

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	ii
PRAKATA.....	iii
ABSTRAK.....	iv
ABSTRACT	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
I. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Permasalahan	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat	4
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Tanaman Cabai Rawit (<i>Capsicum frutescens</i> L.).....	6
2.2 Syarat Tumbuh Tanaman Cabai Rawit.....	8
2.3 Kandungan Fitokimia Cabai Rawit.....	9
2.4 Capsaicin.....	11
2.5 Biosintesis Capsaicin	12
2.6 Vitamin C	14
2.7 Biosintesis Vitamin C.....	16
2.8 Faktor yang Memengaruhi Kandungan Capsaicin dan Vitamin C pada Cabai	17
2.8.1 Umur Panen dan Tingkat Kematangan	18
2.8.2 Lama Penyimpanan	19
2.9 Perubahan Fisik Cabai Rawit Pascapanen	21
2.10 Hipotesis.....	22
III. METODE PENELITIAN	24
3.1 Tempat dan Waktu.....	24
3.2 Bahan dan Alat	24
3.2.1 Alat	24
3.2.2 Bahan	24
3.3 Cara Kerja	25
3.3.1 Pengambilan Sampel Buah Cabai Rawit.....	25
3.3.2 Seleksi Sampel Buah Cabai Rawit	25
3.3.3 Perlakuan Lama Penyimpanan	25
3.3.4 Preparasi Sampel	26
3.4 Rancangan Percobaan	26
3.5 Parameter Penelitian	27
3.5.1 Morfologi Buah	27
3.5.2 Susut Bobot Buah	27
3.5.3 Kandungan Capsaicin	28

3.5.4 Kandungan Vitamin C	29
3.6 Analisis Data	29
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	31
4.1 Warna Buah Cabai Rawit	31
4.2 Susut Bobot Buah Cabai Rawit.....	34
4.3 Tekstur Buah Cabai Rawit	36
4.4 Kenampakan Kulit Buah Buah Cabai Rawit.....	39
4.5 Kandungan Capsaicin Buah Cabai Rawit	41
4.6 Kandungan Vitamin C Buah Cabai Rawit	43
V. SARAN DAN SIMPULAN	52
5.1 Simpulan	52
5.2 Saran	52
DAFTAR PUSTAKA.....	54
UCAPAN TERIMA KASIH	65
LAMPIRAN.....	67
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	80