

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>x</b>
<b>INTISARI</b> .....	<b>xi</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Batasan Penelitian.....	4
1.4 Tujuan Penelitian.....	5
1.5 Manfaat Penelitian.....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>6</b>
2.1 Stroberi.....	7
2.2 Parameter Mutu Stroberi Segar.....	81
2.3 Metode Pengeringan Beku (Freeze Dried Method).....	13
2.4 Parameter Mutu Stroberi Kering Beku (Freeze Dried Strawberry).....	14
2.5 Kitosan sebagai Edible Coating.....	16
2.6 Kemasan.....	17
2.7 Analisis Statistik.....	22
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b> .....	<b>27</b>
3.1 Objek Penelitian.....	27
3.2 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	27
3.3 Alat dan Bahan.....	28
3.4 Data yang diperlukan.....	29
3.4.1 Data Primer.....	29
3.4.2 Data Sekunder.....	30
3.5 Metode Pengumpulan Data.....	30
3.5.1 Observasi.....	30
3.5.2 Studi Pustaka.....	30
3.6 Rancangan Percobaan.....	31
3.7 Tahapan Penelitian.....	31

3.7.1 Identifikasi dan Perumusan Masalah.....	32
3.7.2 Penentuan Batasan Penelitian.....	32
3.7.3 Penetapan Tujuan Penelitian.....	32
3.7.4 Penetapan Manfaat Penelitian.....	33
3.7.5 Studi Pustaka.....	33
3.7.6 Penelitian Pendahuluan.....	33
3.7.7 Pengambilan Sampel.....	35
3.7.8 Pembuatan Produk Stroberi Kering Beku yang Dilapisi Kitosan.....	35
3.7.9 Pengemasan dan Penyimpanan Produk Stroberi Kering Beku yang Dilapisi Kitosan.....	37
3.7.10 Pengujian Karakteristik Mutu.....	37
3.7.11 Pengujian Statistik.....	40
3.7.12 Penentuan Kemasan Terbaik.....	41
3.7.13 Pembahasan dan Kesimpulan.....	41
3.8 Diagram Alir Penelitian.....	42
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>43</b>
4.1 Gambaran Umum Objek Penelitian.....	43
4.2 Stroberi Kering Beku yang Dilapisi Kitosan.....	43
4.2.1 Pemanenan dan Identifikasi Mutu Buah Stroberi Segar.....	43
4.2.2 Perlakuan Awal Osmotic Dehydration.....	45
4.2.3 Pelapisan Kitosan.....	47
4.2.4 Pengeringan Beku Stroberi.....	48
4.2.5 Pengemasan Stroberi Kering Beku yang Dilapisi Kitosan.....	52
4.3 Kondisi Lingkungan Penyimpanan Stroberi Kering.....	53
4.4 Karakteristik Stroberi Kering Beku yang Dilapisi Kitosan.....	54
4.4.1 Perubahan Karakteristik Fisik.....	54
4.4.2 Perubahan Karakteristik Kimiawi.....	65
4.4.3 Perubahan Karakteristik Mikrobiologi.....	71
4.5 Hubungan Antar Karakteristik Stroberi Kering Beku Berlapis Kitosan....	73
4.6 Kemasan Terbaik.....	74
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>76</b>
5.1 Kesimpulan.....	76
5.2 Saran.....	76
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>77</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>83</b>