

MATHORI

by UNITRI Press

Submission date: 29-Aug-2023 09:38PM (UTC-0700)

Submission ID: 2000228385

File name: MATHORI.docx (48.22K)

Word count: 619

Character count: 3929

**PENGARUH PROPORSI JENIS CABAI DAN LAMA PENGERINGAN
YANG BERBEDA PADA PRODUK BUBUK CABAI TERHADAP KADAR
AIR, pH, VITAMIN C DAN KELAYAKAN USAHANYA**

SKRIPSI



Oleh :

MATHORI

2016340039

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADewi
MALANG
2023**

RINGKASAN

Tujuan dilaksanakannya penelitian ini ialah mengetahui perlakuan kombinasi terbaik antara lama pengeringan dan proporsi campuran cabai rawit dan cabai merah pada produk bubuk cabai ditinjau dari kadar air, kadar Vitamin C, dan kadar pH. Penelitian dilakukan di Laboratorium Rekayasa pemrosesan Universitas Tribhuwana Tunggaladewi Malang dimulai bulan Maret (2023) sampai selesai. Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) Faktorial dengan analisa statistik menggunakan ANOVA. Selanjutnya dihitung memakai ANOVA dengan taraf signifikansi 5%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan terbaik pada produk cabai bubuk ialah campuran kombinasi 25% Cabai Rawit dan 75% Cabai Merah dengan lama pengeringan selama 7 Jam. Perlakuan tersebut menghasilkan kadar air sebanyak 0,30, nilai pH 0.33, dan kandungan Vitamin C sebanyak 0.18.

Berdasarkan hasil analisa kelayakan usaha didapatkan nilai *Revenue-Cost Ratio* (R/C) sebesar 1,62, *Break Even Point* (BEP) sebesar 5.590, dan Payback Period dengan nilai 1,62. maka dinyatakan bahwa produksi produk cabai bubuk layak untuk menjadi sebuah usaha.

Kata kunci : Proporsi Jenis Cabai , Pengeringan, dan Kelayakan Usaha.

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Nama ilmiah tumbuhan perdu penyusun cabai adalah *Capsicum* sp. Cabai merupakan hidangan Amerika yang berasal dari Peru dan kini telah menyebar ke negara-negara Amerika, Eropa, dan Asia lainnya, termasuk Indonesia. Menurut data Kementerian Pertanian dan Badan Pusat Statistik (BPS), Indonesia merupakan negara penghasil cabai merah terbanyak, dengan total produksi nasional sebesar 2,77 juta ton pada tahun 2020. Badan Pusat Statistik (BPS) melaporkan bahwa rata-rata asupan cabai per orang per tahun adalah 500 gram. Indonesia membutuhkan 118.800 ton cabai per tahun berdasarkan 237,6 juta penduduknya (Wahyudi, 2011). Konsumsi cabai per kapita setiap tahunnya adalah 1,55 kilogram, menurut Bappenas (2013). Permintaan yang cukup besar, konsisten, dan diperkirakan akan terus meningkat, memberikan insentif yang kuat bagi masyarakat khususnya petani untuk memajukan pertanian cabai dengan memanfaatkan berbagai teknologi.

Cabai mudah rusak karena mengandung banyak air (sekitar 90% dari seluruh beratnya). Oleh karena itu, cabai rentan terhadap kerusakan dari berbagai sumber, antara lain penyimpanan, pengemasan, dan pengangkutan cabai segar yang buruk, pembusukan oleh bakteri atau jamur, perubahan aktivitas enzim yang menyebabkan cabai menyusut atau berkerut, dan pembusukan oleh bakteri atau jamur. Fermentasi dan pengeringan merupakan dua metode yang dapat dijadikan pilihan untuk meningkatkan umur simpan cabai. Untuk menghasilkan produk yang memiliki umur simpan lebih lama dibandingkan cabai segar, maka cabai segar diolah menjadi produk tersebut. Pembuatan cabai bubuk merupakan salah satu cara pengolahan cabai segar yang dapat digunakan. Untuk mempermudah pengepakan dan pengiriman, bentuk bubuk menawarkan keunggulan karena lebih kuat, lebih ringan, dan volumenya lebih kecil.

Diperlukan solusi lain dalam pengolahan cabai untuk mengatasi kerusakan dan fluktuasi harga cabai. Cabai dapat dikeringkan untuk mengurangi kadar airnya. Salah satu teknik yang digunakan dalam teknologi pangan dengan tujuan pengawetan adalah pengeringan. Pengeringan juga mengurangi volume dan berat bahan relatif terhadap keadaan awal sebelum pengeringan, sehingga mengosongkan ruang pengemasan dan memudahkan transportasi.

1.2. Rumusan Masalah

Permasalahan pada riset ini ialah bagaimana perlakuan kombinasi terbaik antara lama pengeringan dan proporsi campuran cabai rawit dan cabai merah pada produk bubuk cabai ditinjau dari kadar air, kadar Vitamin C, dan kadar pH.

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuannya melaksanakan riset ini ialah mengetahui perlakuan kombinasi terbaik antara lama pengeringan dan proporsi campuran cabai rawit dan cabai merah pada produk bubuk cabai ditinjau dari kadar air, kadar Vitamin C, dan kadar pH.

1.4 Hipotesis Penelitian

Diduga lamanya pengeringan dan proporsi dari jenis varietas Cabai akan berpengaruh pada kadar air, pH, dan Vitamin C pada produk cabai bubuk.

1.5. Manfaat Penelitian

Dapat memperkaya mahasiswa sebagai acuan penelitian yang lebih mendalam tentang pemanfaatan cabai menjadi cabai bubuk



MATHORI

ORIGINALITY REPORT

20%

SIMILARITY INDEX

20%

INTERNET SOURCES

3%

PUBLICATIONS

2%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	rinjani.unitri.ac.id Internet Source	5%
2	hmtop-unpas.blogspot.com Internet Source	3%
3	Submitted to Udayana University Student Paper	2%
4	darsatop.lecture.ub.ac.id Internet Source	2%
5	garuda.ristekbrin.go.id Internet Source	2%
6	repository.uin-suska.ac.id Internet Source	2%
7	www.beritadaerah.co.id Internet Source	1%
8	repository.usu.ac.id Internet Source	1%
9	tr.scribd.com Internet Source	1%

Exclude quotes On
Exclude bibliography On

Exclude matches Off

MATHORI

PAGE 1

PAGE 2

PAGE 3

PAGE 4

PAGE 5
