

BAB V

PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Kandungan vitamin C pada cabai Dewata dengan lama waktu blansing 5 menit, 7 menit, dan 9 menit memperoleh nilai berturut-turut 105,65 mg/100 g, 105,15 mg/100 g, 104,74 mg/100 g. Cabai Malita dengan lama waktu blansing 5 menit, 7 menit, dan 9 menit memperoleh nilai berturut-turut 125,87 mg/100 g, 120,46 mg/100 g, 115,83 mg/100 g. Cabai Samiya dengan lama waktu blansing 5 menit, 7 menit dan 9 menit memperoleh nilai berturut-turut 136,02 mg/100 g, 131,28 mg/100 g, 125,98 mg/100 g. Cabai Keriting dengan lama waktu blansing 5 menit, 7 menit, 9 menit memperoleh nilai berturut-turut 136,61 mg/100 g, 136,24 mg/100 g, 136,5 mg/100 g.

Hasil uji organoleptik menunjukkan bubuk cabai yang dapat diterima oleh konsumen (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 kering termasuk bubuk cabai kurang pedas.

Hasil rendemen tertinggi dari bubuk cabai terdapat pada lama waktu blansing 9 menit untuk semua jenis varietas dengan nilai (12%, 12%, 11%, 11%).

Kandungan kadar air tertinggi dari bubuk cabai terdapat pada waktu blansing 5 menit untuk semua jenis varietas dengan nilai (5,78%, 5,57%,5,42%, 5,28%).

4.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian lanjutan terkait kandungan proksimat dari bubuk cabai lokal Gorontalo. Perlu juga dilakukan penelitian tentang uji daya simpan dari bubuk cabai lokal Gorontalo. Selain itu, nilai intensitas kepedasan yang digunakan dalam penelitian ini belum dinyatakan dalam SHU (*Scoville heat unit*) sehingga perlu dilakukan uji intensitas kepedasan dengan menggunakan capsaicin sebagai standar pedas.

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N. , F Kusnandar dan D. Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Andarwulan, N. dan Soetrisno, K. 1992. *Kimia Vitamin*. Bogor. Rajanali Press.
- Anggraini, K. 2005. *Pengaruh Metode Blansing dan Pencelupan dalam Lemak Jenuh terhadap Kualitas French Fries Kentang Varietas Hertha dan Granola*. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto. (Tidak Dipublikasikan)
- Astawan, M. dan Kasih A. L. 2008. *Khasiat Warna Warni Makanan*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- BPS Gorontalo. 2012-2015. *Produksi Cabai Besar, Cabai Rawit dan Bawang Merah*. Berita Resmi Statistik No. No. 45/08/75.TH VII, 1 Agustus 2013
- Chuah AM, Lee Y, Yamaguchi T, Takamura H, Yin L, Matoba T. 2008. *Effect of cooking on the antioxidant properties of coloured peppers*. J Food Chem 111 : 20-28
- DeMan, J.W., 1989, *Kimia Makanan*, ITB Bandung.
- Difa Fathona, 2011. *Kandungan Gingerol Dan Shogaol, Intensitas Kepedasan Dan Penerimaan Panelis Terhadap Oleoresin Jahe Gajah,Jahe Emprit, Dan Jahe Merah*. Institut Pertanian Bogor
- Fellows, P. 1990. *Food Processing Technology Principles and Practice. Departement Catering Management. Oxford*. Ellis Horwood. New York
- Fellows, P. 2000. *Food Processing technology Principles and Practic Second Edition*. Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC.
- Govindarajan VS, Sathyanarayana MN. 1991. *Capsicum production, technology, chemistry, and quality. Part V. Impact on physiology, pharmacology, nutrition, and metabolism; structure, pungency, pain, and desensitization sequences*. CRC Critical Rev. Food Sci. Nutr. 29 : 435- 473
- Kasma Iswari, Aswardi, Farida Artati. 2006. *Kajian Pengolahan Tepung Merah. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen Untuk Perkembangan Industry Berbasis Pertanian*. Balai Besar Penelitian Dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Badan Litbang Pertanian.
- Kartika, B, Hastuti, P, dan Supartono, W, (1988), *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*, Universitas Gadjah Mada Press: Yogyakarta

- Lanny Lingga. 2012. *Health Secret Of Pepper (Cabai)*. Elex Media Komputindo. Jakarta.
- Meilgaard M, Civille GV, and Carr BT. 1999. *Sensory Evaluation Techniques*. 3rd ed. New York: CRC Press.
- Moch Agung Puji Saputra dan Wahono Hadi Susanto, 2016. *Pembuatan Bubuk Cabai Rawit (Kajian Konsentrasi Kalsium Propionat dan Lama Waktu Perebusan Terhadap Kualitas Produk)*. Universitas Brawijaya Malang
- Muchtadi, T. R dan Ayustaningwarno, F. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Penerbit Alfa Beta. Bandung.
- Muchtadi, T. R. Dan Sugiyono. 1992. *Petunjuk laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Pau Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Nawangsih, A.A., H.P. Imdad dan A. Wahyudi. 2000. *Cabai Hot Beauty*. Penebar Swadaya: Jakarta
- Prajnanta, F. 2007. *Agribisnis Cabai Hibrida*. Jakarta. Penebar Swadaya
- Purseglove, J. W., E.G. Brown, C.L. Green dan S.R J. Robins. 1981. *Spices*. Vol I. Longman Inc., New York
- Ridal, S. 2003. *Karakterisasi Sifa Fisiko Kimia Tepung dan Pati Talas (Colocasia esculenta) dan Kimpul (Xanthosoma sp) dan Uji Penerimaan Alfa Amilase terhadap patinya*. Skripsi. Jurusan Teknologi Industri Pertanian. IPB. Bogor.
- Ririn, A. 2012. *Studi Pembuatan Bumbu Inti Sambal Kering*. <http://repository.unhas.ac.id>.
- Rukmana. R. 2004. *Usaha Tani Cabai Rawit*. Kanisius. Jakarta.
- Sembiring NN. 2009. *Pengaruh jenis bahan pengemas terhadap kualitas produk cabai merah (Capsicum annum L.) segar kemasan selama penyimpanan dingin [tesis]*. Medan: Sekolah Pascasarjana, Universitas Sumatera Utara.
- Setiadi. 2008. *Bertanam Cabai* Cetakan XXV. Penebar Swadaya. Jakarta. 183 hal.
- Setiadi, 1993. *Bertanam Cabai*. PT.Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sukrasno, S. Kusmardiyani, S. Tarini, dan N.C Sugiarto. 1997. *Kandungan Kapsaisin dan Dihidro-kapsaisin Pada Berbagai Buah Capsicum*. Jurusan Farmasi, FMIPA, Institut Teknologi Bandung.
- Sudarmadji, S. 1996. *Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty dan PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.

- Susanto, T dan Saneto, B. 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. PT Bina Ilmu. Surabaya
- Utami, S. 2011. *Manfaat Kandungan Zat Dalam Cabe (Capsicum annum L) Bagi Kesehatan*. Jurnal Kesehatan.
- Watts BM, Ylimaki GL, Jeffery LE, dan Elias LG. 1989. *Basic Sensory Methods for Food Evaluation*. The International Development Research Centre. Ottawa.
- W. David Downey dkk, 1992. *Manajemen Agribisnis*. Penerbit Erlangga, Jakarta.
- Warisno dan Dahana. 2010. *Peluang Usaha dan Budidaya Cabai*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno FG dan Aman M. 1981. *Fisiologi Pasca Panen*. Jakarta: Sastra Hudaya
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Yola, R, Zulfarman, dan REfilda. 2013. *Penentuan kapsaisin pada berbagai buah cabai (capsicum) dengan metode kromatografi cair kinerja tinggi (KCKT)*. *Kimia Unand (ISSN No. 2304-3401)*. 2(2). 115-119