

## Daftar Isi

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
ABSTRAK.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1.Latar Belakang.....	1
1.2.Rumusan Masalah.....	3
1.3.Batasan Masalah.....	4
1.4.Tujuan Penelitian.....	5
1.5.Manfaat Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1. Tinjauan Umum Buah Stroberi.....	7
2.2.Standar Mutu Buah Stroberi.....	9
2.3.Pemanenan dan Penanganan Pasca Panen Buah Stroberi.....	12
2.4.Perubahan Fisiologi Buah Stroberi.....	13
2.5. <i>Edible Coating</i> .....	16
2.6.Komponen Penyusun <i>Edible Coating</i> .....	17
2.6.1. Kitosan.....	18
2.6.2. Bahan Tambahan.....	19
2.7.Metode Taguchi.....	20
2.7.1. <i>Orthogonal Array (OA)</i> .....	23
2.7.2. <i>Signal to Noise Ratio (S/N)</i> .....	23
BAB III METODE PENELITIAN.....	26
3.1.Obyek Penelitian.....	26

3.2. Waktu dan Tempat Penelitian.....	26
3.3. Alat dan Bahan.....	26
3.3.1. <i>Coating</i> dengan Kitosan.....	26
3.3.2. Uji Susut Bobot.....	27
3.3.3. Uji Warna.....	27
3.3.4. Uji Tekstur.....	27
3.3.5. Uji Kadar Air.....	27
3.3.6. Uji Total Padatan Terlarut.....	27
3.3.7. Uji Vitamin C.....	27
3.3.8. Uji Total Asam.....	28
3.4. Diagram Alir.....	29
3.5. Tahapan Pengolahan dan Penelitian.....	32
3.5.1. Identifikasi Masalah.....	32
3.5.2. Perumusan Masalah.....	32
3.5.3. Penetapan Tujuan dan Manfaat Penelitian.....	32
3.5.4. Penelitian pendahuluan.....	32
3.5.5. Penentuan Faktor dan Level Faktor.....	33
3.5.6. Penentuan Orthogonal Array.....	35
3.5.7. Pelaksanaan Percobaan Penentuan Orthogonal Array.....	36
3.5.8. Memasukkan Faktor dan Interaksi ke Dalam Tabel Orthogonal Array.....	37
3.5.9. Pengujian Hasil Penelitian.....	38
3.5.10. Metode Pengumpulan Data.....	41
3.5.11. Pengolahan Data.....	41
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>45</b>
4.1. Gambaran Umum Obyek Penelitian.....	45
4.2. Penelitian Pendahuluan.....	46
4.3. Proses Pengambilan Data.....	47
4.3.1. Pembuatan Larutan <i>Coating</i> .....	47
4.3.2. Proses Pemanenan Buah Stroberi.....	49
4.3.3. Pencucian Buah Stroberi.....	49

4.3.4. Pelapisan Buah Stroberi.....	50
4.3.5. Pengemasan dan Penyimpanan.....	51
4.4. Respon Parameter dan Perubahan Karakteristik Mutu Buah Stroberi Selama Penyimpanan.....	51
4.4.1. Susut Bobot.....	52
4.4.2. Warna.....	54
4.4.3. Tekstur.....	61
4.4.4. Kadar Air.....	65
4.4.5. Total Padatan Terlarut.....	67
4.4.6. Vitamin C.....	68
4.4.7. Total Asam.....	70
4.5. Keterkaitan antar Respond Parameter Mutu Susut Bobot, Warna (L, a, b, ΔE), Tekstur, Kadar Air, Total Padatan Terlarut, Vitamin C dan Total Asam Pada Penyimpanan Buah Stroberi.....	72
4.6. Pendekatan Metode Taguchi.....	75
4.6.1. Hasil Perhitungan <i>Mean</i> dan SNR.....	76
4.6.2. Analisis Efek Faktor <i>Mean</i> dan Efek Faktor SNR.....	80
4.6.3. <i>Analysis of Variance</i> (ANOVA).....	90
4.6.4. <i>Analysis Multiresponse Characteristic</i> .....	96
4.7. Hubungan Kualitas Buah Stroberi Selama Penyimpanan dan Respon Parameter Mutu dengan Pendekatan Metode Taguchi.....	97
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	105
5.1. Kesimpulan.....	105
5.2. Saran.....	105
DAFTAR PUSTAKA.....	106
LAMPIRAN.....	111