

**PENGARUH PERENDAMAN PAPRIKA MERAH (*Capsicum
annum* var *grossum* L.) DENGAN ASAM ASKORBAT
TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK DAN KIMIA BUBUK
PAPRIKA MERAH SERTA APLIKASINYA PADA PIZZA**



FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG

2020

**Pengaruh Perendaman Paprika Merah (*Capsicum annum* var *grossum* L.)
dengan Asam Askorbat Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Bubuk
Paprika Merah serta Aplikasinya pada Pizza**

Syahri Mawaddah Lubis¹, Rina Yenrina², Diana Silvy³

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui (1) mengetahui karakteristik fisik dan kimia pada bubuk paprika yang telah direndam dengan asam askorbat dan dikeringkan dengan oven, (2) mengetahui konsentrasi asam askorbat yang terbaik, dan (3) mengetahui kesukaan panelis jika bubuk paprika digunakan sebagai topping pizza. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 taraf perlakuan dan 3 ulangan. Perlakuan pada penelitian ini adalah larutan perendam dengan konsentrasi asam askorbat 0% (perlakuan A), konsentrasi asam askorbat 2% (perlakuan B), konsentrasi asam askorbat 4% (perlakuan C), konsentrasi asam askorbat 8% (perlakuan D), dan konsentrasi asam askorbat 12% (perlakuan E). Hasil penelitian menunjukkan adanya perbedaan terhadap rendemen, kadar air, warna, aktivitas antioksidan, total karotenoid dan vitamin C. Dan tidak signifikan pada uji kadar abu. Untuk uji organoleptiknya yaitu bubuk paprika diaplikasikan sebagai topping pada pizza hanya berbeda nyata pada aromanya saja, sedangkan untuk rasa dan warna tidak berbeda nyata. Konsentrasi asam askorbat 12% (perlakuan E) adalah bubuk paprika terbaik, dengan rendemen 6,11%, kadar air 10,39%, kadar abu 7,17%, antioksidan 61,61%, vitamin C 191,38 mg/100g, total fenol 852,16 mg GAE/g, warna 84,28°Hue, dan total karotenoid 550,47 ppm. Dan uji organoleptik warna 4,27 (suka), aroma 4,47(suka), dan rasa 3,73 (biasa).

Kata Kunci : Paprika, Bubuk, Asam Askorbat, Karakteristik, Pengeringan

