

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR ARTI LAMBANG DAN SINGKATAN	xii
INTISARI.....	xiv
ABSTRACT.....	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah.....	5
1.3. Batasan Penelitian.....	6
1.4. Tujuan Penelitian	6
1.5. Manfaat Penelitian	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1. Klasifikasi dan Hilirisasi Stroberi.....	8
2.2. Kualitas dan Mutu Stroberi.....	10
2.3. Kandungan Nutrisi dan Manfaat Stroberi	12
2.4. Mekanisme Kerusakan Pascapanen Stroberi	14
2.5. Teknologi Preservasi Pascapanen Stroberi	16
2.6. Teknologi Plasma Dingin (CP, <i>Cold Plasma</i>).....	18
BAB III METODE PENELITIAN.....	21
3.1. Persiapan Sampel Penelitian	21
3.2. Lokasi dan Waktu Penelitian	21
3.3. Alat dan Bahan.....	21
3.4. Data yang Diperlukan	26
3.5. Metode Pengumpulan Data.....	26
3.6. Rancangan Percobaan dengan Desain Taguchi Orthogonal Array.....	29
3.7. Tahapan Penelitian.....	32
3.8. Diagram Alir Penelitian	42
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	44
4.1. Efek VCP-RF untuk dekontaminasi mikrob pada stroberi	46
4.2. Efek VCP-RF untuk preservasi fisik pada stroberi.....	53

4.3. Efek VCP-RF untuk preservasi senyawa antioksidan pada stroberi.....	62
BAB V KESIMPULAN DAN REKOMENDASI	72
5.1 Kesimpulan	72
5.2 Rekomendasi.....	73
DAFTAR PUSTAKA	74