

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
ABSTRAK	xi
ABSTRACT	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan Penelitian.....	3
1.4. Luaran yang Diharapkan	4
1.5. Manfaat	4
1.6. Batasan Masalah	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Cabai Merah Keriting (<i>Capsicum annum L.</i>).....	5
2.2. Faktor Pengendali Mutu Cabai Merah Keriting (<i>Capsicum annum L.</i>) ...	7
2.2.1. Suhu	7
2.2.2. Kemasan.....	7
2.2.3. Waktu simpan.....	13
2.2.4. <i>Bulk density</i>	14
2.3. Parameter Mutu Cabai Merah Keriting.....	15
2.4. Metode Taguchi.....	17
2.5. Biaya Mutu (<i>Cost of Quality</i>).....	19
BAB III METODE PENELITIAN	21
3.1. Objek Penelitian	21
3.2. Waktu dan Tempat Penelitian	21
3.3. Alat dan Bahan	22
3.4. Metode Pengumpulan Data	26
3.5. Tahapan Penelitian.....	27
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	41
4.1. Analisis Respon Kerusakan.....	42
4.2. Analisis Respon Perubahan Warna.....	47
4.3. Analisis Respon Perubahan Berat.....	53
4.4. Analisis Respon Perubahan Kekerasan.....	58
4.5. Kombinasi Level Terbaik Berdasarkan Efek Faktor SNR.....	64
4.6. Eksperimen Konfirmasi	65
4.7. Biaya Penjagaan Mutu	67
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	68
5.1. Kesimpulan.....	68



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Kombinasi Suhu, Jenis Kemasan, Waktu Simpan, dan Bulk Density untuk Penjagaan Mutu Cabai Merah Keriting (*Capsicum Annum L.*)

YOLANDA REPTAMI PUTRI, Dr. Nafis Khuriyati, STP., M.Agr.; Anggoro Cahyo Sukartiko, STP., MP., PhD; Dr.Ir. Eni
Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

5.2. Saran	68
DAFTAR PUSTAKA	69
LAMPIRAN	72