

## DAFTAR ISI

COVER .....	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
ABSTRAK .....	xii
ABSTRACT.....	xiii
PENDAHULUAN .....	1
TINJAUAN PUSTAKA .....	6
2.1. Produk Olahan Stroberi .....	6
2.2. Pengeringan Buah.....	6
2.3. Syarat Mutu Buah Kering.....	7
2.4. <i>Dehydrated strawberry</i> .....	8
2.5. Perubahan Kualitas <i>Dehydrated strawberry</i> .....	10
2.6. Kemasan Pangan .....	11
2.6.1. Struktur Kemasan .....	12
2.6.2. Material kemasan.....	12
2.6.3. Teknik Pengemasan Vakum .....	15
2.7. Uji Statistik.....	15
METODE PENELITIAN.....	20
3.1. Alat dan Bahan .....	20
3.2. Lokasi .....	21
3.3. Metode.....	21
3.3.1. Rancangan Percobaan .....	21
3.3.2. Persiapan Bahan.....	22
3.3.3. Praperlakuan Dehidrasi Osmotik.....	23
3.3.4. Pengeringan .....	24
3.3.5. Pengemasan <i>Dehydrated strawberry</i> .....	24

3.3.6. Pengujian Kualitas Fisik <i>Dehydrated strawberry</i> .....	25
3.3.7. Pengujian Kualitas Kimiawi <i>Dehydrated strawberry</i> .....	26
3.3.8. Pengujian Kulit Mikrobiologi <i>Dehydrated strawberry</i> .....	27
3.3.9. Analisa Data.....	27
HASIL DAN DISKUSI .....	28
4.1. Gambaran Umum Penelitian .....	28
4.2. Pengujian Kualitas Stroberi Kering selama Penyimpanan.....	31
4.2.1. Analisis Perubahan Kualitas Fisik Stroberi Kering selama Penyimpanan.....	31
4.2.2. Analisis Perubahan Kualitas Kimiawi Stroberi Kering selama Penyimpanan.....	36
4.2.3. Analisis Perubahan Kualitas Mikrobiologi Stroberi Kering selama Penyimpanan.....	48
KESIMPULAN .....	51
SARAN .....	51
DAFTAR PUSTAKA .....	52
LAMPIRAN.....	60