

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 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan.....	5
1.4 Manfaat.....	5
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Cabai Merah.....	6
2.2 Sifat Fisik Cabai dan Deteksi Warna Cabai Merah.....	9
2.3 Capsaicin.....	11
2.4 Vitamin C.....	14
2.5 Karotenoid.....	16
2.6 Bahan Pengemas.....	18
2.7 Lama Penyimpanan.....	20
2.8 Suhu Penyimpanan.....	21
2.9 Hipotesis.....	22
III. METODE PENELITIAN.....	24
3.1 Tempat dan Waktu.....	24
3.2 Alat dan Bahan.....	24
3.3 Cara Kerja.....	25
3.3.1 Proses Panen Cabai Merah.....	25
3.3.2 Proses Seleksi Sampel Cabai Merah dan Sortasi.....	25
3.3.3 Persiapan Kemasan Plastik PP dan Kertas HVS.....	25
3.3.4 Pengkondisian Suhu Kulkas.....	25
3.3.5 Pengemasan dan Penyimpanan Cabai Merah.....	26
3.3.6 Parameter Penelitian.....	26
3.4 Rancangan Percobaan.....	31
3.5 Analisis Data.....	31
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	33
4.1 Susut Bobot Cabai Merah.....	33
4.2 Tekstur Cabai Merah.....	39
4.3 Perubahan Warna Cabai Merah.....	44
4.4 Kandungan Capsaicin.....	53
4.5 Kandungan Vitamin C.....	57
4.6 Kandungan Karotenoid Total.....	61
V. SIMPULAN DAN SARAN.....	67
5.1 Kesimpulan.....	67
5.2 Saran.....	67
DAFTAR PUSTAKA.....	69

UCAPAN TERIMA KASIH	77
LAMPIRAN.....	80
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	101