UNIVERSITAS GADJAH MADA
Perlakuan Pascapanen untuk Mempertahankan Mutu Buah Stroberi Segar (Fragraria x annanasa) Selama Penyimpanan
PUTRI YULIASTUTI, Dr. Jumeri STP MSi
Universitas Gadjah Mada, 2016 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL…… I
HALAMAN PENGESAHAN…… Ii
HALAMAN PERNYATAAN…… Iii
KATA PENGANTAR…… Iv
DAFTAR ISI…… vii
DAFTAR TABEL…… ix
DAFTAR GAMBAR…… x
DAFTAR LAMPIRAN…… xii
ABSTRAK…… xiii
ABSTRACT…… xiv
BAB I. PENDAHULUAN…… 1
1.1. Latar Belakang…… 1
1.2. Rumusan Masalah…… 3
1.3. Batasan Masalah…… 3
1.4. Tujuan Penelitian…… 4
1.5. Manfaat Penelitian…… 5
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA…… 6
2.1. Buah Stroberi…… 6
2.2. Pengemasan…… 14
2.3. Metode Pelapisan (*Coating)*…… 15
2.4. Karboksimetil selulosa (CMC)…… 19
2.5. Lidah Buaya (Aloe vera)…… 20
2.6. Lilin Lebah (*beeswax*)…… 23
2.7. Bahan Tambahan pada Larutan Pelapis…… 25
2.8. Metode Taguchi…… 27
BAB III. METODE PENELITIAN…… 34
3.1. Waktu dan Lokasi Penelitian…… 34
3.2. Alat dan Bahan…… 34
3.3. Fokus dan Ruang Lingkup Penelitian…… 35

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Perlakuan Pascapanen untuk Mempertahankan Mutu Buah Stroberi Segar (Fragraria x annanasa) Selama Penyimpanan
PUTRI YULIASTUTI, Dr. Jumeri STP MSi
Universitas Gadjah Mada, 2016 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

3.4. Jenis dan Metode Pengumpulan Data…… 35
3.5. Analisis Data…….. 36
3.5.1. Analisis Data Uji Karakteristik dan Perubahan Mutu Stroberi…….. 36
3.5.1. Analisis *Quality Loss Function* untuk Penghematan Biaya …… 37
3.6. Tahap Penelitian…… 37
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN…… 43
4.1. Gambaran Umum Kondisi dan Karakteristik Buah Stroberi ……. 43
4.2. Perubahan Karakter Mutu Buah Stroberi……... 46
4.3. Efektivitas Perlakuan Pascapanen Terhadap Mutu Stroberi…….. 56
4.4. Penentuan Perlakuan Pascapanen Terbaik dengan Tabel Respon……. 100
4.4.1. Analisis Tabel Respon……. 100
4.4.2. Uji Konfirmasi Perlakuan Terbaik …….. 102
3.6. Penghematan Biaya (Cost-Saving) dengan Quality Loss Function……... 108
BAB V. PENUTUP……... 110
5.1. Kesimpulan……. 110
5.2. Saran……... 111
DAFTAR PUSTAKA……... 112
LAMPIRAN…….. 118