

DAFTAR ISI

SKRIPSI	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
ABSTRAK.....	xiv
ABSTRACT.....	xv
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Batasan Masalah.....	4
1.4 Tujuan Penelitian.....	5
1.5 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II.....	6
TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Buah Stroberi	6
2.2 Standar Mutu Buah Stroberi.....	8
2.2.1 Persyaratan Umum Buah Stroberi.....	8
2.2.2 Persyaratan Khusus Buah Stroberi	8
2.3 Penanganan Pascapanen Buah Stroberi.....	9
2.4 Morfologi Stroberi.....	11
2.5 Parameter Mutu Buah Stroberi	12
2.5.1 Parameter Mutu Buah Stroberi Segar	12
2.5.2 Parameter Mutu Buah Stroberi Kering	14
2.6 Metode Pengeringan Bahan Pangan (<i>Dehydration Methods</i>).....	17
2.7 <i>Osmotic Dehydration (OD)</i>	21
2.8 <i>Design of Experiment (DoE)</i>	24
2.9 Metode Taguchi.....	25

2.10	<i>Orthogonal Array (OA)</i>	27
2.9.1	<i>Signal to Noise Ratio (S/N)</i>	29
2.9.2	Perhitungan <i>Mean</i>	30
2.9.3	<i>Analysis of Variance (ANOVA)</i>	30
2.9.3	Analisis <i>Multiresponse Characteristics</i>	32
2.9.4	<i>Quality Loss Function</i>	33
2.9.5	Eksperimen Konfirmasi.....	35
BAB III.....		36
METODE PENELITIAN		36
3.1	Objek Penelitian	36
3.2	Waktu dan Tempat Penelitian.....	36
3.3	Alat dan Bahan Penelitian.....	36
3.4	Data yang Diperlukan	38
3.4.1	Data Primer.....	38
3.4.2	Data Sekunder.....	38
3.5	Diagram Alir Penelitian	38
3.6	Metode Pengumpulan Data	42
3.5.1	Observasi.....	42
3.5.2	Studi Pustaka	42
3.7	Tahapan Penelitian.....	42
3.6.1	Desain Sistem	42
3.6.2	Desain Parameter	57
3.6.3	Desain Toleransi	57
BAB IV.....		55
HASIL DAN PEMBAHASAN		55
4.1	Gambaran Umum Objek Penelitian	55
4.2	Proses Pengambilan Data	55
4.2.1	Pemanenan dan Sortasi Buah Stroberi.....	55
4.2.2	Pembuatan Konsentrat Stroberi sebagai Agen <i>Osmotic Dehydration (OD)</i> 56	
4.2.3	Pengeringan Buah Stroberi menjadi Produk <i>Dehydrated strawberry</i>	56
4.3	Respon Parameter Mutu <i>Dehydrated strawberry</i>	56
4.4	Keterkaitan Antar Respon Parameter Mutu terhadap Karakteristik Mutu Fisikokimiawi <i>Dehydrated strawberry</i>	60

4.5 Pendekatan Metode Taguchi	61
4.5.1 Analisis Efek Faktor <i>Mean</i> dan Efek Faktor <i>Signal to Noise Ratio</i>	62
4.5.2 <i>Analysis of Variance</i> (ANOVA).....	81
4.5.3 Analisis <i>Multiresponse Characteristic</i>	92
4.5.4 Analisis Karakteristik Produk <i>Dehydrated Strawberry</i> Hasil Penelitian.....	97
BAB V	99
KESIMPULAN DAN SARAN	99
5.1 Kesimpulan	99
5.2 Saran.....	99
DAFTAR PUSTAKA.....	100
LAMPIRAN.....	105