

DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Halaman Pengesahan	ii
Halaman Pernyataan.....	iii
Kata Pengantar	iv
Daftar Isi.....	vi
Daftar Gambar.....	viii
Daftar Tabel	x
Daftar Lampiran	xiii
Intisari	xv
<i>Abstract</i>	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2.Tujuan	4
1.3. Manfaat	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1. Cabai Merah	6
2.2. Penanganan Pascapanen Cabai Merah	9
2.3. <i>Precooling</i> dan Penyimpanan Dingin	11
2.4. Parameter Perubahan Kualitas	16
2.4.1. Total Padatan Terlarut.....	16
2.4.2. Derajat Keasaman (pH).....	18
2.4.3. Kekerasan	19
2.4.4. Warna	20
2.4.5. Respirasi Cabai Merah	22
BAB III METODE PENELITIAN	24
3.1. Waktu dan Tempat	24
3.2. Alat.....	24
3.3. Bahan	24
3.3. Prosedur penelitian.....	25

3.3.1. Persiapan Bahan	26
3.3.2. <i>Precooling</i>	26
3.3.3. Penyimpanan dingin.....	30
3.4. Analisis Data	36
3.4.1. Analisis statistik	36
3.4.2. Analisis Kinetika.....	36
3.4.3. Penentuan kualitas terbaik	37
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	40
4.1. Hasil Analisis Statistik	40
4.1.1. Hasil Analisis Statistik Laju Respirasi	40
4.1.2. Hasil Analisis Statistik Total padatan terlarut.....	48
4.1.3. Hasil Analisis Statistik Warna	52
4.1.4. Hasil Analisis Statistik Kekerasan	65
4.1.5. Hasil Analisis Statistik Derajat Keasamaan (pH)	68
4.2. Hasil Analisis Kinetika	72
4.2.1. Suhu Bahan saat <i>Precooling</i>	72
4.2.2. Hasil Analisis Kinetika Total Padatan Terlarut	78
4.2.3. Hasil Analisis Kinetika Derajat Keasamaan (pH)	81
4.2.4. Hasil Analisis Kinetika Kekerasan.....	84
4.2.5. Hasil Analisis Kinetika Warna.....	88
4.2.6. Hasil Perhitungan Laju Respirasi.....	100
4.3. Penentuan Kualitas Terbaik.....	104
BAB V PENUTUP.....	108
5.1. Kesimpulan	108
5.2. Saran.....	109
DAFTAR PUSTAKA	108
LAMPIRAN.....	111