

BAB V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa proses pengeringan menggunakan food dehydrator pada suhu 65°C selama 10 jam terbukti memengaruhi karakteristik fisikokimia dan kandungan metabolit sekunder bubuk cabai dari ketiga varietas (cabai keriting, cabai rawit, dan cabai setan), yang ditunjukkan oleh perbedaan kadar air, komposisi proksimat, aktivitas antioksidan, serta jenis senyawa bioaktif yang teridentifikasi. Bubuk cabai dari tiga varietas menunjukkan perbedaan nyata pada karakteristik fisikokimia dan metabolit sekunder. Cabai setan menghasilkan bubuk dengan kadar air terendah (6,93%) dan kadar abu tertinggi (6,50%), yang menunjukkan kestabilan dan potensi daya simpan yang lebih baik dibandingkan cabai keriting dan cabai rawit. Aktivitas antioksidan bubuk cabai dari ketiga varietas tergolong sangat tinggi dengan nilai persentase inhibisi di atas 80%, namun cabai setan menunjukkan nilai tertinggi sebesar 86,46%, diikuti cabai rawit (83,63%) dan cabai keriting (81,33%). Hasil analisis LC-MS/MS mengonfirmasi bahwa seluruh varietas mengandung senyawa bioaktif utama seperti capsaicin, flavonoid, dan asam fenolat, dengan profil dan intensitas senyawa yang berbeda antar varietas, yang berkontribusi terhadap perbedaan aktivitas antioksidan dan karakteristik fisikokimia bubuk cabai yang dihasilkan.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian bubuk cabai ini maka disarankan untuk melakukan pengujian lanjutan terkait stabilitas warna, aroma, dan aktivitas antioksidan selama penyimpanan jangka panjang bubuk cabai. Analisis terhadap karakteristik volatil dan aroma (senyawa penyusun aroma) untuk menentukan kualitas sensoris bubuk cabai dari berbagai varietas.