

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR LAMPIRAN .....	x
INTISARI .....	xi
<i>ABSTRACT</i> .....	xii
I. PENDAHULUAN.....	1
1. Latar Belakang.....	1
2. Tujuan Penelitian.....	4
3. Kegunaan.....	4
II. TINJAUAN PUSTAKA .....	6
1. Asal dan Penyebaran Cabai.....	6
2. Sifat Fisik dan Kimiawi Buah Cabai .....	8
3. Mutu dan Daya Simpan.....	11
4. Pemanfaatan Pupuk Hayati dalam Memperbaiki Mutu dan Daya Simpan Buah Cabai .....	15
5. Hipotesis.....	20
III. BAHAN DAN METODE PENELITIAN.....	21
1. Waktu dan Tempat Pelaksanaan.....	21
2. Alat dan Bahan Penelitian .....	21

	Halaman
3. Metode Penelitian .....	21
4. Tata Laksana Penelitian .....	22
5. Pengamatan Penelitian .....	24
6. Analisis Data .....	30
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	32
1. Kondisi Lingkungan .....	32
2. Pengaruh Pupuk Hayati terhadap Daya Simpan Buah Cabai .....	33
3. Pengaruh Pupuk Hayati terhadap Mutu Fisik Buah Cabai .....	36
4. Pengaruh Pupuk Hayati terhadap Mutu Kimiawi Buah Cabai .....	41
5. Pembahasan Umum .....	53
V. KESIMPULAN DAN SARAN .....	64
1. Kesimpulan .....	64
2. Saran .....	64
DAFTAR PUSTAKA .....	65
LAMPIRAN .....	72

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2. 1. Kandungan Gizi Buah Cabai dalam tiap 100 gram .....	10
Tabel 2. 2. Standar Mutu Buah Cabai ( <i>Capsicum annuum</i> L.).....	12
Tabel 3. 1. Nilai VQR ( <i>Visual Quality Rating</i> ) buah cabai .....	25
Tabel 4. 1. Daya simpan buah cabai hasil tanaman yang diberi perlakuan campuran pupuk hayati.....	34
Tabel 4. 2. Ukuran sel epidermis pada kulit buah cabai hasil tanaman yang diberi pupuk hayati .....	36
Tabel 4. 3. Bobot buah cabai hasil tanaman yang diberi campuran pupuk hayati .....	39
Tabel 4. 4. Ukuran buah cabai hasil tanaman yang diberi campuran pupuk hayati pada saat panen.....	40
Tabel 4. 5. Perbandingan Padatan Terlarut Total buah cabai panen masak hijau dan panen masak merah .....	41
Tabel 4. 6. Perbandingan Total Asam Tertitrasi buah cabai panen masak hijau dan panen masak merah .....	42
Tabel 4. 7. Perbandingan kandungan pH buah cabai panen masak hijau dan panen masak merah.....	43
Tabel 4. 8. Perbandingan kandungan vitamin C buah cabai panen masak hijau dan panen masak merah .....	43
Tabel 4. 9. Perbandingan kandungan Padatan Terlarut Total buah cabai masak simpan dan masak optimal .....	45
Tabel 4. 10. Perbandingan Total Asam Tertitrasi buah cabai masak simpan dan masak optimal.....	46
Tabel 4. 11. Perbandingan pH buah cabai masak simpan dan masak optimal .....	46
Tabel 4. 12. Perbandingan kandungan Vitamin C buah cabai masak simpan dan masak optimal.....	47
Tabel 4. 13. Kandungan Padatan Terlarut Total buah cabai hasil tanaman yang diberi campuran pupuk hayati .....	48
Tabel 4. 14. Kandungan TAT pada buah cabai hasil tanaman yang diberi campuran pupuk hayati .....	49
Tabel 4. 15. pH buah cabai hasil tanaman yang diberi campuran pupuk hayati.....	50

Tabel 4.16. Kandungan vitamin C pada buah cabai hasil tanaman yang diberi campuran pupuk hayati .....	51
Tabel 4. 17. Kandungan capsaicin buah cabai hasil tanaman yang diberi campuran pupuk hayati .....	53

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 3. 1. Kenampakan buah cabai yang dipanen untuk pengamatan daya simpan buah.....	23
Gambar 3. 2. Stadia kemasakan buah cabai.....	23
Gambar 3. 3. Perubahan VQR pada buah cabai (a) VQR 5,.....	25
Gambar 3. 4. Pengukuran sampel dengan meletakkan sari buah diatas prisma refraktometer (a) dan pembacaan skala refraktometer (b) .....	28
Gambar 3. 5 Filtrat buah cabai sesudah (a) dan sebelum (b) dititrasi untuk menentukan kandungan total asam tertitrasi (TAT) pada buah. ....	29
Gambar 3. 6. Filtrat buah cabai sebelum (a) dan sesudah (b) titrasi iodometri untuk mengetahui kandungan vitamin C pada buah.....	30
Gambar 4. 1. Kondisi lingkungan meliputi suhu (a) dan kelembaban udara (b) SubLaboratorium Hortikultura selama penelitian .....	32
Gambar 4. 2. <i>Visual Quality Rating</i> (VQR) buah cabai hasil tanaman.....	33
Gambar 4. 3. Respirasi buah cabai hasil tanaman yang diberi perlakuan .....	35
Gambar 4. 4. Penampang melintang kulit buah cabai hasil tanaman yang diberi campuran pupuk hayati .....	37
Gambar 4. 5. Susut bobot buah cabai hasil tanaman yang diberi perlakuan .....	38
Gambar 4. 6. Kekerasan buah cabai hasil tanaman yang diberi perlakuan .....	39
Gambar 4. 7. Perbandingan kandungan kimiawi buah cabai panen merah dan panen hijau hasil tanaman yang diberi campuran pupuk hayati pada kandungan kimiawi berupa PTT (a), pH (b), Vitamin C (c), dan TAT (d).....	44
Gambar 4. 8. Padatan Terlarut Total (PTT) buah cabai hasil tanaman yang diberi perlakuan campuran pupuk hayati.....	48
Gambar 4. 9. Total Asam Tertitrasi (TAT) buah cabai hasil tanaman yang diberi perlakuan campuran pupuk hayati.....	49
Gambar 4. 10. pH buah cabai hasil tanaman yang diberi perlakuan campuran pupuk hayati.....	51
Gambar 4. 11. Kandungan vitamin C buah cabai hasil tanaman yang diberi perlakuan campuran pupuk hayati.....	52

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Deskripsi Varietas Cabai OR TWIST .....	72
Lampiran 2. Tabel Anova .....	73
Lampiran 3. Hasil Analisis .....	94