

DAFTAR ISI

SAMPUL LUAR	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
INTISARI	xv
ABSTRACT	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1.Latar Belakang	1
1.2.Rumusan Masalah	8
1.3.Batasan Masalah	9
1.4.Tujuan Penelitian	9
1.5.Manfaat Penelitian	10
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	11
2.1.Stroberi	11
2.1.1. Karakteristik Mutu Stroberi	11
2.1.2. Kandungan Buah Stroberi	12
2.1.3. Parameter Mutu Buah Stroberi	13
2.1.4. Manfaat dan Produk Turunan Stroberi	18
2.2.Metode Pengeringan Bahan Pangan	19
2.3. <i>Freeze Dried</i>	20
2.3.1. <i>Freeze Dried Strawberry</i>	23
2.4. <i>Design of Experiment (DOE)</i>	25
2.5.Metode Taguchi	27

2.5.1. <i>Orthogonal Array</i> (OA).....	29
BAB III METODE PENELITIAN	39
3.1.Objek Penelitian.....	39
3.2.Waktu dan Tempat Penelitian.....	39
3.3.Alat dan Bahan Penelitian.....	39
3.4.Pengumpulan Data.....	40
3.4.1. Data Penelitian	40
3.5.Diagram Alir Penelitian	41
3.6.Metode Pengumpulan Data.....	42
3.6.1. Observasi	42
3.6.2. Studi Pustaka	43
3.7.Proses Pengambilan Data	43
3.7.1. Pemanenan dan Sortasi Buah Stroberi Segar	43
3.7.2. Pembersihan dan Identifikasi Mutu Buah Stroberi Segar	44
3.7.3. Pembuatan Larutan Sodium Bicarbonate (NaHCO_3)	44
3.7.4. Pembuatan Larutan Konsentrat Stroberi sebagai Agen <i>Osmotic Dehydration</i> (OD)	45
3.7.5. Proses Pembuatan Buah Stroberi Segar menjadi Stroberi Kering Beku (<i>Freeze Dried Strawberry</i>)	48
3.8.Tahapan Penelitian.....	50
3.8.1. Desain Sistem.....	50
3.8.2. Desain Parameter.....	57
3.8.3. Desain Toleransi.....	59
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	61
4.1.Gambaran Umum Objek Penelitian	61
4.2.Respons Parameter Mutu Fisik Buah Stroberi Freeze Dried	64
4.2.1. Derajat Kecerahan (<i>Lightness/L*</i>).....	65
4.2.2. Derajat Warna Merah (<i>Redness/a*</i>)	70
4.2.3. Derajat Warna Kuning (<i>Yellowness/b*</i>)	74
4.2.4. Derajat Perubahan Warna (ΔE^*).....	79
4.2.5. Kekerasan/Tekstur Buah	84
4.2.6. Aroma.....	88

4.3.Respons Parameter Mutu Kimiawi Buah Stroberi Freeze Dried	93
4.3.1. Kadar Air	93
4.3.2. Vitamin C	97
4.3.3. Total Asam	102
4.3.4. Total Padatan Terlarut (TPT)	105
4.3.5. Total Fenol	109
4.4.Respons Parameter Mutu Kimiawi Buah Stroberi <i>Freeze Dried</i>	113
4.4.1. <i>Water Activity</i> (Aktivitas Air)	113
4.4.2. <i>Total Plate Count Bacteria</i>	116
4.5.Analisis <i>Grey Relational Analysis</i> (GRA)	118
4.6.Uji Konfirmasi	120
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	123
5.1.Kesimpulan	123
5.2.Saran	124
DAFTAR PUSTAKA.....	125
LAMPIRAN	133