

**Berbagai Tingkat Kemasakan Buah Berdasarkan Warna dan
Metode Ekstraksi Terhadap Mutu Benih Dan Pertumbuhan
Tanaman Cabai Rawit (*Capsicum frutescent L.*)**

Oleh: Andhika Putra Wijaya
Dibimbing oleh: Ami Suryawati

ABSTRAK

Mutu benih dan pertumbuhan tanaman cabai rawit yang baik dihasilkan melalui pemilihan buah cabai rawit berdasarkan kemasakan buah serta metode ekstraksi yang efektif dan efisien. Penelitian ini bertujuan mengetahui interaksi terbaik pada perlakuan kemasakan buah dan metode ekstraksi terhadap mutu benih dan pertumbuhan cabai rawit. Penelitian dilaksanakan dua tahap yaitu penelitian mutu benih serta penelitian pertumbuhan cabai rawit. Rancangan percobaan yang dilakukan menggunakan Rancangan Acak Lengkap dua faktor, pengulangan sebanyak tiga kali. Faktor pertama kemasakan berdasarkan warna buah dibagi menjadi tiga taraf yaitu indikator *Yellow Group 1-C*, *Orange Group 28-A*, dan *Orange-Red Group 34-A*. Faktor kedua terdapat dua taraf yaitu ekstraksi kering dan ekstraksi basah. Hasil pengamatan dianalisis menggunakan analisis ragam pada taraf 5%. Dilanjutkan dengan Uji *Duncan's Multiple Range Test*. Hasil Penelitian menunjukkan interaksi terbaik pada tingkat kemasakan buah berdasarkan warna *Orange Group 28-A* dengan metode ekstraksi Basah terdapat parameter Vigor benih. Perlakuan tingkat kemasakan buah berdasarkan warna *Orange Group 28-A* menunjukkan hasil terbaik pada parameter pengamatan Mutu Benih, Diameter batang, dan umur berbunga. Perlakuan Metode Ekstraksi terbaik terdapat pada metode ekstraksi basah berdasarkan efisiensi perlakuan.

Kata Kunci : Cabai Rawit , Kemasakan Buah, Mutu Benih, Ekstraksi, Pertumbuhan