

Dan di bumi terdapat bagian-bagian yang berdampingan, dan kebun-kebun anggur, tanaman-tanaman dan pohon kurma yang bercabang dan yang tidak bercabang, disirami dengan air yang sama. Kami melebihkan sebahagian tanaman-tanaman itu atas sebagian yang lain tentang rasanya. Sesungguhnya pada yang demikian itu terdapat tanda-tanda (kebesaran Allah) bagi kaum yang berfikir. (Q S. Ar Rad ayat 4)

Kehidupan bukanlah kesenangan  
sebab hidup adalah tempat persinggahan dan  
tempat menanam harapan.

Kepandaian tidak dinilai dari ucapan  
sebab kepandaian hanya dapat ditunjukkan dengan  
rahasia yang tersembunyi di balik kata-kata manusia. (Kahlil Gibran)

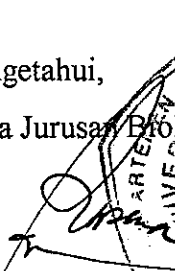


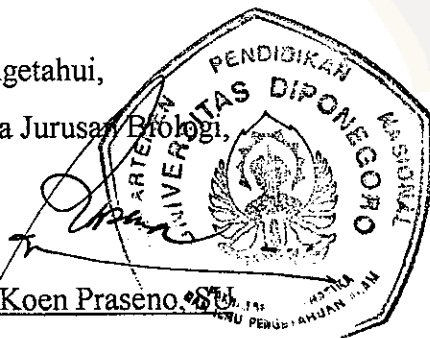
dengan segala kasih sayang aku peruntukkan jerih payahku pada ibu terkasih, bapak (alm.), mas yanto, mbak yattie, mas yono, mas bambang, mbak indung, mas moel, dan mbak lilis.

## LEMBAR PENGESAHAN

Judul Skripsi : Pengaruh Temperatur Pengeringan terhadap Kandungan  
Capsaicin pada Cabai Merah Keriting *Capsicum annum*  
*var. longum* (DC.) Sendt.  
Nama : Dina Christina Yulianti  
NIM : J2B 096 075  
Tanggal Lulus Ujian : 2 Juli 2001

Mengetahui,  
Ketua Jurusan Biologi,

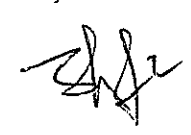
  
Drs. Koen Praseno,  
NIP. 130 675 284



Semarang, 2 Juli 2001

Panitia Penguji Ujian Sarjana  
Jurusan Biologi

Ketua,

  
Drs. Moch. Hadi, MSi  
NIP. 131 672 951

Judul Skripsi : Pengaruh Temperatur Pengeringan terhadap Kandungan  
Capsaicin pada Cabai Merah Keriting *Capsicum annuum*  
*var. longum* (DC.) Sendt.

Nama : Dina Christina Yulianti

NIM : J2B 096 075

Telah mengikuti ujian sarjana dan dinyatakan lulus tanggal 2 Juli 2001.

Pembimbing Anggota,



Dra. Hj. Endah Dwi Hastuti, MSi

NIP. 131 625 509

Semarang, 2 Juli 2001

Pembimbing Utama,



Dra. Hj. Rini Budi Hastuti, MSi

NIP. 131 755 445

## KATA PENGANTAR

Puji syukur atas berkat dan rahmat Allah SWT sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini sebagai syarat untuk mencapai gelar sarjana strata satu dengan judul Pengaruh Temperatur Pengeringan terhadap Kandungan Capsaicin pada Cabai Merah Keriting *Capsicum annum var. longum* (DC.) Sendt.

Penulisan skripsi ini tidak lepas dari bantuan dan bimbingan berbagai pihak sehingga dalam kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Drs, Koen Praseno, SU, selaku Ketua Jurusan Biologi FMIPA Undip
2. Dra. Hj. Rini Budi Hastuti, MSi, selaku pembimbing utama
3. Dra. Hj. Endah Dwi Hastuti, MSi, selaku pembimbing anggota
4. Drs. Moch. Hadi, MSi, selaku dosen wali
5. Dra. Erma Prihastanti, MSi
6. Dr. Endang Kusdiyantini, DEA; Dra. Sri Haryanti, MSi; Dra. Erma Prihastanti, MSi selaku dosen Penguji; Drs. Moch. Hadi, MSi dan Dra. Tyas Rini S., MKes selaku Panitia; beserta seluruh dosen Biologi
7. Ibu Nur Hartuti, Staf Peneliti pada Balai Penelitian Tanaman Hortikultura di Lembang
8. Ibu, almarhum Bapak, dan kakak-kakakku tercinta atas segala dukungan baik finansial, moral dan spiritual
9. Teman-teman di Biologi 96 terutama Mbak Ning, Nunung, Poppy, Tutik, Banowo atas bantuan, pengertian, dan kebersamaannya dalam suka dan duka
10. Teman-teman di Perumda 41: Raras, Thara, Sumi, Ira, Andrie, Dian, Ajeng, Septi, dan Rina, atas dorongan dan bantuannya
11. Teman-teman dan pihak yang tidak bisa saya sebutkan satu-satu.

Akhir kata, penulis mengharapkan kritik dan saran yang konstruktif agar skripsi ini lebih sempurna dan bermanfaat bagi semua pihak.

Semarang, Juni 2001

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....	iii
<b>PENGESAHAN PEMBIMBING</b> .....	iv
<b>RINGKASAN</b> .....	v
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	vi
<b>DAFTAR ISI</b> .....	vii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	ix
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	x
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xi
<b>I. PENDAHULUAN</b> .....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Formulasi Permasalahan.....	3
C. Tujuan.....	3
D. Manfaat.....	4
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	5
A. Karakteristik Tanaman Cabai.....	5
B. Capsaicin.....	6
C. Pengeringan.....	8
D. Pengaruh Temperatur terhadap Kandungan Capsaicin.....	12
<b>III. HIPOTESIS</b> .....	14
<b>IV. METODOLOGI PENELITIAN</b> .....	15
A. Waktu dan Tempat.....	15
B. Bahan dan Alat.....	15
C. Cara Kerja.....	16
D. Parameter.....	18
E. Analisa Data.....	19
<b>V. HASIL PENELITIAN</b> .....	20

<b>VI. PEMBAHASAN</b> .....	22
A. Berat Cabai Merah Setelah Pengerinan.....	22
B. Kadar Air yang Hilang Setelah Pengerinan.....	24
C. Kadar Air Akhir.....	25
D. Kandungan Capsaicin Cabai Merah Setelah Pengerinan.....	26
<b>VII. KESIMPULAN</b> .....	28
A. Kesimpulan.....	28
B. Saran.....	28

**DAFTAR PUSTAKA**

**LAMPIRAN-LAMPIRAN**



## DAFTAR TABEL

Halaman

01. Rerata Berat, Kadar Air Awal, Kadar Air yang Hilang, Kadar Air Akhir, dan Kandungan Capsaicin Setelah Pengeringan..... 20



## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
01. Sintesis Capsaicin.....	7
02. Struktur Kimia dari Capsaicin.....	8





## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
01. Perhitungan kadar Air Awal, Kadar Air yang Hilang setelah Pengeringan, Kadar Air Akhir.....	32
02. Kondisi Operasi Kromatografi Gas.....	35
03. Perhitungan Konsentrasi Capsaicin.....	36
04. Data dan Anova Berat Cabai Merah setelah Dikeringkan.....	44
05. Data dan Anova Kadar Air Cabai Merah setelah Dikeringkan.....	45
06. Data dan Anova Konsentrasi Cabai Merah setelah Dikeringkan.....	46

