

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	3
C. Manfaat Penelitian	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Cabai Merah (<i>Capsicum annum</i> var. <i>longum</i>)	6
B. Kandungan Gizi Cabai Merah	7
C. Fisiologi Pascapanen	9
D. Respirasi	11
E. Metode-metode Penyimpanan.....	14
F. Perubahan Buah Selama Penyimpanan.....	17
III. METODE PENELITIAN	22
A. Waktu dan Tempat	22
B. Alat dan Bahan	22

C. Prosedur Penelitian	23
1. Penyimpanan Cabai dalam Penyimpanan Dinamis	
Udara – CO ₂	23
2. Penentuan konsentrasi CO ₂	27
a. Pembuatan Larutan Standar	27
b. Penentuan Konsentrasi CO ₂ selama Penyimpanan	28
D. Pengukuran Parameter	28
1. Pengukuran Laju Respirasi Buah Cabai Merah.....	28
2. Pengukuran TPT (Total Padatan Terlarut) °Brix.....	29
3. Tingkat Keasaman	29
4. Umur Simpan.....	30
E. Analisis Data.....	30
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	32
A. Laju Respirasi Buah Cabai Merah	32
B. Perubahan Kimia Selama Penyimpanan	39
1. Total Padatan Terlarut	39
2. Total Asam.....	45
C. Umur Simpan	51
V. SIMPULAN DAN SARAN.....	53
A. Simpulan	53
B. Saran	54
DAFTAR PUSTAKA.....	55
LAMPIRAN	58