

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR ISI	li
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
INTISARI	xiii
ABSTRACT	xiv
 BAB I PENDAHULUAN	 1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	7
1.3 Tujuan Penelitian	7
1.4 Manfaat penelitian	7
1.4.1 Manfaat teoritis	7
1.4.2 Manfaat praktis	7
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA	 9
2.1 <i>Capsicum</i>	9
2.1.1 Asal-usul <i>Capsicum</i>	9
2.1.2 Klasifikasi <i>Capsicum</i>	11
2.1.3 Penggunaan <i>Capsicum</i>	12
2.1.4 Kapsaisinoid	13
2.2 Oleoresin <i>Capsicum</i>	14
2.2.1 Oleoresin	14
2.2.2 Oleoresin yang didapatkan dari berbagai spesies <i>Capsicum</i>	15
2.2.3 Jenis oleoresin yang didapatkan dari berbagai spesies <i>Capsicum</i>	16
2.3 Dekstrosa	18
2.4 Pedas (<i>pungency</i>)	20
2.5 Scoville Heat Unit	22

2.6 <i>Rating test</i>	23
2.6.1 Cakupan dan aplikasi	23
2.6.2 Prinsip	25
2.6.3 Panelis	26
 BAB III METODE PENELITIAN	 28
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	28
3.2 Bahan	28
3.3 Peralatan	29
3.4 Tahapan Penelitian	30
3.4.1 Preparasi sampel 1	30
3.4.2 Penentuan konsentrasi oleoresin <i>Capsicum</i> yang akan digunakan	34
3.4.3 Pelatihan panelis	35
3.4.4 Preparasi sampel 2	41
3.4.5 <i>Rating test</i>	45
3.5 Rancangan Penelitian	46
3.6 Analisis Data	47
3.6.1 Analisis regresi	48
3.6.2 Regresi linier sederhana	48
 BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	 50
4.1 Hasil <i>Rating test</i>	50
4.2 Hasil Regresi Linier Sederhana	57
4.2.1 Oleoresin <i>Capsicum</i> A	57
4.2.2 Oleoresin <i>Capsicum</i> B	59
4.2.3 Oleoresin <i>Capsicum</i> C	61
4.2.4 Oleoresin <i>Capsicum</i> D	62
4.2.5 Oleoresin <i>Capsicum</i> E	64
 BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	 71
5.1 Kesimpulan	71
5.2 Saran	71
 DAFTAR PUSTAKA	 72
LAMPIRAN	75

