

ABSTRACT

THE EFFECT OF PRE-TREATMENT AND DRYING METHODS ON THE SENSORY PROPERTIES OF LIME LEAF CHILLI POWDER

By

MEITRILIANA CITRA

Powder of chili powder mixed with lime leaves is a diversification of agricultural products that are being developed. However, product quality is influenced by many factors, including pretreatment and drying methods. The purpose of the research was to determine the effect of the pre-treatment method, the drying method, and was to see the interaction between the pretreatment method and the drying method used on quality of the lime leaf chili powder. The first factor was pretreatments; blanching at 90°C for 6 minutes (B1), blanching at 80°C for 20 minutes (B2), blanching at 90°C for 6 minutes with addition of 0.2% sodium metabisulfite (B3), blanching temperature 80°C for 20 minutes with addition of 0.2% sodium metabisulfite (B4) and without blanching (B5). The research was designed using a factorial completely randomized block design, which consisted of 2 factors in 3 replications. The second factor was drying methods; sun drying until product moisture content below 12% (P1) and oven drying at 80°C for 8 hours (P2). The resulting data were analyzed for homogeneity with Barlett's test, additivity with Tukey's test, differences between treatments with analysis of variance. Furthermore, the data were analyzed by orthogonal comparison to get the best treatment. The results showed that the P1B4 treatment was the best treatment with brick color (2.42) typical aroma of citrus leaves) (2.25), spicy taste (2.26), panelists preferred taste (2.27), overall acceptance preferred by panelists (2,26), and vitamin C content of 201.48 mg/g. All treatments of lime leaf chili powder produced water content that did not exceed the required limits of SNI 01-3709-1995 and sulfite residues in B3 and B4 treatments did not exceed the 2013 BPOM requirements.

Keywords: red chili, lime leaves, drying, powder, organoleptic

ABSTRAK

PENGARUH PERLAKUAN AWAL DAN CARA PENGERINGAN TERHADAP SIFAT SENSORI BUBUK CABAI DAUN JERUK PURUT

Oleh

MEITRILIANA CITRA

Bubuk campuran cabai dengan daun jeruk purut merupakan diversifikasi produk hasil pertanian yang saat ini sedang dikembangkan. Namun, mutu produk dipengaruhi oleh banyak faktor, diantaranya adalah perlakuan awal dan metode pengeringan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh metode perlakuan awal dan metode pengeringan serta interaksi keduanya. Faktor pertama adalah pretreatment; blanching pada suhu 90°C selama 6 menit (B1), blanching pada suhu 80°C selama 20 menit (B2), blanching pada suhu 90°C selama 6 menit dengan penambahan 0,2% natrium metabisulfit (B3), suhu blanching 80°C selama 20 menit dengan penambahan 0,2% natrium metabisulfit (B4) dan tanpa blansing (B5). Penelitian ini dirancang dengan menggunakan rancangan acak kelompok lengkap faktorial, yang terdiri dari 2 faktor dalam 3 ulangan. Faktor kedua adalah metode pengeringan; pengeringan dengan sinar matahari sampai kadar air produk di bawah 12% (P1) dan pengeringan oven pada suhu 80°C selama 8 jam (P2). Data yang dihasilkan dianalisis homogenitas dengan uji Barlett, aditivitas dengan uji Tukey, perbedaan antar perlakuan dengan analisis ragam. Selanjutnya, data dianalisis dengan perbandingan ortogonal untuk mendapatkan perlakuan terbaik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan P1B4 merupakan perlakuan terbaik dengan warna bata (2,42) aroma khas daun jeruk) (2,25), rasa pedas (2,26), rasa lebih disukai panelis (2,27), penerimaan keseluruhan disukai panelis (2,26), dan kandungan vitamin C 201,48 mg/g. Seluruh perlakuan serbuk cabai daun jeruk menghasilkan kadar air yang tidak melebihi batas yang dipersyaratkan SNI 01-3709-1995 dan residu sulfit pada perlakuan B3 dan B4 tidak melebihi persyaratan BPOM 2013.

Kata kunci: Cabai merah, daun jeruk purut, pengeringan, bubuk, organoleptik