

DAFTAR TABEL

Tabel	Judul	Halaman
1.	Aplikasi kitosan dan turunannya dalam bidang pangan.....	15
2.	Model Eksperimen Interaksi Pola Faktorial (3x3) dalam RAK dengan 3 kali ulangan pada hari ke-0,2,4,dan 6.....	29
3.	Tata Letak (<i>Layout</i>) Rancangan Acak Kelompok 3 kali ulangan yang dilakukan pada hari ke-0,2,4,dan 6.....	29
4.	Analisis Variansi Percobaan dengan RAK	30
5.	Karakteristik Buah Stroberi Segar yang digunakan pada Penelitian serta Perubahan Karakteristik Selama Penyimpanan	40
6.	Interaksi Pengaruh Jenis Pelapis (A) dan Suhu Pengeringan (B) terhadap Susut Bobot pada Penyimpanan Hari ke-0	44
7.	Interaksi Pengaruh Jenis Pelapis (A) dan Suhu Pengeringan (B) terhadap Susut Bobot pada Penyimpanan Hari ke-2	44
8.	Interaksi Pengaruh Jenis Pelapis (A) dan Suhu Pengeringan (B) terhadap Susut Bobot pada Penyimpanan Hari ke-4	44
9.	Interaksi Pengaruh Jenis Pelapis (A) dan Suhu Pengeringan (B) terhadap Susut Bobot pada Penyimpanan Hari ke-6	44
10.	Interaksi Pengaruh Jenis Pelapis (A) dan Suhu Pengeringan (B) terhadap pH pada Penyimpanan Hari ke-0.....	48
11.	Interaksi Pengaruh Jenis Pelapis (A) dan Suhu Pengeringan (B) terhadap pH pada Penyimpanan Hari ke-2.....	48
12.	Interaksi Pengaruh Jenis Pelapis (A) dan Suhu Pengeringan (B) terhadap pH pada Penyimpanan Hari ke-4.....	48
13.	Interaksi Pengaruh Jenis Pelapis (A) dan Suhu Pengeringan (B) terhadap pH pada Penyimpanan Hari ke-6.....	48
14.	Interaksi Pengaruh Jenis Pelapis (A) dan Suhu Pengeringan (B) terhadap total padatan terlarut pada Penyimpanan Hari ke-0.....	51
15.	Interaksi Pengaruh Jenis Pelapis (A) dan Suhu Pengeringan (B) terhadap total padatan terlarut pada Penyimpanan Hari ke-2.....	51
16.	Interaksi Pengaruh Jenis Pelapis (A) dan Suhu Pengeringan (B) terhadap total padatan terlarut pada Penyimpanan Hari ke-4.....	51
17.	Interaksi Pengaruh Jenis Pelapis (A) dan Suhu Pengeringan (B) terhadap total padatan terlarut pada Penyimpanan Hari ke-6.....	51
18.	Interaksi Pengaruh Jenis Pelapis (A) dan Suhu Pengeringan (B) terhadap Kadar Air Buah Stroberi pada Penyimpanan Hari ke-0	54

19. Interaksi Pengaruh Jenis Pelapis (A) dan Suhu Pengeringan (B) terhadap Kadar Air Buah Stroberi pada Penyimpanan Hari ke-2	54
20. Interaksi Pengaruh Jenis Pelapis (A) dan Suhu Pengeringan (B) terhadap Kadar Air Buah Stroberi pada Penyimpanan Hari ke-4	54
21. Interaksi Pengaruh Jenis Pelapis (A) dan Suhu Pengeringan (B) terhadap Kadar Air Buah Stroberi pada Penyimpanan Hari ke-6	54
22. Interaksi Pengaruh Jenis Pelapis (A) dan Suhu Pengeringan (B) Terhadap Vitamin C Buah Stroberi pada Penyimpanan Hari ke-0	58
23. Interaksi Pengaruh Jenis Pelapis (A) dan Suhu Pengeringan (B) Terhadap Vitamin C Buah Stroberi pada Penyimpanan Hari ke-2	58
24. Interaksi Pengaruh Jenis Pelapis (A) dan Suhu Pengeringan (B) Terhadap Vitamin C Buah Stroberi pada Penyimpanan Hari ke-4	58
25. Interaksi Pengaruh Jenis Pelapis (A) dan Suhu Pengeringan (B) Terhadap Vitamin C Buah Stroberi pada Penyimpanan Hari ke-6	58
26. Kebutuhan Buah Stroberi Pada Penelitian Pendahuluan	68
27. Kebutuhan Buah Stroberi Pada Penelitian Utama	69
28. Kebutuhan Bahan Larutan Kitosan 2,5%	70
29. Kebutuhan Bahan Emulsi Lilin Lebah 4%	71