

**Kinetika Kualitas Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.) selama Proses
Pengeringan menggunakan *Cabinet Dryer* dengan Variasi Perlakuan Awal
dan Suhu Udara Pengering**

INTISARI

Oleh:

Wiwik Indriani

12/333184/TP/10445

Salah satu upaya untuk memperpanjang umur simpan cabai rawit adalah dengan pengeringan. Suhu dan lama proses pengeringan berpengaruh terhadap kualitas akhir, untuk mempercepat proses pengeringan dilakukan *blanching*. Tujuan penelitian adalah mengkaji perlakuan awal dan proses pengeringan terbaik untuk menghasilkan cabai kering yang berkualitas berdasarkan parameter *bulk density*, warna, dan karoten total. Cabai rawit sebanyak 3kg di-*blanching* dengan dua variasi metode yaitu pencelupan dan pengukusan, kemudian dikeringkan menggunakan *tray dryer* dengan variasi suhu 40°C, 50°C dan 60°C. Selama pengeringan *bulk density* dan warna diukur secara periodik dengan interval waktu 1 jam. Karoten dianalisis sebelum dan sesudah proses pengeringan untuk mengevaluasi pengaruh proses terhadap penurunan karoten. Sebagai pembanding, cabai rawit tanpa perlakuan *blanching* dikeringkan dengan metode yang sama. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengeringan terbaik berdasarkan parameter *bulk density* adalah perlakuan pengukusan suhu 60°C dengan nilai akhir 0,192. Dari parameter warna adalah kontrol suhu 40°C dengan nilai k_1 sebesar 0,1011, Sedang dari parameter karoten adalah kontrol suhu 50°C dengan nilai 1,7627 mg/50g. Pengeringan terbaik yang dianjurkan dilihat dari ketiga parameter tersebut adalah pengeringan dengan perlakuan pengukusan suhu 40°C

Kata kunci : Cabai Rawit (*Capsicum Frutescens* L.), pengeringan, *Bulk Density*, warna, karoten

**Kinetics of Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.) Quality during Drying
using Cabinet Dryer with Varian of pretreatment and Temperature of Dryer**

ABSTRACT

By:

Wiwik Indriani

12/333184/TP/10445

One of the postharvest handling of cabai rawit is make it to be dryproduct. Temperature and long drying process affects the final quality, to accelerate the drying process added blanching. This study aimed to measure which pre-drying treatment as well as drying method is able to maintain cabai rawit quality, based on density, color, and total carotene content. 3kg of cabai rawit were blanching in 90-95°C of water for 5-10 minutes was chosen as pre-treatment, while drying was conducted through steaming and dipping at 40°C, 50°C and 60°C. Bulk density and color were measured periodically with interval 1 hour. Carotene was measured before and after drying to evaluate effect drying. As a comparison cabai rawit without blanching dried as control. Results showed that the best density of 0,192 was obtained through steaming – drying at 60°C. The brightest color sample with k_l value of 0,1011 was obtained by control – drying at 40°C. The highest carotene content of 1,7627 mg/50g was obtained through control – drying at 50°C. Based on analysis using ANP (Analytical Network Process), this study suggested steaming – drying at 40°C as the method to maintain the quality of cabai rawit.

Keyword : *cabai rawit (*Capsicum Frutescens* L.), carotene, color change, density, drying*