

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Interaksi antara faktor *pre-treatment* dan cara pengeringan memberikan pengaruh nyata pada total karotenoid, antioksidan dan kadar air.
2. *Pre-treatment* atau perlakuan pendahuluan pada cabai yang berbeda yaitu utuh, dipotong dan dibelah memberikan pengaruh nyata pada rendemen, kadar air, vitamin C, aktivitas antioksidan, dan total karotenoid cabai bubuk yang dihasilkan. Cara pengeringan yang berbeda yaitu dengan matahari dan *cabinet dryer* memberikan pengaruh nyata pada kadar air, vitamin C, aktivitas antioksidan, dan total karotenoid cabai bubuk yang dihasilkan.
3. Perlakuan terbaik yaitu perlakuan dengan *pre-treatment* dibelah dan dikeringkan dengan *cabinet dryer* dengan kadar air bahan 8,60%, kandungan vitamin C 354,13 mg/100g, total karotenoid 31,99 ppm, aktivitas antioksidan 48%, dan ⁰hue 50,63 dengan L* 39,97 yaitu berwarna merah cerah.

5.3 Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh lama penyimpanan terhadap antioksidan dan vitamin C pada cabai bubuk serta uji warna menggunakan alat dengan varietas cabai yang berbeda-beda.



