

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGAJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR RUMUS	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
ABSTRAK	xvii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah	4
1.3 Batasan Masalah	4
1.4 Tujuan Penelitian	5
1.5 Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Buah Stroberi	7
2.2 Fisiologi Buah.....	10
2.3 Indikator Kemasakan pada Buah-buahan	12
2.4 Kerusakan Buah Stroberi	15
2.4.1 Kerusakan Fisik	15
2.4.2 Kerusakan Kimiawi	16
2.4.3 Kerusakan Mikrobiologis.....	16
2.5 <i>Edible Coating</i>	18
2.6 Karboksimetil Selulosa (CMC).....	20
2.7 Lidah Buaya (<i>Aloe vera</i>)	21
2.8 Lilin Lebah (<i>Beeswax</i>)	23

2.9	Pengujian Sensoris	24
2.10	Uji Skor	26
2.11	Uji Mutu Hedonik	27
2.12	<i>Cost of Quality</i>	28
BAB III METODE PENELITIAN		30
3.1	Obyek Penelitian	30
3.2	Waktu dan Tempat Penelitian	30
3.3	Alat dan Bahan	30
3.4	Rancangan Penelitian	32
3.5	Diagram Alir	33
3.6	Tahapan Pengolahan dan Penelitian	36
3.6.1	Survei Pendahuluan	36
3.6.2	Perumusan Masalah	36
3.6.3	Penentuan Batasan Masalah	37
3.6.4	Penetapan Tujuan	37
3.6.5	Penentuan Manfaat	37
3.6.6	Studi Pustaka	38
3.6.7	Kebutuhan Data	38
3.6.8	Pembuatan Larutan <i>Coating</i>	39
3.6.10	Pengambilan Sampel	40
3.6.11	Aplikasi Larutan <i>Coating</i>	41
3.6.12	Penyimpanan pada Suhu 27°C, 10°C, dan 4°C	41
3.6.13	Pengujian Mutu Fisik dan Mikrobiologis	42
3.6.14	Pengujian Statistik	45
3.6.15	Perhitungan <i>Cost of Quality</i>	44
3.6.16	Penulisan Kesimpulan dan Saran	47
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		48
4.1	Gambaran Umum Obyek Penelitian	48
4.2	Penelitian Pendahuluan	49
4.3	Pengambilan Sampel dan Perlakuan	54
4.4	Hasil Pengujian Mutu Fisik dan Mikrobiologis	56

4.4.1	Perubahan Mutu Warna	56
4.4.1.1	<i>Lightness</i> (L)	57
4.4.1.2	Redness (a)	62
4.4.1.3	<i>Yellowness</i> (b)	66
4.4.1.4	Perubahan Warna (ΔE)	70
4.4.1.5	Perubahan Nilai Warna <i>Hue Angle</i> , <i>Chroma</i> , dan, <i>Whiteness Index</i>	74
4.4.2	Perubahan <i>Total Plate Count</i> (TPC)	80
4.4.3	Perubahan Sensoris	86
4.4.3.1	Warna dan Kecerahan	86
4.4.3.2	Aroma	93
4.4.3.3	Tekstur	97
4.4.3.4	Rasa	102
4.4.3.5	Kesukaan Konsumen	105
4.4.3.6	Kerusakan Akibat <i>Grey Molds</i>	108
4.4.4	Keterkaitan antara Parameter dan Faktor Perlakuan serta Suhu	113
4.5	Biaya Kualitas	118
4.5.1	Biaya Pencegahan	118
4.5.2	Biaya Penilaian	121
4.5.3	Biaya Kegagalan Internal	121
4.5.4	Biaya Kegagalan Eksternal	122
4.5.5	Jumlah Biaya Kualitas	123
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	124
5.1	Kesimpulan	124
5.2	Saran	125
DAFTAR PUSTAKA	126
LAMPIRAN	134