

**ANALISA SENSORI DAN ANALISIS VITAMIN C PADA BUBUK CABAI
(*Capsicum sp.*) LOKAL GORONTALO**

SKRIPSI

SULASTRI HUSAIN

NIM : 651413017



**JURUSAN ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN
PROGRAM STUDI ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS NEGERI GORONTALO**

2018



**ANALISA SENSORI DAN ANALISIS VITAMIN PADA BUBUK CABAI
(*Capsicum sp.*) LOKAL GORONTALO**

SKRIPSI

**Diajukan untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam mengikuti Ujian
Sarjana Teknologi Pertanian**

Oleh

SULASTRI HUSAIN

NIM: 651413017



**JURUSAN ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN
PROGRAM STUDI ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS NEGERI GORONTALO**

2018

LEMBAR PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Sulastri Husain

NIM : 651413017

Tempat/Tanggal lahir : Gorontalo, 18 Agustus 1994

Agama : Islam

Jenis Kelamin : Perempuan

Jurusan : Ilmu dan Teknologi Pangan

Fakultas : Pertanian

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi yang berjudul **“Analisa Sensori dan Analisis Vitamin C Pada Bubuk Cabai (*Capsicum sp.*) Lokal Gorontalo”** yang disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam menempuh ujian akhir di Universitas Negeri Gorontalo, merupakan hasil karya sendiri. Adapun bagian-bagian tertentu seperti pendapat dan atau temuan orang lain yang terdapat dalam skripsi ini telah dituliskan sumbernya dengan jelas sesuai dengan norma, kaidah dan etika penulisan ilmiah dalam buku pedoman penulisan karya ilmiah Universitas Negeri Gorontalo. Apabila di kemudian hari ditemukan seluruh atau sebagian skripsi ini bukan hasil karya sendiri atau terdapat plagiat dalam bagian bagian tertentu maka saya bersedia menerima sanksi pencabutan gelar akademik yang saya sandang dan sanksi lainnya sesuai peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Gorontalo, 6 April 2018

Yang Menyatakan

Sulastri Husain

NIM: 651413017

RIWAYAT HIDUP



SULASTRI HUSAIN, anak ketiga dari tiga bersaudara dari pasangan Bapak Husain Dako dan Ibu Hadjira Saini, lahir di Gorontalo pada tanggal 18 Agustus 1994. Penulis memulai pendidikan pada tahun 2001 – 2007, di Sekolah Dasar Negeri Buata. Pada tahun 2007 melanjutkan ke Sekolah Menengah Pertama Negeri 1 Botupingge dan lulus pada tahun 2010. Pada tahun 2010 penulis melanjutkan pendidikan ke Sekolah Menengah Kejuruan SMK Negeri Model Gorontalo dan lulus pada tahun 2013. Pada tahun 2013 penulis diterima di Universitas Negeri Gorontalo. Fakultas Pertanian. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan. Program Studi S1 Ilmu dan Teknologi Pangan, melalui jalur Seleksi Bersama Masuk Perguruan Tinggi Negeri (SBMPTN).

Selama mengikuti pendidikan di Universitas Negeri Gorontalo, penulis mengikuti kegiatan kemahasiswaan :

1. Masa Orientasi Mahasiswa Baru (MOMB) baik tingkat universitas, fakultas dan jurusan tahun 2013.
2. Mengikuti pelatihan komputer dan internet dari PUSTIKOM UNG pada tahun 2013.
3. Peserta mahasiswa yang mendapatkan Surat Penghargaan Mahasiswa Bidikmisi Angkatan 2013 dari Bapak Presiden Republik Indonesia Dr. H. Susilo Bambang Yudhoyono pada tahun 2014.
4. Peserta dalam Seminar Nasional PATPI Cabang Gorontalo dengan tema “Meningkatkan Daya Saing Produk Lokal di Era Masyarakat Ekonomi Asean (MEA)” pada tahun 2016.
5. Mengikuti KKS Pengabdian UNG di Desa Permata, Kecamatan Paguyaman, Kabupaten Boalemo pada tahun 2016.
6. Mengikuti Praktek Pengalaman Lapangan (MAGANG) di BPTP (Balai Pengkajian Teknologi Pertanian) Gorontalo pada tahun 2017.
7. Terakhir penulis melaksanakan kegiatan penelitian sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pertanian, dengan judul “Analisa

Sensori dan Analisis Vitamin C Pada Bubuk Cabai (*Capsicum sp*) Lokal
Gorontalo” di bawah bimbingan Ir. Zainudin Antuli, M.Si dan Suryani Une,
S.TP., M.Sc.

PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI

**ANALISA SENSORI DAN ANALISIS VITAMIN C PADA BUBUK CABAI
(*Capsicum sp.*) LOKAL GORONTALO**

SULASTRI HUSAIN

651 413 017

**Skripsi ini telah disetujui dan disidangkan dihadapan komisi ujian sidang
pada tanggal 06 April 2018**

Disetujui

Komisi Pembimbing

Pembimbing I



Ir. Zainudin Antuli, M.Si

NIP : 196508132002121001

Pembimbing II



Suryani Une, S.Tp, M.Sc

NIP : 198309232008012005

Mengetahui

**Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Negeri Gorontalo**



Dr. Mohamad Ikbah Bahua, SP, M.Si
NIP: 197204252001121003

**Ketua Jurusan
Ilmu dan Teknologi Pangan**



Ir. Zainudin Antuli, M.Si
NIP: 196508132002121001

Tanggal lulus : 06 April 2018

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul Skripsi : Analisa Sensori dan Analisis Vitamin C Pada Bubuk
Cabai (*Capsicum sp.*) Lokal Gorontalo

Nama : Sulastri Husain

NIM : 651413017

Jurusan : SI Ilmu dan Teknologi Pangan



Telah dipertahankan dan dipertanggung jawabkan didepan dewan penguji
Pada:

Hari/Tanggal : Jum'at / 06 April 2018

Pukul : 13.00 WITA

Tempat : Ruang Sidang Fakultas Pertanian

Dewan Penguji

No	Nama Penguji	Jabatan	Tanda tangan
1.	Purnama Ningsi Maspeke, S.TP, M.Sc NIP. 198207062005012002	Penguji 1	
2.	Siti Aisa Liputo, S.Si., M.Si NIP. 198607022015042003	Penguji 2	

Gorontalo, April 2018

Dekan Fakultas Pertanian,
Universitas Negeri Gorontalo


Dr. Mohamad Ikbah Bahua, SP, M.Si
NIP: 197204252001121003

ABSTRAK

Sulastri Husain. Nim 651413017. 2018. Analisa Sensori Dan Analisis Vitamin C Pada Bubuk Cabai (*Capsicum Sp*) Lokal Gorontalo. Skripsi. Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo. Dibawah Bimbingan Zainudin Antuli Dan Suryani Une.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan Vitamin C, tingkat kesukaan panelis, tingkat kepedasan, kadar air serta rendemen dari bubuk cabai lokal Gorontalo dengan perlakuan blansing menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) factorial dengan dua kali ulangan. Data diolah dengan uji statistic ANOVA untuk mengetahui perlakuan yang digunakan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa, kandungan vitamin C tertinggi terdapat pada cabai Keriting dengan nilai (136,61 mg, 136,24 mg, 136,5 mg), sedangkan kandungan vitamin C terendah terdapat pada cabai Dewata dengan nilai (105,65 mg, 105,15 mg, 104,74 mg). Hasil uji organoleptik menunjukkan bubuk cabai yang lebih disukai oleh panelis pada varietas cabai keriting dengan nilai warna (6.57), aroma (4.86), dan tekstur (3.86). Tingkat kepedasan dari bubuk cabai dengan lama waktu blansing 5 menit, 7 menit, dan 9 menit menunjukkan bahwa pada bubuk cabai Dewata, cabai Samiya, cabai Malita termasuk bubuk cabai cukup pedas sedangkan untuk cabai keriting termasuk bubuk cabai kurang pedas. Hasil rendemen tertinggi terdapat pada cabai Samiya dengan nilai (10%, 11%, 12%). Hasil kadar air tertinggi dari bubuk cabai terdapat pada bubuk cabai Samiya dengan nilai (6,29%, 6.14%, 5,57%).

Kata Kunci : *Cabai Lokal, Bubuk Cabai, Vitamin C*

ABSTRACT

Sulastri Husain. Student Id. 651413017. 2018. Sensory and Vitamin C analysis in Local Chili (*Capsicum Sp*) Powder of Gorontalo. Skripsi. Study Program of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, State University of Gorontalo. The principal supervisor is Zainudin Antuli, and the co-supervisor is Suryani Une.

The research aims at investigating Vitamin C content, panelist preferences level, spicy level, water content, and rendemen of Gorontalo local chili powder with blansing treatment using factorial Completely Randomized Design with two repetitions. Data are processed with ANOVA test to investigate the treatments. Findings reveal that the highest vitamin C is in curly chili (136,61 mg, 136,24 mg, 136,5 mg), while the lowest vitamin C is in Dewata chili (105,65 mg, 105,15 mg, and 104,74 mg). The organoleptic test result shows that the most preferred chili powder is curly chili variety with a score of color for 6.57, aroma for 4.86, and texture for 3.86. Spicy level of chili powder with blansing time of 5 minutes, 7 minutes, and 9 minutes shows that Dewata, Samiya, Malita, chili powder are categorized in a quite spicy category while curly chili is categorized into less spicy chili. The highest rendemen result is in Samiya chili by having a score of 10%, 11%, and 12%. The highest water content of chili powder is in Samiya chili by having a score of 6,29%, 6,14%, and 5,57%.

Keywords: *Local Chili, Chili Powder, Vitamin C*

MOTTO DAN PERSEMBAHAN



MOTTO

Dan Allah tidak menjadikan pemberian bala bantuan itu melainkan sebagai kabar gembira bagi (kemenangan) mu, dan agar tenang hatimu karenanya. Dan kemenanganmu itu hanyalah dari Allah Yang Maha Perkasa lagi Maha Bijaksana

(Q.S Ali 'Imraan : 126)

Sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan. Maka, apabila engkau telah selesai dengan suatu pekerjaan, segeralah engkau kerjakan dengan sungguh-sungguh urusan lain. Dan hanya kepada Tuhanmulah hendaknya kamu berharap”

(Q.S : Al-Insyirah : 6-8)

“ Seorang Yang Jenius adalah Seorang Yang Mampu Membuat Masalah Rumit Menjadi Lebih Sederhana dan Selalu Belajar dari Kesalahan di Masa Lalu “

(SULASTRI HUSAIN)

PERSEMBAHAN

Ya Allah, puji syukur hamba ucapkan kepada Mu. Akhirnya Engkau mendengar doa yang selalu hamba kirimkan kepadamu. Semoga kelak ilmu yang hamba dapat menjadi bekal dunia dan akhirat, dan semoga engkau selalu meridhoi perjalanan karir dan masa depan hamba, aamiin ya rabb.

Dengan kerendahan hati dan mengharap Ridho Allah SWT
Kupersembahkan karya ini kepada :

Papa dan Mama Tercinta (Bpk Husain dako dan Ibu Hadjira saini) , yang senantiasa memberikan doa, perhatian, limpahan kasih sayang, mendidik dan menantikan keberhasilanku.

Kepada orang yang selalu memberikan motivasi dan semangat selama ini kekasih halalku (Mohamad Pakaya) dan kedua kakakku (Suleman Pakaya dan Salman Tadu).

Dengan rasa hormat kepada Bapak Ir. Zainudin Antuli, M.Si dan Ibu Suryani Une, S.Tp, M.Sc terima kasih yang sedalam-dalamnya untuk bimbingan dan arahnya dalam penulisan skripsi ini.

Terima kasih kepada Fipin umar, yang sudah menjadi sahabat serasa saudara yang selalu ada dalam keadaan susah maupun senang. Terima kasih sahabat kenangan bersamamu akan selalu terkenang meski suatu saat nanti jarak yang akan menghalangi kita untuk bertemu.

Untuk teman-teman seperjuangan ITP'13 yang selalu memberikan keceriaan serta banyak hal yang baik tentang kehidupan ini dengan selalu mengajarkan indahnya kebersamaan.

**ALMAMATERKU TERCINTA
TEMPAT AKU MENIMBA ILMU
UNIVERSITAS NEGERI GORONTALO**

KATA PENGANTAR



Puji syukur ke hadirat Allah SWT atas segala limpahan rahmat, taufik dan hidayah-Nya sehingga penulisan skripsi yang berjudul “**Analisa Sensori Dan Analisis Vitamin C Pada Bubuk Cabai (*Capsicum sp*) Lokal Gorontalo**” sebagai persyaratan untuk memperoleh gelar kesarjanaan pada Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo.

Segala upaya telah penulis lakukan dalam penyelesaian skripsi ini, namun banyak hal yang tidak bisa dilakukan sendiri. Penulis banyak mendapatkan bantuan dari berbagai pihak selama kuliah, pelaksanaan penelitian, sampai dengan penulisan skripsi. Oleh karena itu pada kesempatan yang sangat berharga ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

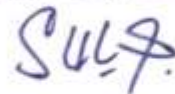
1. Prof. Dr. H. Syamsu Qamar Badu M.Pd. Selaku Rektor Universitas Negeri Gorontalo
2. Dr. Mohamad Iqbal Bahua, SP, M.Si. Selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Negeri Gorontalo
3. Bapak Ir. Zainudin Antuli, M.Si, sebagai ketua jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan dan sebagai pembimbing I, yang penuh kesabaran membimbing, mengarahkan serta memberikan motivasi yang besar kepada penulis selama menempuh pendidikan dan selama penyusunan skripsi.
4. Ibu Suryani Une, STP, M.Sc selaku Pembimbing I yang begitu lembut, sabar pengertian dan mampu menjadi sahabat, ibu serta teman yang sangat dirindukan. Terima kasih yang tak terhingga yang bisa penulis ucapkan untukmu ibu.

5. Ibu Lisna ahmad S.P., M.Si selaku dosen Pembimbing Akademik (PA) yang sabar dan pengertian dalam membimbing penulis selama penulis menempuh kuliah di Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Negeri Gorontalo.
6. Bapak dan Ibu Dosen di lingkungan Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan Prodi Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Negeri Gorontalo, terimakasih atas kesabaran serta bimbingannya kepada penulis selama penulis menempuh kuliah di Ilmu dan Teknologi Pangan
7. Ibu Erna Retnawati, S.TP, dan Bapak Muhamad Yusuf Antu, S.TP, M.Si selaku pembimbing lapangan. Terima kasih yang sedalam-dalamnya atas bimbingan dan arahnya selama ini.
8. Terima kasih untuk kekasih halalku Mohamad Pakaya, yang menjadi teman sekaligus sahabat yang selalu peduli serta selalu menjadi motivator untuk penulis. Tiada kata lain selain kata terima kasih yang sedalam-dalamnya yang bisa penulis ucapkan.
9. Terima kasih yang tak terhingga untuk paman dan bibiku (Ibrahim Dako, Samsudin Dako, Usman Dako, Hamid Dako, Hadjara Dako dan Hadija Dako). Penulis menyayangi dan menghargai pengorbanan kalian.
10. Terima kasih untuk keluarga besarku (keluarga Dako, Tadu dan Pakaya).
11. Sahabat-sahabat seperjuangan (Fipin Umar, Sintawaty Yunus, Cindrawaty Latawa, Apriyani R. Baso, Ulfa R. N. Jannah, Parsi Nurohman, Nurnaningsi Bapuai, Nurlaila K. Gani, Kisman Saipi, Lamijan Uwete, Desi Aisyahni Harmain, Nurlaila Ulfa Samauna, Rizal Kadir, Aldi Pakaya, Roswandi Y. Djaina, Iskandar M. Suleman, Nurmaya Fitriyani Detu, Maryam Pomahiya, Aknes Prastika Akase, Husain Panggi, Abdul Huda, Supardin Suudi, Harjon Dunggio, Marlin Dunggio, Ibrahim Usulu, Komarudin Tomayahu, Rahmiyati Huwoyon) terima kasih sudah menjadi sahabat yang bisa berbagi cerita selama perjalanan kuliah.
12. Teman-teman ITP kelas B yang tidak bisa disebut satu persatu
13. Teman-teman KKS Desa Tabongo 2016 serta seluruh masyarakat Desa Tabongo

15. Sahabat-sahabat seperjuangan sewaktu MAGANG di BPTP (Balai Pengkajian Teknologi Pertanian) 2017

Semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat dan menambah ilmu pengetahuan khususnya penulis serta dapat menjadi inspirasi ingin mengembangkan ilmu pengetahuan.

Gorontalo, 12 April 2018



Penulis

Sulastri Husain

651 413 017

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN LOGO	ii
HALAMAN JUDUL	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
RIWAYAT HIDUP.....	v
PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI.....	vii
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI.....	viii
ABSTRAK	ix
ABSTRACT	x
MOTO DAN PERSEMBAHAN.....	xi
KATA PENGANTAR	xiv
DAFTAR ISI.....	xvii
DAFTAR GAMBAR	xix
DAFTAR LAMPIRAN	xx
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian.....	3
1.4. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. Tanaman Cabai.....	5
2.2. Pasca Panen Cabai	7
2.3. Kandungan Gizi dan Nutrisi Cabai	8
2.4. Blansing.....	10
2.5. Natrium Bisulfit	12
2.6. Pengeringan.....	12
2.7. Hipotesis Penelitian.....	13

BAB III METODE PENELITIAN.....	15
3.1. Tempat dan Waktu	15
3.2. Alat dan Bahan	15
3.3. Rancangan Penelitian	15
3.4. Prosedur Penelitian	16
3.5. Diagram Alir Penelitian	17
3.6. Parameter Pengamatan	18
3.6.1. Uji Organoleptik.....	18
3.6.2. Uji tingkat Kepedasan	18
3.6.3. Rendemen.....	19
3.6.4. Kadar Air.....	19
3.6.5. Uji Vitamin C	20
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	21
4.1. Rendemen Bubuk Cabai	21
4.1. Kadar Air	22
4.1. Hasil Uji Organoleptik	24
3.6.2. Warna	25
3.6.3. Aroma.....	27
3.6.4. Tekstur.....	29
4.1. Hasil Uji Tingkat Kepedasan Bubuk Cabai	31
4.1. Hasil Uji Vitamin C Bubuk Cabai	33
BAB V PENUTUP.....	36
5.1. Kesimpulan	36
5.2. Saran	37
DAFTAR PUSTAKA	38
LAMPIRAN-LAMPIRAN.....	41

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1. Cabai Varietas Lokal Gorontalo.....	7
2. Prosedur Kerja Pembuatan Bubuk Cabai	17
3. Presentasi Nilai Rendemen Bubuk Cabai	21
4. Rata-rata Hasil Kandungan Kadar Air Bubuk Cabai	23
5. Rata-rata Uji Organoleptik Terhadap Warna	25
6. Rata-rata Uji Organoleptik Terhadap Aroma.....	28
7. Rata-rata Uji Organoleptik Terhadap Tekstur.....	30
8. Rata-rata Uji Tingkat Kepedasan Bubuk Cabai	32
9. Rata-rata Kandungan Vitamin C.....	34
10. Proses Sortasi Cabai.....	44
11. Penimbangan Berat Cabai	44
12. Penimbangan Natrium Bisulfit.....	44
13. Proses Blansing	45
14. Pendinginan.....	45
15. Proses Pengeringan	45

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Data statistik tingkat kesukaan terhadap warna bubuk cabai	41
2. Data statistik tingkat kesukaan terhadap aroma bubuk cabai	43
3. Data statistik tingkat kesukaan terhadap tekstur bubuk cabai	45
4. Data statistik tingkat kepedasan bubuk cabai	47
5. Data statistik vitamin C bubuk cabai	49
6. Dokumentasi	51