

## DAFTAR ISI

PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT.....	i
ABSTRAK.....	ii
ABSTRACT.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
<b>BAB I. PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar belakang.....	1
1.2. Perumusan masalah.....	3
1.3. Maksud dan tujuan penelitian.....	3
1.4. Kegunaan penelitian.....	3
<b>BAB II. TINJAUAN PUSTAKA, KERANGKA BERPIKIR DAN HIPOTESIS..</b>	<b>4</b>
2.1. Tinjauan pustaka.....	4
2.1.1. Cabai rawit ( <i>Capsicum frutescens</i> L.).....	4
2.1.2. Nyamplung ( <i>Calophyllum inophyllum</i> ).....	6
2.1.3. Pelapisan ( <i>coating</i> ).....	8
2.2. Kerangka berpikir.....	9
2.3. Hipotesis.....	10
<b>BAB III. METODE PENELITIAN.....</b>	<b>12</b>
3.1. Tempat dan waktu penelitian.....	12
3.2. Alat dan bahan.....	12
3.3. Metode penelitian.....	12
3.4. Prosedur penelitian.....	13
3.4.1. Pembuatan ekstrak daun nyamplung.....	13
3.4.2. <i>Coating</i> buah cabai rawit.....	14

3.5. Pengamatan.....	14
3.6.1. Pengamatan penunjang.....	14
3.6.2. Pengamatan utama.....	14
<b>BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>17</b>
4.1. Pengamatan penunjang.....	17
4.2. Pengamatan utama.....	17
4.2.1. Susut bobot.....	17
4.2.2. Persentase buah rusak.....	18
4.2.3. Umur simpan.....	19
4.2.4. Uji organoleptik.....	21
<b>BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>23</b>
5.1. Kesimpulan.....	23
5.2. Saran.....	23
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>24</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>27</b>

## DAFTAR TABEL

No.	Judul	Halaman
1.	Kandungan gizi dalam 100 g cabai rawit segar dan kering.....	5
2.	Sidik ragam (RAL).....	13
3.	Kaidah pengambilan keputusan.....	13
4.	Kriteria dan skala penilaian uji organoleptik cabai rawit.....	16
5.	Pengaruh konsentrasi ekstrak daun nyamplung terhadap susut bobot buah cabai rawit.....	17
6.	Pengaruh konsentrasi ekstrak daun nyamplung terhadap persentase buah cabai rawit rusak.....	19
7.	Pengaruh konsentrasi ekstrak daun nyamplung terhadap umur simpan buah cabai rawit.....	20
8.	Pengaruh konsentrasi ekstrak daun nyamplung sebagai bahan <i>coating</i> terhadap uji organoleptik warna buah, warna tangkai, aroma, tekstur, kesegaran, dan tingkat kesukaan.....	21

## DAFTAR GAMBAR

<b>No.</b>	<b>Judul</b>	<b>Halaman</b>
1.	Tanaman dan hasil panen buah cabai rawit.....	5
2.	Tanaman nyamplung.....	7
3.	Buah cabai rawit yang rusak.....	18
4.	Buah cabai rawit yang baik.....	20

## DAFTAR LAMPIRAN

No.	Judul	Halaman
1.	Deskripsi cabai rawit varietas Nirmala.....	27
2.	Tata letak penelitian.....	29
3.	Skema alur penelitian.....	30
4.	Kronologi penelitian.....	31
5.	Data hasil pengamatan suhu dan kelembapan ruangan.....	32
6.	Analisis statistik pengaruh konsentrasi ekstrak daun nyamplung sebagai bahan <i>coating</i> terhadap susut buah.....	33
7.	Analisis statistik pengaruh konsentrasi ekstrak daun nyamplung sebagai bahan <i>coating</i> terhadap persentase buah rusak.....	34
8.	Analisis statistik pengaruh konsentrasi ekstrak daun nyamplung sebagai bahan <i>coating</i> terhadap umur simpan.....	35
9.	Analisis statistik pengaruh konsentrasi ekstrak daun nyamplung sebagai bahan <i>coating</i> terhadap uji organoleptik.....	36
10.	Dokumentasi kegiatan penelitian.....	42
11.	Riwayat hidup penulis.....	46