

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiii
INTISARI.....	xiv
ABSTRACT.....	xv
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
2.1. Rumusan Masalah.....	5
3.1. Batasan Penelitian.....	5
4.1. Tujuan Penelitian .....	6
5.1. Manfaat Penelitian .....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1. Stroberi.....	7
2.2. Budidaya Stroberi .....	9
2.3. Budidaya Hidroponik.....	10
2.4. Salinitas.....	13
2.5. Penanganan Pascapanen .....	14
2.6. Kerusakan mikrobiologi .....	15
2.7. Pencucian .....	17
2.8. Hidrogen peroksida (H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> ).....	18
2.9. Biaya kualitas.....	19
2.10. Uji Statistik .....	21
BAB III METODE PENELITIAN.....	25
3.1. Objek penelitian .....	25

3.2. Tempat dan waktu penelitian .....	25
3.3. Alat dan bahan .....	26
3.3.1. Alat .....	26
3.3.2. Bahan .....	27
3.4. Data .....	27
3.4.1. Data primer .....	27
3.4.2. Data sekunder .....	28
3.5. Metode pengumpulan data .....	28
3.5.1. Pengamatan lapangan .....	28
3.5.2. Studi pustaka .....	28
3.6. Rancangan percobaan .....	29
3.7. Tahapan penelitian .....	30
3.7.1. Identifikasi masalah .....	30
3.7.2. Penentuan batasan masalah .....	30
3.7.3. Penetapan tujuan dan manfaat penelitian .....	30
3.7.4. Studi pustaka .....	31
3.7.5. Penetapan objek penelitian .....	31
3.7.6. Budidaya Stroberi .....	31
3.7.7. Pengambilan sampel .....	31
3.7.8. Aplikasi pencucian dengan H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> .....	31
3.7.9. Penyimpanan .....	32
3.7.10. Pengujian indikator kualitas .....	33
3.7.11. Perhitungan biaya kualitas .....	36
3.7.12. Analisis statistik .....	37
3.7.13. Analisis hasil dan pembahasan .....	37
3.7.14. Penarikan kesimpulan .....	37
3.8. Analisis data .....	39
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>41</b>
4.1. Gambaran umum objek penelitian .....	41
4.1.1. Deskripsi Lingkungan Tropis .....	41
4.1.2. Produksi stroberi .....	43

4.1.3. Perlakuan pasca panen .....	46
4.2. Pengujian kualitas .....	48
4.2.1. Analisis perubahan karakteristik fisik .....	49
4.2.2. Analisis perubahan karakteristik kimia .....	71
4.2.3. Analisis perubahan karakteristik mikrobiologi.....	74
4.2.4. Analisis hubungan perlakuan dengan parameter kualitas.....	79
4.5. Biaya kualitas .....	83
4.5.1. Biaya pencegahan .....	84
4.5.2. Biaya penilaian .....	85
4.5.3. Biaya kegagalan Internal .....	86
4.5.4. Total biaya kualitas.....	86
4.5.5. Margin keuntungan.....	88
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	89
5.1. Kesimpulan .....	89
5.2. Saran .....	90
DAFTAR PUSTAKA .....	91
LAMPIRAN.....	96