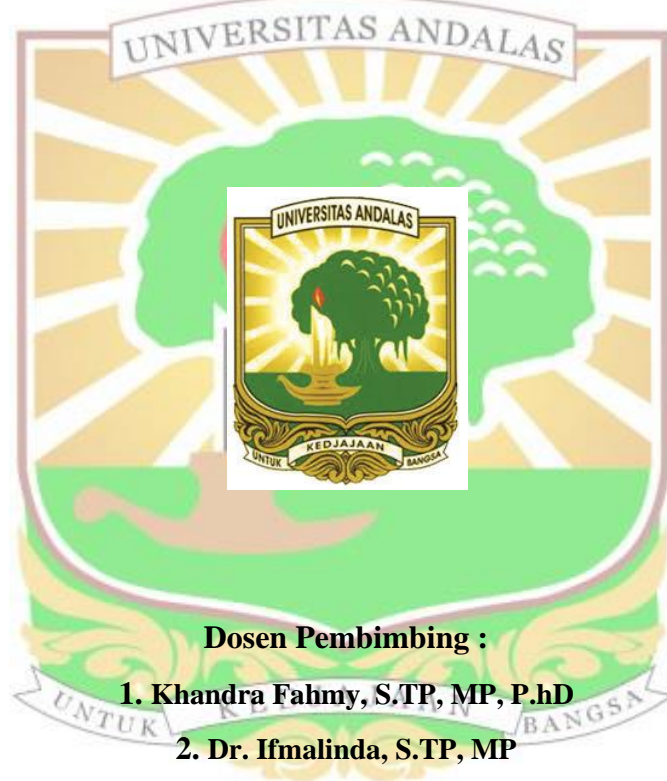


**KAJIAN PEMBERIAN *SODIUM HYPOCHLORITE* DAN *EDIBLE COATING* DARI *KITOSAN – VCO (VIRGIN COCONUT OIL)* DALAM MEMPERTAHANKAN MUTU *CABAI MERAH (Capsicum annum, L.)***

Oleh :

**LICIA SEPTI HENDRI**

**No. BP: 1611111022**



**Dosen Pembimbing :**

**1. Khandra Fahmy, S.TP, MP, P.hD**

**2. Dr. Ifmalinda, S.TP, MP**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2022**

# **KAJIAN PEMBERIAN *SODIUM HYPOCHLORITE* DAN *EDIBLE COATING* DARI KITOSAN- VCO (*VIRGIN COCONUT OIL*) DALAM MEMPERTAHANKAN MUTU CABAI MERAH (*Capsicum annum*, L.)**

Licia Septi Hendri<sup>1</sup>, Khandra Fahmy<sup>2</sup>, Ifmalinda<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian, Kampus Limau Manis-Padang 25163

<sup>2</sup>Dosen Fakultas Teknologi Pertanian, Kampus Limau Manis-Padang 25163

Email: [liciasepti@gmail.com](mailto:liciasepti@gmail.com)

## **ABSTRAK**

Cabai merah merupakan produk hortikultura tergolong mudah rusak (*perishable*) sehingga masa simpannya terbatas. Salah satu cara yang dapat digunakan untuk mempertahankan kualitas dan mengurangi kerusakan cabai merah yaitu dengan pemberian disinfektan dan pengaplikasian *edible coating* serta penambahan zat antibakteri pada *edible coating* cabai merah. Penelitian ini telah dilaksanakan Januari - Mei 2021 di Laboratorium *Station In Postharvest Technology*, Program Studi Teknik Pertanian dan Biosistem, dan Laboratorium Mikrobiologi, Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang. Tujuan dilakukannya penelitian ini untuk mengetahui pengaruh perlakuan *sodium hypochlorite* dan *edible coating* kitosan - VCO (*Virgin Coconut Oil*) dalam mempertahankan mutu cabai merah. Cabai merah yang digunakan sebanyak 18 kg dengan beberapa perlakuan yaitu perlakuan pencelupan *sodium hypochlorite* 300 ppm selama 1 menit (A1B0), pencelupan *sodium hypochlorite* 300 ppm selama 1 menit dengan *edible coating* kitosan 3% selama 5 menit (A1B1), pencelupan *sodium hypochlorite* 300 ppm selama 1 menit dengan kombinasi *edible coating* kitosan 3% - VCO (*Virgin Coconut Oil*) 1,10% selama 5 menit (A1B2), dan kontrol (A0B0) yang masing-masing perlakuan disimpan pada suhu 15°C. Berdasarkan hasil penelitian pada perlakuan pencelupan *sodium hypochlorite* 300 ppm selama 1 menit dengan kombinasi *edible coating* kitosan 3%-VCO 1,10% selama 5 menit menjadi perlakuan terbaik yang berpengaruh nyata terhadap laju respirasi, susut bobot, tingkat kerusakan, warna, dan analisa total mikroba namun tidak berpengaruh nyata terhadap nilai pH dan Vitamin C. Perlakuan lebih mampu mempertahankan mutu cabai merah lebih lama daripada perlakuan lainnya (27 hari penyimpanan).

**Kata Kunci:** Cabai merah, *Sodium Hypochlorite*, *Edible Coating*, Kitosan, VCO.