

DAFTAR ISI

COVER	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
ABSTRAK	xii
ABSTRACT.....	xiii
PENDAHULUAN	1
TINJAUAN PUSTAKA	6
a. Stroberi Beku	6
b. Pembekuan Cepat.....	6
c. Kemasan Plastik	6
d. Perubahan Mutu Selama Penyimpanan.....	7
METODE PENELITIAN.....	9
a. Persiapan sampel dan pembuatan stroberi beku.....	9
b. Pengemasan.....	10
c. Rancangan percobaan.....	11
d. Parameter mutu	12
e. Analisa statistik	13
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	14
PARAMETER KARAKTERISTIK MUTU FISIK	14
a. Susut bobot.....	14
b. Tekstur.....	14
c. Warna	18
PARAMETER KARAKTERISTIK MUTU KIMIA	23



a. Kadar air	23
b. Total padatan terlarut	25
c. pH	27
d. Vitamin C	28
PARAMETER KARAKTERISTIK MIKROBIOLOGI	30
a. Aktivitas air (Aw)	30
b. <i>Total plate count</i> bakteri (TPC)	31
KESIMPULAN	34
DAFTAR PUSTAKA	35
LAMPIRAN	38