

**PENGARUH JENIS CABAI (*Capsicum sp.*) DAN JENIS PATI
TERHADAP MUTU SAUS CABAI**

AYU ANDIRA

1211121006



1. Prof. Dr. Ir. Fauzan Azima, MS
2. Tuty Angraini, S.TP. MP, Ph. D

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2017**

Pengaruh Jenis Cabai (*Capsicum sp.*) dan Jenis Pati terhadap Mutu Saus Cabai

Ayu Andira, Fauzan Azima, Tuty Anggraini

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah mengetahui sifat fisikokimia saus cabai terbaik yang dihasilkan dan mengetahui penerimaan panelis terhadap produk saus cabai yang dihasilkan, penelitian ini menggunakan rancangan eksploratif dengan perlakuan adalah empat jenis cabai (cabai kopay, cabai keriting, cabai gendol, paprika dan lima jenis pati (maizena, tapioka, pati beras, pati ubi jalar kuning, pati labu kuning). Pengamatan saus cabai meliputi kadar air, kadar abu, viskositas, aktivitas antioksidan, vitamin C, warna, pH, total padatan terlarut, tingkat kepedasan, capsaicin, uji organoleptik, uji perbandingan, dan uji angka lempeng total. Hasil penelitian menunjukkan bahwa saus cabai terbaik dihasilkan adalah saus cabai pada perlakuan jenis cabai paprika dengan bahan pengental maizena dengan nilai kadar air (83.62%), kadar abu (2.89%), viskositas (23.67 dPas), vitamin C (62.66 mg/g), aktivitas antioksidan (53,20%), nilai °Hue (22.96), pH (4.9), jumlah padatan terlarut (16.67°Brix), capsaicin (1.97%), tingkat kepedasan (100 SHU), dan angka lempeng total (2.8×10^3 Cfu/g). Penerimaan panelis terhadap produk saus cabai terdapat pada perlakuan jenis cabai gendol dengan bahan pengental tapioka dengan tingkat kesukaan panelis terhadap tekstur 4.4, aroma 3.4, dan warna 4.3.

Kata kunci : cabai, saus cabai, pati, karakteristik mutu



The Effect of Chili types (*Capsicum sp.*) and Starch Type on Quality of Chili Sauces

Ayu Andira, Fauzan Azima, Tuty Anggraini

ABSTRACT

This study was aimed to know physicochemical properties best chili sauces produced and to know panelists acceptance. This study used explorative design with treatment are four types of chili (Kopay chili, Keriting chili, gendol chili and paprika) and five types of starch (corn starch, tapioca, rice starch, sweet potato starch, pumpkin starch). The observations of chili sauces were water content, ash content, viscosity, antioxidant activity, vitamin C, color, pH, total soluble solid, level of spiciness, capcaisin, organoleptic test, comparison test and total plate count. The best result of chili sauces is paprika with corn starch addition, water content (83.62%), ash content (2.89%), viscosity (23.67dPas), vitamin C (62.66 mg/g), antioxidant activity (53.20%), °Hue value of (22.96), pH (4.9), total soluble solid (16.67 ° Brix), capsaicin (1.97%), level of spiciness (100 SHU), and total plate count (2.8×10^3 Cfug). The chili sauces most liked is gendol chili with tapioca and organoleptic for texture 4.4, flavor 3.4 and color 4.3.

Keywords: *Chilli, chilli sauces, starch, quality*

