

## DAFTAR ISI

<b>SKRIPSI.....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGAJUAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN.....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR PERSAMAAN.....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiii</b>
<b>INTISARI .....</b>	<b>xiv</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>xv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	7
1.3. Batasan Masalah .....	8
1.4. Tujuan Penelitian .....	8
1.5. Manfaat Penelitian .....	8
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>9</b>
2.1. Cabai .....	9
2.2. Rhodamin B .....	13
2.3. <i>Visible Near Infrared Reflectance (Vis-NIR) Spectroscopy</i> .....	16
2.4. <i>Principal Component Analysis</i> .....	23
2.5. <i>Partial Least Square Regression</i> .....	25
2.6. Kromatografi Lapis Tipis.....	29
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>32</b>
3.1. Objek Penelitian.....	32
3.2. Waktu dan Tempat Penelitian.....	32
3.3. Alat dan Bahan.....	33

3.4.	Data Penelitian .....	39
3.5.	Tahapan Penelitian.....	40
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>		<b>56</b>
4.1.	Hasil Pengujian Kadar Air dan Pengukuran Warna Cabai Giling .....	56
4.2.	Analisis Data <i>Raw Spectra</i> Cabai Giling .....	63
4.3.	Analisis <i>Spektra</i> Hasil <i>Pre-treatment</i> .....	67
4.4.	Analisis Data <i>Outlier</i> .....	71
4.5.	Analisis Data Spektra Menggunakan PCA .....	76
4.6.	Penyusunan Model Kalibrasi Pengukuran Kandungan Rhodamin B Menggunakan PLSR .....	84
4.7.	Prediksi Kandungan RhB pada Sampel Cabai Giling Pasar.....	93
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>		<b>96</b>
5.1.	Kesimpulan .....	96
5.2.	Saran .....	96
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>98</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>		<b>111</b>