

**KOMBINASI PENYINARAN UV-C DAN KEMASAN
ATMOSFER TERKENDALI DALAM MEMPERTAHANKAN
MUTU CABAI MERAH (*Capsicum annum L.*)**

Oleh:

PRATIWI MULIANDA

No. BP : 1411111010



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2018**

ATMOSFER TERKENDALI DALAM MEMPERTAHANKAN MUTU CABAI MERAH (*Capsicum annum L.*)

Pratiwi Mulianda, Khandra Fahmy, Dinah Cherie

ABSTRAK

Cabai merah merupakan produk hortikultura yang banyak dibutuhkan dalam kehidupan sehari-hari, tetapi cabai merah tergolong bahan pangan yang mudah rusak setelah panen sehingga masa simpannya terbatas dan penanganan yang tidak tepat menyebabkan mutu cabai menjadi berkurang, maka dibutuhkan teknologi pascapanen yang tepat. Penyinaran UV-C merupakan salah satu alternatif teknologi pascapanen. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh lama penyinaran UV-C dan pengaruh suhu penyimpanan dalam mempertahankan mutu dan memperpanjang umur simpan cabai merah. Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan Mei hingga September 2018 di Laboratorium Teknik Pengolahan Pangan dan Hasil Pertanian, Laboratorium *Station In Postharvest Technologi* Program Studi Teknik Pertanian, serta Laboratorium Mikrobiologi Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang. Metode penelitian terdapat beberapa perlakuan yaitu penyinaran UV-C 0 menit (kontrol), penyinaran UV-C 20 menit, dan penyinaran UV-C 15 menit. Setelah penyinaran cabai merah disimpan pada suhu 15°C dan suhu 25°C dengan 3 ulangan setiap perlakuan. Berdasarkan hasil penelitian perlakuan penyinaran UV-C 20 menit dan 15 menit yang terbaik dalam memperpanjang umur simpan dan mempertahankan mutu cabai merah jika dibandingkan dengan kontrol. Berdasarkan hasil penelitian penyinaran UV-C 15 menit merupakan perlakuan terbaik terhadap analisa warna, kekerasan, kandungan vitamin C, mengurangi pertumbuhan mikroba, dan kandungan *malondialdehyde* cabai merah dibandingkan penyinaran UV-C 20 menit dan kontrol pada penyimpanan suhu 15°C. Suhu 15°C dapat mempertahankan mutu cabai merah dibandingkan dengan penyimpanan suhu 25°C. Hasil penelitian menunjukkan penyinaran UV-C 15 menit pada penyimpanan suhu 15°C merupakan perlakuan terbaik dalam mempertahankan mutu cabai merah.

Kata Kunci - Cabai Merah, UV-C, Mutu, Umur Simpan