

**KOMBINASI *HOT WATER TREATMENT* (HWT) DAN
PAPARAN *OZONE* DALAM MEMPERTAHANKAN MUTU
CABAI MERAH (*Capsicum annuum* L.) SELAMA
PENYIMPANAN**

REISTI FHADILLA
1511111027



Pembimbing:

- 1. Khandra Fahmy, S.TP, MP, Ph.D**
- 2. Dr. Ifmalinda, S.TP, MP**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2019**

**KOMBINASI *HOT WATER TREATMENT* (HWT) DAN PAPARAN *OZONE*
DALAM MEMPERTAHANKAN MUTU CABAI MERAH (*Capsicum
annuum* L.) SELAMA PENYIMPANAN**

Reisti Fhadilla, Khandra Fahmy, Ifmalinda

ABSTRAK

Cabai merah merupakan salah satu produk pertanian yang sering dikonsumsi masyarakat dan menjadi salah satu komoditas utama di daerah Sumatera Barat. Cabai merah mudah terkena penyakit yang membuat cabai menjadi cepat busuk sehingga menyebabkan kualitas produk maupun umur simpan menjadi singkat. Kombinasi Hot Water Treatment (HWT) dan paparan ozon pada cabai merupakan salah satu penanganan pascapanen yang dapat mempertahankan mutu cabai. Penelitian dilakukan pada bulan Februari - Mei 2019 di 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 + paparan ozon udara 0,83 mg/L, HWT 53°C + paparan ozon dalam air 0,83 mg/L, HWT 45°C + paparan ozon udara 0,83 mg/L, HWT 45°C + paparan ozon dalam air 0,83 mg/L, dan tanpa perlakuan (kontrol). Cabai yang telah diberikan perlakuan dan tanpa perlakuan dikemas dalam kemasan LDPE lalu disimpan pada penyimpanan suhu dingin yaitu suhu 15°C (suhu terbaik untuk penyimpanan produk cabai). Hasil penelitian menunjukkan bahwa cabai yang diberi perlakuan HWT dan paparan ozon lebih baik dibandingkan cabai tanpa perlakuan (kontrol) karena dapat mempertahankan mutu cabai merah selama penyimpanan pada suhu 15°C. Perlakuan HWT 53°C + paparan ozon dalam air 0,83 mg/L dapat menurunkan tingkat kerusakan, susut bobot, kandungan MDA dan total mikroba, meningkatkan vitamin C serta mempertahankan nilai kekerasan, pH dan warna cabai lebih baik daripada perlakuan lainnya. Semua perlakuan dapat mempertahankan umur simpan hingga 28 hari dan bisa mempertahankan mutu cabai selama penyimpanan suhu 15°C dibandingkan perlakuan kontrol.

Kata Kunci - Cabai Merah, HWT, Ozon, Mutu, Suhu 15°C