

DAFTAR ISI

	Halaman
PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT.....	i
ABSTRAK.....	ii
ABSTRACT.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar belakang	1
1.2. Identifikasi masalah.....	4
1.3. Maksud dan tujuan penelitian.....	4
1.4. Kegunaan penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA KERANGKA BERPIKIR DAN HIPOTESIS ...	5
2.1. Tinjauan pustaka.....	5
2.1.1. Klasifikasi dan botani buah stroberi	5
2.1.2. Kerusakan buah stroberi pada masa penyimpanan	6
2.1.3. Penanganan pasaca panen buah stroberi.....	8
2.1.4. Asap cair	9
2.2. Kerangka berpikir.....	10
2.3. Hipotesis	12
BAB III METODE PENELITIAN.....	13
3.1. Waktu dan tempat penelitian	13
3.2. Alat dan bahan.....	13
3.3. Metode penelitian	13
3.4. Pelaksanaan percobaan.....	15
3.4.1. Pembuatan asap cair tempurung kelapa.....	15
3.4.2. Karakteristik asap cair distilasi	16

3.4.3. Pemilihan buah stroberi	17
3.4.4. Pencelupan buah stroberi dengan asap cair	17
3.5. Parameter Pengamatan	17
3.5.1. Pengamatan penunjang	17
3.5.2. Pengamatan utama	19
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	23
4.1. Pengamatan Penunjang.....	23
4.1.1. Karakteristik asap cair	23
4.1.2. Suhu dan kelembapan	25
4.1.3. Hama dan penyakit	26
4.2. Pengamatan Utama.....	27
4.2.1. Susut bobot dan kadar air buah stroberi.....	27
4.2.2. Total padatan terlarut (TPT)	28
4.2.3. Total asam tertitrasi (TAT).....	30
4.2.4. Intensitas kerusakan.....	31
4.2.5. Organoleptik	32
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	37
5.1. Kesimpulan.....	37
5.2. Saran	37
DAFTAR PUSTAKA	38
LAMPIRAN.....	43