



HALAMAN JUDUL	I
HALAMAN PENGANTAR	II
LEMBAR PENGESAHAN	III
KATA PENGANTAR	IV
DAFTAR ISI	VIII
DAFTAR GAMBAR	IX
DAFTAR TABEL	X
DAFTAR LAMPIRAN	XI
ABSTRAK	XII
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Perumusan Masalah.....	6
1.3. Batasan Masalah.....	7
1.4. Tujuan Penelitian.....	8
1.5. Manfaat Penelitian.....	8
BAB II	9
LANDASAN TEORI.....	9
2.1. Stroberi.....	9
2.2. Stroberi Varietas Earlibrite / Holibert.....	13
2.3. Gambaran Umum Lokasi	15
2.4. Salinitas (Salt Stress)	16
2.5. Pengaruh Salinitas terhadap Tanaman	18
2.6. Mekanisme Toleransi Tumbuhan terhadap Salinitas.....	23
2.7. Penerimaan Konsumen	26
2.8. Analisis Statistik.....	28
BAB III	35
METODOLOGI PENELITIAN.....	35
3.1. Obyek Penelitian	35
3.2. Alat dan Bahan.....	37
3.3. Rancangan Percobaan.....	38
3.4. Metode Pengumpulan Data.....	38
3.5. Penentuan Jumlah Sampel	42
3.6. Uji Penerimaan Konsumen	43
3.7. Tahap Penelitian	43
3.8 Uji yang Dilakukan	49
3.9 Diagram Alir Penelitian.....	53
BAB IV	56
HASIL DAN PEMBAHASAN	56
4.1. Survei Pendahuluan	56
4.2. Identifikasi Respon dan Keinginan Konsumen	64
4.3. Penelitian Pendahuluan.....	72
4.4. Budidaya Stroberi dengan Salinitas.....	91
4.5. Uji Penerimaan Konsumen	92
4.6. Mutu Pascapanen.....	98
4.7. Pengaruh Masing-masing Perlakuan Salinitas	122
4.8. Pembahasan Umum	151
BAB V	164
KESIMPULAN DAN SARAN	164
5.1. Kesimpulan.....	164
5.2. Saran	165





Gambar 2.1 Bagian-Bagian Tanaman Stroberi	10
Gambar 2.2 Bentuk Stroberi Menurut <i>United State Departement of Agriculture (USDA)</i>	11
Gambar 2.3 Buah Stroberi Varietas Holibert	14
Gambar 2.4 Rancangan jumlah sampel Anava.....	29
Gambar 3.1 Diagram alir penelitian	53
Gambar 4.1 Tanaman stroberi yang sudah dipindahkan di lahan	60
Gambar 4.2 Stroberi dalam kemasan.....	62
Gambar 4.3 Tanaman stroberi dalam penelitian pendahulu	73
Gambar 4.4 Kadar air buah dari berbagai perlakuan.....	84
Gambar 4.5 kadar sukrosa buah dari berbagai perlakuan.....	85
Gambar 4.6 Kadar vitamin C dari berbagai perlakuan.....	85
Gambar 4.7 Tekstur buah dari berbagai perlakuan	86
Gambar 4.8 Kadar pH buah dari berbagai perlakuan	86
Gambar 4.9 Karakteristik produk dari berbagai perlakuan salinitas	89
Gambar 4.10 Buah yang rusak karena dimakan siput	90
Gambar 4.11 Buah yang rusak karena hujan dan kabut	90
Gambar 4.12 Usulan rancangan naungan	90
Gambar 4.13 Tanaman stroberi yang dibudidayakan dalam naungan	91
Gambar 4.14 Sampel yang digunakan dalam kuesioner tahap kedua	97
Gambar 4.15 Buah stroberi kontrol selama penyimpanan	99
Gambar 4.16 Buah stroberi A1 selama penyimpanan	100
Gambar 4.17 Buah stroberi A2 selama penyimpanan	101
Gambar 4.18 Buah stroberi C1 selama penyimpanan	102
Gambar 4.19 Buah stroberi C2 selama penyimpanan	102
Gambar 4.21 Perentase susut buah selama penyimpanan	104
Gambar 4.22 Persentase penurunan diameter buah selama penyimpanan	107
Gambar 4.23 Tekstur buah stroberi selama penyimpanan	110
Gambar 4.24 Kadar air buah selama penyimpanan.....	113
Gambar 4.25 Kadar sukrosa buah selama penyimpanan.....	115
Gambar 4.26 Vitamin C buah selama penyimpanan	118
Gambar 4.27 Total asam tertitrasi buah selama penyimpanan.....	120
Gambar 4.28 Karakteristik fisikawi stroberi hasil salinitas.....	155
Gambar 4.29 Karakteristik kimiawi stroberi hasil salinitas	159



PERBAIKAN KUALITAS PRODUK BUAH STROBERI *Fragaria sp.* Holibert SEGAR Pada Petani Buah Stroberi di

Kawasan Wisata Ketep Pass Desa Banyuroto, Sawangan, Magelang, Jawa Tengah

ICKTYANI WAHYUNINGSIH, Dr. Affan Fajar F., S.TP, M.Agr

Tabel 1.1 Perkembangan produksi tanaman buah periode 2011-2012	2
Tabel 2.1 Klasifikasi buah stroberi	10
Tabel 2.2 Kode ukuran berdasarkan bobot buah	11
Tabel 2.3 Takaran gizi per 100 gram buah stroberi segar	12
Tabel 2.4 Pengaruh tingkat salinitas terhadap tumbuhan	20
Tabel 2.5 Tabel Anava	30
Tabel 3.1 Kombinasi perlakuan	38
Tabel 4.1 Uji validitas	70
Tabel 4.2 Karakteristik perbaikan buah sesuai keinginan konsumen	71
Tabel 4.3 Urutan atribut buah menurut konsumen	73
Tabel 4.4 Kode sampel pada kuesioner tahap kedua	94
Tabel 4.4 Hasil uji penerimaan konsumen	95
Tabel 4.4 Kode sampel pada kuesioner tahap kedua	94



Lampiran 1 Kuesioner tahap pertama	175
Lampiran 2 Uji validitas kuesioner	178
Lampiran 3 Uji reliabilitas kuesioner	179
Lampiran 4 Rekap hasil kuesioner tahap pertama	180
Lampiran 5 Gambar perkembangan tanaman selama penelitian pendahulu	182
Lampiran 6 Uji Anava dan Uji DMRT penelitian pendahulu	183
Lampiran 7 Gambar perkembangan tanaman dan buah selama budidaya	194
Lampiran 8 Kuesioner tahap kedua	196
Lampiran 9 Reap hasil kuesioner tahap kedua	198
Lampiran 10 Uji statistik uji penerimaan konsumen	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 11 Uji Anava	203
Lampiran 12 Uji Anava masing-masing hari penyimpanan	204
Lampiran 13 Uji Anava masing-masing sampel	210
Lampiran 14 Uji DMRT	216
Lampiran 15 Laju respirasi	225