

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....	iv
HALAMAN PERNYATAAN .....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR .....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvii
INTISARI.....	xviii
ABSTRACT.....	xix
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Tujuan.....	4
1.3 Rumusan Masalah.....	4
1.4 Batasan Masalah .....	5
1.5 Manfaat Penelitian .....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Cabai Hijau Keriting.....	7
2.2 Penanganan Pascapanen Cabai Hijau Keriting .....	8
2.3 Edible Coating.....	10
2.3.1 Pati Tapioka .....	12
2.3.2 Gliserol.....	14
2.4 Penyimpanan Suhu Rendah .....	15
2.5 Chilling Injury .....	17
2.6 Parameter Kualitas Produk Segar .....	18
2.7 Laju Respirasi.....	19
2.6.1 Susut Bobot .....	21
2.6.2 Warna .....	22
2.6.3 Kekerasan.....	24

2.6.4	Total padatan Terlarut .....	25
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>		<b>27</b>
3.1	Tempat dan Waktu Penelitian .....	27
3.2	Bahan .....	27
3.3	Alat.....	29
3.4	Prosedur Penelitian .....	37
3.4.1	Penelitian Pendahuluan .....	37
3.4.2	Rancangan Penelitian .....	38
3.4.3	Pelaksanaan Penelitian .....	39
3.4.4	Cara Pengambilan Data.....	44
3.5	Analisis Data .....	46
3.5.1	Analisis Statistik .....	46
3.5.2	Analisis Kinetika.....	47
3.5.3	Analisis Arrhenius.....	49
3.5.4	Analisis Umur Simpan .....	50
3.5.5	Penentuan Kualitas Terbaik .....	50
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>		<b>53</b>
4.1	Analisis Statistik Parameter Kualitas .....	53
4.1.1	Laju Respirasi.....	55
4.1.2	Susut Bobot .....	61
4.1.3	Warna .....	65
4.1.4	Kekerasan.....	71
4.1.5	Total Padatan Terlarut.....	74
4.2	Analisis Kinetika.....	76
4.2.1	Susut Bobot .....	77
4.2.2	Warna .....	79
4.2.3	Kekerasan.....	84
4.2.4	Total Padatan Terlarut.....	87
4.3	Analisis Arrhenius .....	89
4.3.1	Laju Respirasi.....	90
4.3.2	Susut Bobot .....	95
4.3.3	Warna .....	97

4.3.4	Kekerasan.....	101
4.3.5	Total Padatan Terlarut.....	103
4.4	Umur Simpan .....	106
4.5	Variasi Terbaik.....	106
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		108
5.1	Kesimpulan.....	108
5.2	Saran.....	110
DAFTAR PUSTAKA .....		111
LAMPIRAN.....		120