

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGANTAR.....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>x</b>
<b>INTISARI .....</b>	<b>xii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>xiii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tujuan Penelitian .....	3
1.3. Manfaat .....	4
1.4. Batasan Masalah .....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>6</b>
2.1. Cabai .....	6
2.2. Pascapanen Cabai .....	7
2.3. Blanching.....	8
2.4. Pengeringan .....	12
2.5. Cabinet Dryer.....	13
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>16</b>
3.1. Landasan Teori .....	16
3.1.1. Densitas .....	16
3.1.2. Analisis warna .....	18
3.1.3. Karoten .....	19
3.2. Waktu dan Tempat Penelitian.....	19
3.3. Bahan dan Alat Penelitian .....	20
3.3.1. Bahan.....	20
3.3.2. Alat .....	20
3.4. Desain Penelitian .....	24

3.5. Prosedur Penelitian .....	24
3.5.1. Persiapan atau Orientasi .....	24
3.5.2. Pelaksanaan penelitian .....	25
3.5.3. Pengambilan Data Penelitian.....	26
3.6. Analisa Data.....	30
3.6.1. Perubahan warna .....	30
3.6.2. Densitas .....	30
3.6.3. Nilai Karoten Total.....	30
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>31</b>
4.1. Perubahan densitas cabai rawit selama pengeringan .....	31
4.2. Perubahan Warna Cabai Rawit selama Proses Pengeringan.....	44
4.2.1. Nilai <i>Lightness</i> .....	44
4.2.2. Nilai <i>Redness</i> .....	49
4.2.3. Nilai <i>Hue Angle</i> dan <i>Chroma</i> .....	51
4.3. Nilai Karoten Total .....	52
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>55</b>
5.1. Kesimpulan .....	55
5.2. Saran .....	56
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>57</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>61</b>