

**KAJIAN PENYINARAN UV-C TERHADAP MUTU DAN UMUR
SIMPAN CABAI MERAH (*Capsicum annum*, L.)**

**WAHYU KAMILATUL FAUZIAH
1211112057**



Pembimbing:

- 1. Mislaini R., S.TP, MP**
- 2. Khandra Fahmy, S.TP, MP, Ph.D**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2017**

KAJIAN PENYINARAN UV-C TERHADAP MUTU DAN UMUR SIMPAN CABAI MERAH (*Capsicum annum*, L.)

Wahyu Kamilatul Fauziah, Mislaini, R., Khandra Fahmy

ABSTRAK

Cabai merah adalah salah satu komoditas pertanian yang dibutuhkan masyarakat dan bernilai ekonomis yang tinggi. Karakteristik cabai merah tidak tahan lama dan selalu dibutuhkan dalam bentuk segar. Cara penanganan yang tepat menjadi titik kritis pascapanen untuk menjaga kualitas cabai merah saat didistribusikan kepada konsumen. Salah satu alternatif penanganan pascapanen yang dapat dilakukan yaitu dengan penyinaran ultraviolet (UV)-C. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penyinaran UV-C terhadap umur simpan dan mutu cabai merah. Penanganan pascapanen cabai merah yang dilakukan yaitu penyinaran UV-C selama 0 menit (kontrol), 10 menit, 20 menit, dan 30 menit kemudian disimpan dalam suhu ruang. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan penyinaran UV-C tidak menyebabkan perbedaan yang signifikan antar perlakuan terhadap mutu cabai merah berdasarkan hasil ANOVA, meskipun demikian jika dilihat dari perubahan mutu cabai merah pada setiap harinya maka dapat disimpulkan bahwa mutu cabai merah dengan perlakuan penyinaran UV-C selama 20 menit dapat dipertahankan dibandingkan dengan perlakuan yang lain. Mutu cabai merah dengan perlakuan tersebut dapat dilihat dari beberapa parameter pengamatan, diantaranya yaitu laju respirasi, susut bobot, kekerasan, kandungan vitamin C, perubahan warna, analisa total mikroba, dan uji visual.

Kata kunci – cabai merah, mutu, pascapanen, UV-C

