



## DAFTAR ISI

JUDUL .....	ii
LEMBAR PENGESAHAN .....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR TABEL .....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	xi
DAFTAR RUMUS .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiii
INTISARI .....	xiv
ABSTRACT .....	xv
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	7
1.3. Batasan Penelitian .....	8
1.4. Tujuan Penelitian .....	8
1.5. Manfaat Penelitian .....	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	10
2.1. Stroberi .....	10
2.2. Parameter Kualitas Buah Stroberi Segar .....	11
2.3. Manfaat dan Kandungan Nutrisi Buah Stroberi Segar .....	13
2.4. Stroberi Kering Beku ( <i>Freeze-Dried Strawberry</i> ) .....	14
2.5. Parameter Kualitas Buah Stroberi Kering Beku .....	17
2.6. Penentuan Umur Simpan Produk .....	22
2.7. Metode Pengeringan Bahan Pangan .....	24
2.8. Kemasan .....	27
2.9. Uji Statistik .....	32
BAB III METODE PENELITIAN .....	36
3.1. Objek Penelitian .....	36
3.2. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	36
3.3. Alat dan Bahan .....	36
3.4. Data yang Diperlukan .....	38
3.5. Metode Pengumpulan Data .....	39
3.6. Tahapan Penelitian .....	42
3.7. Diagram Alir Penelitian .....	55
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	56
4.1. Gambaran Umum Objek Penelitian .....	56
4.2. Proses Pengambilan Data .....	57
4.3. Pengujian Kualitas Stroberi Kering Beku Selama Penyimpanan .....	62
4.4. Perbandingan antara Stroberi Kering Beku Tanpa Perlakuan Awal dengan Stroberi Kering Beku dengan Perlakuan Awal 1 .....	91



4.5. Hubungan antar Parameter Kualitas Fisik dan Kimiawi Stroberi Kering Beku .....	93
4.6. Pendugaan Umur Simpan Stroberi Kering Beku .....	95
BAB V PENUTUP .....	119
5.1. Kesimpulan .....	119
5.2. Saran .....	119
DAFTAR PUSTAKA .....	121
LAMPIRAN .....	126