

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN.....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiii</b>
<b>INTISARI .....</b>	<b>xiv</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>xv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	4
1.3. Batasan Penelitian .....	5
1.4. Tujuan Penelitian .....	6
1.5. Manfaat Penelitian .....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>7</b>
2.1. Stroberi.....	7
2.1.1. Kandungan dan Manfaat Buah Stroberi.....	8
2.1.2. Karakteristik Mutu Stroberi .....	9
2.2. <i>Osmotic Dehydration</i> .....	9
2.3. <i>Edible Coating</i> .....	10
2.3.1. Kitosan sebagai <i>Edible Coating</i> .....	11
2.3.2. Karakteristik Fisik Kitosan .....	12
2.4. Metode Pengeringan.....	12
2.4.1. <i>Freeze Drying</i> .....	13
2.5. <i>Freeze Dried Strawberry</i> .....	14
2.5.1. Karakteristik Mutu .....	15
2.6. Kondisi Penyimpanan .....	18
2.6.1. Kemasan.....	18
2.6.2. Suhu Penyimpanan.....	19

2.7.	Uji Sensoris .....	20
2.7.1.	Atribut Sensoris.....	21
2.7.2.	Panelis .....	22
2.7.3.	Penerimaan Konsumen.....	22
2.8.	Analisa Statistik .....	23
2.9.	Hipotesis Penelitian.....	25
2.10.	Penelitian Terdahulu .....	26
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>		<b>29</b>
3.1.	Objek Penelitian .....	29
3.2.	Subjek Penelitian.....	29
3.3.	Waktu dan Tempat Penelitian .....	29
3.4.	Alat dan Bahan .....	30
3.5.	Jenis Data .....	31
3.5.1.	Data Primer .....	31
3.5.2.	Data Sekunder .....	32
3.6.	Metode Pengumpulan Data .....	32
3.6.1.	Observasi.....	32
3.6.2.	Wawancara .....	32
3.6.3.	Studi Pustaka.....	32
3.6.4.	Eksperimen.....	32
3.6.5.	Kuesioner Uji Sensoris.....	33
3.6.	Prosedur Penelitian.....	33
3.7.1.	Identifikasi Masalah .....	33
3.7.2.	Perumusan Masalah .....	33
3.7.3.	Penetapan Manfaat dan Tujuan .....	33
3.7.4.	Penetapan Batasan Penelitian.....	34
3.7.5.	Studi Pustaka dan Literatur .....	34
3.7.6.	Penentuan Variabel .....	34
3.7.7.	Penentuan Rancangan Penelitian .....	35
3.7.8.	Pembuatan Sampel .....	36
3.7.9.	Uji Pendahuluan .....	37
3.7.10.	Pengumpulan Data .....	39
3.7.11.	Uji Penerimaan Konsumen .....	46
3.7.12.	Pengolahan Data.....	49

3.7.13.	Hasil dan Pembahasan.....	51
3.7.14.	Penarikan Kesimpulan .....	51
3.8.	Diagram Alir Penelitian .....	52
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>		<b>54</b>
4.1.	Gambaran Umum Objek Penelitian .....	54
4.1.1.	Pemanenan dan Distribusi Buah Stroberi .....	54
4.2.	Pembuatan Sampel dan Perlakuan Khusus .....	55
4.2.1.	Pengolahan Stroberi Segar .....	55
4.2.2.	<i>Osmotic Dehydration</i> .....	56
4.2.3.	Pembuatan Larutan Kitosan .....	56
4.2.4.	Proses Freeze Drying .....	57
4.3.	Kondisi Penyimpanan .....	58
4.4.	Pengujian Mutu <i>Freeze Dried Strawberries</i> .....	58
4.4.1.	Karakteristik Fisik <i>Freeze Dried Strawberries</i> .....	59
4.4.2.	Karakteristik Kimia <i>Freeze Dried Strawberries</i> .....	60
4.5.	Perubahan Karakteristik Mutu FDS Selama Penyimpanan .....	64
4.5.1.	Warna .....	64
4.5.2.	Tekstur.....	73
4.5.3.	Kadar Air.....	74
4.5.4.	Derajat Keasaman (pH).....	78
4.5.5.	Kadar Gula .....	79
4.5.6.	<i>Water Activity</i> .....	81
4.6.	<i>Multiple Pearson Correlation Analysis</i> .....	83
4.7.	Analisis Penerimaan Konsumen Produk <i>Freeze Dried Strawberries</i> ...	87
4.7.1.	Karakteristik Panelis Uji Hedonik .....	87
4.7.2.	Analisis Hasil Uji Hedonik .....	90
4.7.3.	Karakteristik FDS yang Diinginkan Konsumen .....	96
4.8.	<i>Overview</i> .....	98
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>		<b>100</b>
5.1.	Kesimpulan .....	100
5.2.	Saran.....	101
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>102</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>		<b>114</b>