

**KOMBINASI *HOT WATER TREATMENT* (HWT) DALAM
MODIFIED ATMOSPHERE PACKAGING (MAP)
TERHADAP MUTU CABAI MERAH (*Capsicum annum* L.)**

ARDILLAH ANGGRAINI SIRTIN
1411111034



Dosen Pembimbing:

- 1. Khandra Fahmy, S.TP, MP, Ph.D**
- 2. Dr. Dinah Cherie, S.TP, M.Si**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2019**

KOMBINASI *HOT WATER TREATMENT* (HWT) DALAM *MODIFIED ATMOSPHERE PACKAGING* (MAP) TERHADAP MUTU CABAI MERAH (*Capsicum annuum* L.)

Ardillah Anggraini Sirtin¹, Khandra Fahmy.², Dinah Cherie²

¹Mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian, Kampus Limau Manis-Padang 25163

²Dosen Fakultas Teknologi Pertanian, Kampus Limau Manis-Padang 25163

Email: ardillahanggraini@gmail.com

ABSTRAK

Cabai merah merupakan salah satu produk segar yang dibutuhkan oleh mayoritas masyarakat Indonesia khususnya di daerah Sumatera Barat dalam penggunaan bumbu makanan. Cabai merah termasuk ke dalam bahan pangan yang mudah rusak (*perishable*) setelah panen sehingga umur simpannya terbatas dan cepat mengalami penurunan mutu. Kombinasi *Hot Water Treatment* (HWT) dalam kemasan *Modified Atmosphere Packaging* (MAP) pada cabai merupakan salah satu penanganan pascapanen yang dapat memperlambat penurunan mutu dan memperpanjang umur simpan produk. Penelitian dilakukan pada bulan Juli – Oktober 2018 di Laboratorium Teknik Pengolahan Pangan dan Hasil Pertanian (LTPPHP), Laboratorium *Station In Postharvest Technology* Program Studi Teknik Pertanian, dan Laboratorium Mikrobiologi Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang. Cabai diberi perlakuan HWT 53°C selama 4 menit, HWT 45°C selama 15 menit dan tanpa perlakuan HWT. Cabai yang telah diberikan perlakuan HWT dan tanpa perlakuan HWT dikemas dalam kemasan LDPE lalu disimpan pada penyimpanan suhu ruang dan penyimpanan suhu 15°C (suhu terbaik untuk penyimpanan produk cabai). Hasil penelitian menunjukkan bahwa HWT 53°C selama 4 menit pada suhu 15°C dapat menurunkan tingkat kerusakan, total mikroba, dan meningkatkan tingkat kekerasan, vitamin C dibandingkan perlakuan lainnya. HWT 45°C selama 15 menit pada suhu 15°C dapat menurunkan susut bobot, perubahan laju warna dan pH dibandingkan perlakuan lainnya. HWT 45°C selama 15 menit pada suhu ruang dapat menurunkan nilai MDA dibandingkan perlakuan lainnya. Pada suhu ruang HWT 53°C selama 4 menit hanya dapat menambah umur simpan hingga 17 hari, HWT 45°C selama 15 menit dapat menambah umur simpan sampai 14 hari sedangkan tanpa perlakuan HWT hanya dapat bertahan hingga 10 hari. Pada penyimpanan suhu 15°C untuk semua perlakuan dapat mempertahankan umur simpan cabai hingga 28 hari.

Kata Kunci - Cabai Merah, HWT, Suhu Ruang, Suhu 15°C, Umur Simpan