

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGANTAR	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
INTISARI	xi
ABSTRACT	xii
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	7
1.3. Batasan Penelitian	8
1.4. Tujuan Penelitian	9
1.5. Manfaat Penelitian	9
BAB II	10
TINJAUAN PUSTAKA	10
2.1. Stroberi	10
2.2. Parameter Mutu Buah Stroberi	11
2.2.1. Parameter Mutu Buah Stroberi Segar	11
2.2.2. Parameter Buah Stroberi Kering (<i>Dehydrated Strawberry</i>)	17
2.3. Manfaat Buah Stroberi	20
2.4. Metode Pengeringan Bahan Pangan (<i>Dehydration Methods</i>)	20
2.5. <i>Osmotic Dehydration (OD)</i>	22
2.6. Kemasan	26
2.6.1. Kemasan Plastik <i>Vacuum</i>	27
2.6.2. Penggunaan Kemasan Plastik <i>Vacuum</i> pada Beberapa Produk	30
2.7. Uji Statistik	32
BAB III	37
METODE PENELITIAN	37
3.1. Objek Penelitian	37
3.2. Lokasi dan Waktu Penelitian	37
3.3. Alat dan Bahan	38
3.4. Data yang Diperlukan	40
3.5. Metode Pengumpulan Data	41
3.6. Rancangan Percobaan	41
3.7. Tahapan Penelitian	42
3.8. Diagram Alir Penelitian	55
BAB IV	56
HASIL DAN PEMBAHASAN	56

4.1.	Gambaran Umum Objek Penelitian.....	56
4.2.	Proses Pengambilan Data.....	57
4.2.1.	Pemanenan dan Identifikasi Mutu Buah Stroberi Segar	57
4.2.2.	Pembuatan Larutan Konsentrat Stroberi sebagai Agen <i>Osmotic Dehydration</i> (OD)	61
4.2.3.	Pengeringan Buah Stroberi Segar menjadi Stroberi Kering (<i>Dehydrated Strawberry</i>)	63
4.2.4.	Pengemasan Stroberi Kering Menggunakan Plastik <i>Vacuum</i>	65
4.3.	Kondisi Lingkungan Penyimpanan Stroberi Kering	66
4.4.	Pengujian Kualitas Stroberi Kering.....	67
4.4.1.	Analisis Perubahan Karakteristik Fisik	68
4.4.2.	Analisis Perubahan Karakteristik Kimiawi.....	87
4.4.3.	Analisis Perubahan Karakteristik Mikrobiologi.....	100
4.5.	Manfaat Stroberi Kering	104
BAB V.....		106
KESIMPULAN DAN SARAN		106
2.1.	Kesimpulan	106
2.2.	Saran	107
DAFTAR PUSTAKA		108
LAMPIRAN		113