Tomat *cerry* hari ke12 41

16. Pengeruh Perbandingan Tata Letak Absorben (D) Terhadap Vitamin C Tomat *cerry* hari ke 4 43

17. Pengeruh Perbandingan Tata Letak Absorben (D) Terhadap Vitamin C Tomat *cerry* hari ke8 43

18. Pengaruh Interaksi Perbandingan Tata Letak Absorben (D) dan Perbandingan KMnO4 dan Silika Gel (P) Terhadap Vitamin C Tomat *cerry* hari ke 12 44

19. Pengeruh Perbandingan KMnO4 dan Silika Gel (P) Terhadap Penampakkan Likopen Tomat *cerry* hari ke0-12 45

**DAFTAR GAMBAR**

Halaman

1. Tomat *Cerry* 13

2. Diagram Alir Penelitian Utama 29

**DAFTAR LAMPIRAN**

Halaman

1. Prosedur Analisis Fisika 56

2. Prosedur Analisis Kimia 56

3. Prosedur Analisis Organnoleptik 60

4. Hasil Analisis Penelitian Utama 62