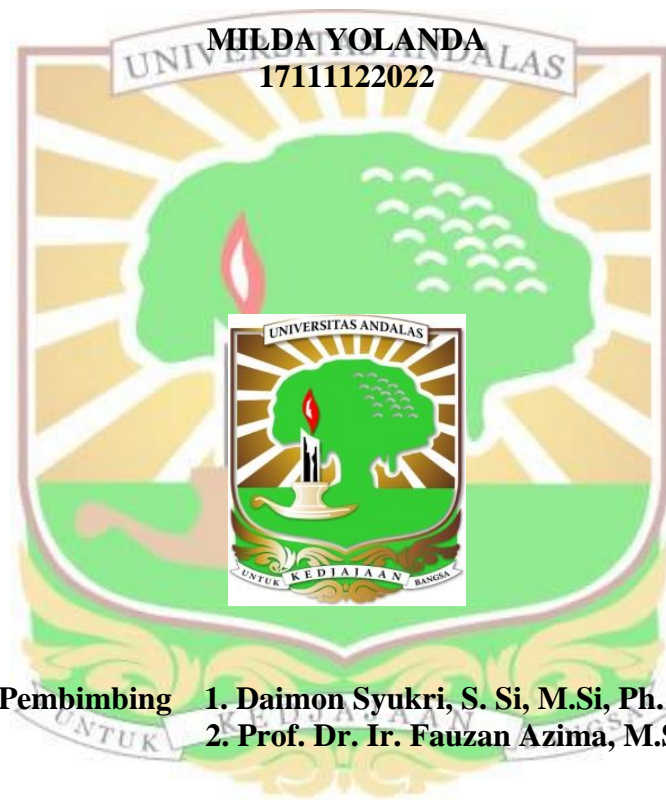


**EVALUASI MUTU CABAI MERAH (*Capsicum annum L.*) GILING
YANG DISIMPAN DALAM MEDIA KOLAM IKAN**



MILDA YOLANDA
17111122022

Pembimbing 1. Daimon Syukri, S. Si, M.Si, Ph. D
2. Prof. Dr. Ir. Fauzan Azima, M.S

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2022

EVALUASI MUTU CABAI MERAH (*Capsicum annum L.*) GILING YANG DISIMPAN DALAM MEDIA KOLAM IKAN

Milda Yolanda, Daimon Syukri, Fauzan Azima

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui perbandingan karakteristik cabai merah giling yang disimpan dalam media kolam ikan dan di dalam lemari pendingin. Cabai giling yang disimpan sebanyak 100 g, kemudian dikemas dalam plastik klip *Low Density Polyethylene* (LDPE) dan kemudian dikemas lagi dalam plastik klip *Polypropylene* (PP). Bahan yang sudah dikemas direndam dalam kolam ikan dengan kedalaman ± 60 cm. Sebagian bahan juga diletakkan dalam lemari pendingin dengan suhu $\pm 6^{\circ}\text{C}$. Pengamatan kualitas cabai giling meliputi kadar air, pH, total asam tertitrasi, aktivitas antioksidan, aktivitas air, warna, angka lempeng total secara periodik selama 10 minggu. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada minggu ke-10 didapatkan karakteristik cabai merah giling yang disimpan dalam kolam ikan memiliki karakteristik yang serupa dengan penyimpanan di dalam lemari pendingin dengan nilai kadar air 65,54%, pH 5,10, total asam tertitrasi 0,24% aktivitas antioksidan 26,38%, a_w 0,77, warna ($^{\circ}\text{Hue}$) 31,53/Red, dan angka lempeng total $1,8 \times 10^5$ koloni/g. Dari penelitian yang dilakukan dihipotesiskan bahwa telah terjadinya sistem *Modified Atmosphere Packaging* (MAP) selama penyimpanan pada kolam ikan karena ada kemungkinan terbentuknya nitrogen dalam air yang berasal dari sisa metabolisme ikan dan pakan ikan. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk mengkaji potensi kolam ikan sebagai tempat penyimpanan cabai segar yang ramah lingkungan.

Kata kunci : Cabai merah giling, lama penyimpanan, penyimpanan media kolam

EVALUATION OF THE QUALITY OF GROUND RED CHILI (*Capsicum annum* L.) STORED IN FISH POND MEDIA

Milda Yolanda, Daimon Syukri, Fauzan Azima

ABSTRACT

The purpose of this study was to evaluate the characteristics of ground red chili preserved in fish pond material against ground red chili stored in the refrigerator. The 100 g of ground chili was stored, then packaged in Low Density Polyethylene (LDPE) plastic clips and then Polypropylene (PP) plastic clips. The bundled material submerged in a 60-centimeter-deep fish pond. A refrigerator with a temperature of $\pm 6^{\circ}\text{C}$ also used for some of the items. Water content, pH, total titrated acid, antioxidant activity, water activity, color, and total plate number are all monitored for 10 weeks to determine the quality of ground chili. The analysis showed that the characteristics of ground red chili preserved in a fish pond in the tenth week were comparable to those of ground red chili stored in a refrigerator with a water content of 65.54 %, pH 5.10, and total titrated acid of 0.24 %. 26.38% antioxidant activity, aw 0.77, color ($^{\circ}\text{Hue}$) 31.53/Red, and total plate number of 1.8×10^5 colonies/g. According to the research, because there is a possibility of nitrogen creation in the water from fish metabolic residues and fish feed, it is hypothesized that a Modified Atmosphere Packaging (MAP) system was used during storage in fish ponds. As a result, more research is needed to determine whether fish ponds can be used to store fresh chiles in an environmentally friendly method.

Keyword : Red chili peppers grinds, Storage time, Pool media stored