

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGANTAR.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR RUMUS.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
INTISARI.....	xiv
ABSTRACT.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	8
1.3 Tujuan Penelitian.....	9
1.4 Batasan Masalah.....	9
1.5 Manfaat Penelitian.....	10
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	12
2.1 Stroberi.....	12
2.2 Karakteristik Stroberi.....	13
2.3 Parameter Mutu Buah Stroberi.....	15
2.4 Kandungan dan Manfaat Buah Stroberi.....	17
2.5 Stroberi Kering.....	20
2.6 Parameter Mutu Stroberi Kering.....	23
2.7 Metode Pengeringan Bahan Pangan.....	25
2.8 <i>Osmotic Dehydration</i> (OD).....	28
2.9 Pengujian Sensoris.....	28
2.10 Panelis.....	34
2.11 Data Statistik.....	37

2.12	Statistik Parametrik dan Non Parametrik	38
2.13	Uji Statistik	39
2.14	Uji Karakteristik Mutu.....	41
BAB III METODE PENELITIAN		46
3.1	Objek Penelitian.....	46
3.2	Lokasi dan Waktu Penelitian	46
3.3	Alat dan Bahan.....	46
3.4	Data yang Diperlukan.....	49
3.5	Metode Pengumpulan Data.....	50
3.6	Tahapan Penelitian	51
3.7	Diagram Alir Penelitian.....	64
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		66
4.1	Gambaran Umum Objek Penelitian.....	66
4.2	Pemanenan dan Identifikasi Mutu Buah Stroberi	68
4.3	Pembuatan Sampel Stroberi Kering.....	68
4.4	Persiapan Sampel untuk Uji Sensoris	72
4.5	Analisis Uji Sensoris.....	74
4.6	Analisis Uji Kualitas	99
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		110
5.1	KESIMPULAN.....	110
5.2	SARAN	110
DAFTAR PUSTAKA		112
LAMPIRAN		122