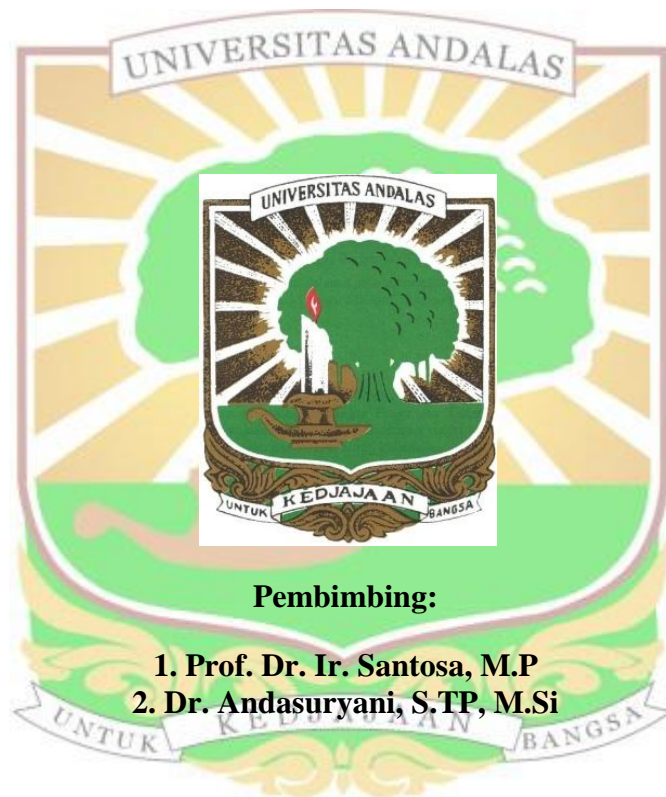


**KAJIAN PENGGUNAAN KINETIN TERHADAP KESEGRAN
CABAI MERAH (*Capsicum annuum* L.) DENGAN JENIS
KEMASAN YANG BERBEDA SELAMA PENYIMPANAN**

TESIS

**EDO SAPUTRA
1421122001**



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2016**

**KAJIAN PENGGUNAAN KINETIN TERHADAP KESEGARAN CABAI
MERAH (*Capsicum annuum* L.) DENGAN JENIS KEMASAN YANG
BERBEDA SELAMA PENYIMPANAN**

Oleh Edo Saputra (1421122001)

Di bawah bimbingan Prof. Dr. Ir. Santosa, MP dan Dr. Andasuryani, S.TP, M.Si

ABSTRAK

Cabai merah (*Capsicum annuum* L.) merupakan tanaman pertanian yang strategis untuk dibudidayakan karena permintaan cabai yang sangat besar dan banyak konsumen yang mengkonsumsi cabai. Penelitian yang telah dilakukan bertujuan untuk mengkaji penambahan kinetin terhadap kualitas cabai segar yang dihasilkan setelah dilakukan penyimpanan dengan menggunakan jenis kemasan yang berbeda. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Januari sampai dengan Mei 2016 di Laboratorium Teknik Pengolahan Pangan dan Hasil Pertanian, Program Studi Teknik Pertanian dan Laboratorium Instrumentasi Pusat, Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode eksperimen dengan tahapan persiapan bahan, penyiapan kemasan, pembuatan larutan kinetin, dan penyimpanan cabai. Penelitian ini menggunakan model rancangan yaitu Rancangan Acak Lengkap (RAL) $A \times B \times C$ Faktorial dengan 3 kali ulangan. Hasil penelitian yang didapatkan adalah penyimpanan cabai menggunakan kinetin pada suhu dingin (8 °C) dapat mempertahankan kesegaran cabai muda dan cabai tingkat kematangan 50 % menggunakan kemasan PP, LDPE, dan tanpa kemasan selama 30 hari penyimpanan. Penyimpanan cabai muda pada suhu ruang dengan menggunakan kemasan PP dan LDPE selama 12 hari dan tanpa kemasan selama 24 hari penyimpanan. Penyimpanan cabai tingkat kematangan 50 % pada suhu ruang dengan menggunakan kemasan PP dan LDPE selama 16 hari dan tanpa kemasan selama 26 hari. Pengamatan visual pada suhu dingin didapatkan penyimpanan cabai muda menggunakan kemasan PP dan LDPE selama 50 hari dan tanpa kemasan selama 44 hari. Penyimpanan cabai tingkat kematangan 50 % menggunakan kemasan PP dan LDPE selama 46 hari dan tanpa kemasan selama 56 hari.

Kata Kunci : Cabai muda, Cabai dengan tingkat kematangan 50 %, Kemasan LDPE, Kemasan PP, Kinetin