

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PRAKATA.....	iii
ABSTRAK.....	iv
ABSTRACT.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
I. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan.....	4
1.4 Manfaat.....	4
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Cabai Rawit.....	5
2.2 Capsaicin.....	7
2.3 Kultur Jaringan Tumbuhan.....	10
2.4 Kultur Kalus.....	11
2.5 Pertumbuhan dan Perkembangan Kalus.....	12
2.6 Media Kultur.....	15
2.7 Sumber Karbon.....	16
2.8 Hipotesis.....	19
III. METODE PENELITIAN.....	20
3.1 Tempat dan Waktu.....	20
3.2 Bahan dan Alat.....	20
3.3 Cara Kerja.....	20
3.4 Rancangan Percobaan.....	26
3.5 Analisis Data.....	27
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	28
4.1 Waktu Inisiasi Kalus.....	28
4.2 Warna Kalus.....	32
4.3 Tekstur Kalus.....	36
4.4 Berat Basah dan Berat Kering.....	39
4.5 Kandungan Capsaicin.....	41
V. SIMPULAN.....	48
DAFTAR PUSTAKA.....	49
UCAPAN TERIMA KASIH.....	57
LAMPIRAN.....	59
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	69