

DAFTAR ISI

JUDUL	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
MOTTO	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
ABSTRAK	xii
<i>ABSTRACT</i>	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Perumusan Masalah	4
1.3. Batasan Masalah	4
1.4. Tujuan Penelitian	5
1.5. Manfaat Penelitian	5
BAB II DASAR TEORI	6
2.1. Nanas Kering	6
2.2. Nanas Madu (<i>Ananas Comosus L.</i>)	7
2.3. Pengeringan Beku	8
2.4. Ketebalan Potongan Buah	9
2.5. <i>Pre-treatment</i> Buah	10
2.6. Metode Taguchi	11
BAB III METODE PENELITIAN	14
3.1. Alat dan Bahan Penelitian	14
3.2. Tata Laksana Penelitian	15
3.3. Rencana Analisis Hasil Penelitian	25
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	27
4.1. Perencanaan Eksperimen dengan Metode Taguchi	27
4.2. Data Eksperimen Taguchi	28
4.3. Bobot MRPI dengan Metode Perbandingan Berpasangan	39

4.4.	Penentuan Formula Terbaik dengan MRPI.....	40
4.5.	Uji Hedonik.....	41
4.6.	Perhitungan <i>Analysis of Variance</i> (ANOVA)	43
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		46
5.1.	Kesimpulan	46
5.2.	Saran	46
DAFTAR PUSTAKA.....		48
LAMPIRAN		54

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Standar mutu buah kering berdasarkan SNI 3710:2018.....	6
Tabel 2.2 Kandungan gizi buah nanas.....	8
Tabel 3.1 Desain Eksperimen <i>Orthogonal Array</i>	17
Tabel 3.2 Variasi Parameter pada Pembuatan Nanas Kering.....	18
Tabel 3.3 Desain Eksperimen Pengembangan Nanas Kering.....	19
Tabel 3.4 Kondisi Operasi Mesin <i>Freeze-Drying</i> Pengembangan Nanas Kering	20
Tabel 3.5 Karakteristik S/N Terhadap Parameter Pengujian Nanas Kering.....	22
Tabel 3.6 Perbandingan Berpasangan Atribut Nanas Kering.....	23
Tabel 3.7 Skala Kriteria Perbandingan Berpasangan.....	23
Tabel 3.8 Skala Hedonik Produk Nanas Kering.....	24
Tabel 3.9 Borang Pengujian Hedonik Produk Nanas Kering.....	25
Tabel 4.1 Pengujian Warna Pada Nanas Kering.....	36
Tabel 4.2 Hasil Kuesioner Atribut Perbandingan Berpasangan.....	39
Tabel 4.3 Hasil Bobot Atribut Metode Perbandingan Berpasangan.....	40
Tabel 4.4 Perhitungan ANOVA.....	43

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4. 1. Desain Eksperimen dengan <i>Orthogonal Array</i>	28
Gambar 4. 2. Hasil Pengujian Kadar Air Nanas Kering	29
Gambar 4. 3. Grafik Respon Utama Rasio S/N Kadar Air	30
Gambar 4. 4. Hasil Pengujian Kadar Brix Nanas Kering	31
Gambar 4. 5. Grafik Respon Utama Rasio S/N Kadar Brix	32
Gambar 4. 6. Pengujian <i>Fracturability</i> pada Nanas Kering.....	34
Gambar 4. 7. Grafik Respon Utama Rasio S/N <i>Fracturability</i>	35
Gambar 4. 8. (a) Grafik Respon Utama Rasio S/N Parameter L^* , (b) Grafik Respon Utama Rasio S/N Parameter a^* , dan (c) Grafik Respon Utama Rasio S/N Parameter b^*	38
Gambar 4. 9. Hasil Perhitungan Formula Terbaik	41
Gambar 4. 10. Diagram Laba-Laba Formula Terbaik Nanas Kering.....	42