

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
ABSTRAK	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Perumusan Masalah.....	5
1.3. Batasan Masalah.....	6
1.4. Tujuan Penelitian.....	7
1.5. Manfaat Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1. Stroberi.....	8
2.2. Komponen dan Penilaian Mutu Buah.....	12
2.2.1. Standar Mutu Buah Stroberi.....	13
2.3. <i>Quality Function Deployment</i> (QFD).....	15
2.3.1. <i>House of Quality</i> (HoQ).....	17
2.4. Peta Kendali Statistik.....	19
2.5. Pengujian Statistik.....	21
2.5.1. Uji Validitas dan Reliabilitas.....	22
BAB III METODE PENELITIAN	24
3.1. Obyek Penelitian.....	24
3.2. Waktu dan Tempat Penelitian.....	24
3.3. Alat dan Bahan.....	25
3.4. Metode Pengumpulan Data.....	26
3.5. Tahapan Penelitian.....	27
3.6. Diagram Alir Penelitian.....	43
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	46
4.1. Perlakuan Penyimpanan Buah Stroberi	46
4.2. Karakteristik Mutu Buah Stroberi Segar.....	46
4.2.1. Standar SNI.....	47
4.3. Perubahan Karakteristik Mutu Buah Stroberi Segar.....	58
4.3.1. Warna.....	59

4.3.2. Tekstur.....	63
4.3.3. Kadar Air.....	66
4.3.4. Total Padatan Terlarut (TPT).....	70
4.3.5. Kadar Vitamin C.....	72
4.3.6. Total Asam.....	75
4.4. Identifikasi Kebutuhan Konsumen Menggunakan Metode QFD..	77
4.4.1. Analisa Matrik Perencanaan.....	84
4.5. Hubungan Karakteristik Buah Stroberi Mengenai Uji Fisik Dan Kimiawi Serta Respon Konsumen.....	105
BAB V PENUTUP.....	110
5.1. Kesimpulan.....	110
5.2. Saran.....	111
DAFTAR PUSTAKA.....	112
LAMPIRAN.....	115