

RINGKASAN

DINA CHRISTINA YULIARTI J2B 096 075. Pengaruh Temperatur Pengeringan terhadap Kandungan Capsaicin pada Cabai Merah Keriting *Capsicum annuum* var. *longum* (DC.) Sendt. (Di bawah bimbingan Rini Budi Hastuti dan Endah Dwi Hastuti)

Cabai merah keriting merupakan komoditas sayuran yang dibutuhkan sehari-hari karena selain mempunyai kandungan nutrisi seperti karbohidrat, protein, lemak, serat, vitamin, dan mineral cabai merah keriting mempunyai rasa pedas yang disebabkan oleh senyawa capsaicin. Adanya panen raya sering menimbulkan kerugian bagi petani, sehingga diperlukan metode pengeringan untuk mengawetkan produk tersebut. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh temperatur pengeringan terhadap kandungan capsaicin cabai merah dan temperatur mana yang masih dapat mempertahankan kualitas.

Penelitian ini dilakukan pada bulan Februari sampai Maret 2001 di Laboratorium Biologi Struktur dan Fungsi Tumbuhan FMIPA UNDIP dan Laboratorium Kimia dan Fisika Pusat UGM. Metode yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap 1 faktor dengan 5 perlakuan yaitu temperatur pengeringan 50°C, 55°C, 60°C, 65°C, dan kontrol. Lama perlakuan 10 jam dan masing-masing perlakuan dengan 3 ulangan. Parameter penelitian yang digunakan adalah berat setelah pengeringan, kadar air yang hilang setelah pengeringan, kadar air akhir, dan kandungan capsaicin setelah pengeringan.

Hasil penelitian setelah diuji dengan Anova pada taraf kesalahan 5% menunjukkan tidak berbeda nyata sehingga disimpulkan bahwa temperatur pengeringan 50°C, 55°C, 60°C, 65°C, dan kontrol tidak berpengaruh terhadap berat setelah pengeringan, kadar air yang hilang, kadar air akhir, dan kandungan capsaicin setelah pengeringan sehingga temperatur perlakuan tersebut dapat mempertahankan kandungan capsaicin pada kisaran 3484-3881 ppm .