

DAFTAR ISI

SKRIPSI.....	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Batasan Masalah	5
1.4 Tujuan Penelitian	6
1.5 Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Stroberi.....	7
2.2 Parameter Kualitas Stroberi	9
2.2.1 Parameter Kualitas Stroberi Segar.....	9
2.2.2 Parameter Kualitas Stroberi Beku	15
2.3 Kemasan.....	17
2.3.1 Kemasan Plastik	18
2.3.2 Kemasan Vakum.....	19

2.4	Pembekuan.....	20
2.5	Analisa Statistik.....	22
BAB III METODE PENELITIAN		26
3.1	Objek Penelitian	26
3.2	Waktu dan Tempat Pelaksanaan.....	26
3.3	Alat dan Bahan	26
3.3.1	Alat	26
3.3.2	Bahan	28
3.4	Data yang Diperlukan.....	29
3.4.1	Data Primer	29
3.4.2	Data sekunder	30
3.5	Metode Pengumpulan Data	31
3.6	Rancangan Percobaan	31
3.7	Tahapan Penelitian	32
3.8	Diagram Alir	41
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		43
4.1	Gambaran Umum Objek Penelitian.....	43
4.2	Proses Pengambilan Data	43
4.2.1	Identifikasi Mutu Buah Stroberi	44
4.2.2	Pembekuan Stroberi	45
4.2.3	Pengemasan	46

4.2.4	<i>Thawing</i>	47
4.3	Pengujian Kualitas Stroberi Beku	48
4.3.1	Pengujian Kualitas Fisik Stroberi Beku	48
4.3.2	Pengujian Kualitas Kimia Stroberi Beku	63
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		73
5.1	Kesimpulan	73
5.2	Saran.....	74
DAFTAR PUSTAKA.....		75
LAMPIRAN.....		81