

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGAJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR PERSAMAAN	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
INTISARI	xiv
ABSTRACT	xv
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Batasan Masalah	6
1.4 Tujuan Penelitian	6
1.5 Manfaat Penelitian	7
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	8

2.1 Stroberi.....	8
2.2 Parameter Kualitas Stroberi Segar	10
2.3 <i>Edible Coating</i>	15
2.4 Antimikrobia Sinamaldehyda	21
2.5 Analisis Statistik	22
BAB III. METODE PENELITIAN	25
3.1 Obyek Penelitian	25
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian	25
3.3 Alat dan Bahan	25
3.4 Tahapan Penelitian dan Analisis	27
3.5 Kerangka Pikir	36
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	39
4.1 Gambaran Umum Obyek Penelitian	39
4.2 Karakteristik Stroberi Segar	40
4.3 Perlakuan pada kegiatan eksperimen	41
4.4 Pengujian Homogenitas dan Normalitas	42
4.5 Karakteristik Kualitas Fisik Stroberi.....	43
4.5.1 Susut Bobot	43
4.5.2 Tekstur.....	46
4.5.3 Warna	48

4.6 Karakteristik Kualitas Kimia Stroberi.....	53
4.6.1 Aroma.....	53
4.6.2 Total Padatan Terlarut.....	55
4.6.3 Total Asam Titrasi.....	58
4.6.4 Kandungan Vitamin C.....	60
4.7 Karakteristik Kualitas Mikrobiologi Stroberi	63
4.7.1 <i>Total Yeast and Mold</i>	63
4.7.2 Total mikroorganisme aerobik mesofilik	64
4.8 Daya Hambat Zat Antimikrobia terhadap Pertumbuhan Mikroba.....	67
4.9 Hubungan Antara Karakteristik Fisik, Kimia, dan Mikrobiologi	69
4.10 Estimasi Ekonomi	73
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	76
5.1 Kesimpulan	76
5.2 Saran.....	77
DAFTAR PUSTAKA	78
LAMPIRAN.....	85