

ABSTRACT

THE EFFECT OF FRUIT STILLS ON THE PHYSIOLOGICAL QUALITY OF RED CRILL CHILLIES (*Capsicum annuum L.*)

By

Kristri Yoga

Curly red chili (*Capsicum annuum L.*) is a horticultural plant that is widely used for food needs. According to Rukmana and Oesman (2006) "its use in the industry makes chili as a commodity of high economic value. The large demand for chili at home and abroad makes chili a promising commodity. Chili is a strategic agricultural commodity that has received serious attention from the government and business actors because of its contribution to the national economy." In general, one of the problems in post-harvest handling of chili is its relatively short shelf life. Usually chili is stored with the stem because it looks fresh and attractive to potential buyers. However, it is not yet known the benefits and effects of fruit stalks on chili plants during post-harvest chili both in storage and during the chili distribution process. According to (Kalsum, 2018) in his research he explained, Harvesting cayenne pepper using the fruit stalk effect method on the quality of cayenne pepper during storage, affects the quality of chili, the effect is on physical and chemical quality. Therefore, further research can be carried out using other types of chili (in this case "curly red chili"). Previous studies that only used two treatments, namely without stems and with stalks, the study was added to the harvest treatment with the addition of stems from 1 cm stems. This study used a completely randomized design (CRD). This storage uses room temperature/atmosphere with a storage period of 12 days. Each factor and treatment was repeated 3 times so that 9 experimental units were obtained. Parameters observed in this study were weight loss, hardness, moisture content, color, and organoleptic tests. The results showed that the effect of cutting chili stalks at harvest had a significant effect on the moisture content of the material, while weight loss and hardness had no effect. The RGB values of the three treatments showed a continuous decrease for the green color index (Green) and for the red index (Red) showed an increase until the 4th day and decreased until the 12th day. The organoleptic test showed that the texture, appearance, and freshness parameters had a significant effect on the organoleptic test values carried out by the panelists.

Keywords: curly red chili, without stem, with stem, add 1 cm stem.

ABSTRAK

PENGARUH TANGKAI BUAH TERHADAP MUTU FISIOLOGI CABAI MERAH KERITING (*Capsicum annuum L.*)

Oleh

Kristri Yoga

Cabai merah keriting (*Capsicum annuum L.*) merupakan tanaman hortikultura yang banyak dimanfaatkan untuk kebutuhan pangan. Menurut Rukmana dan Oesman (2006) “pemanfaatannya dalam industri menjadikan cabai sebagai komoditas bernilai ekonomi tinggi. Besarnya kebutuhan cabai di dalam maupun di luar negeri menjadikan cabai sebagai komoditi yang menjanjikan. Cabai termasuk komoditas strategis pertanian yang mendapat perhatian serius dari pemerintah dan pelaku usaha karena kontribusinya terhadap perekonomian nasional”. Secara umum, salah satu masalah dalam penanganan pascapanen cabai adalah umur simpannya yang relatif pendek. Biasanya cabai disimpan bersama batang tangkainya karena terlihat segar dan menarik bagi calon pembeli. Namun, belum diketahui manfaat dan pengaruh tangkai buah pada tanaman cabai selama pascapanen cabai baik dalam penyimpanan ataupun saat proses distribusi cabai berlangsung. Menurut (Kalsum, 2018) dalam penelitiannya dijelaskan, Pemanenan cabai rawit dengan menggunakan metode pengaruh tangkai buah terhadap mutu cabai rawit selama penyimpanan, berpengaruh terhadap mutu cabai, pengaruh ada pada mutu fisik dan kimiawi. Maka dari itu, penelitian lajutan dapat dilakukan dengan menggunakan jenis cabai lain (dalam hal ini “cabai merah keriting”). Penelitian sebelumnya yang hanya menggunakan dua perlakuan yakni tanpa tangkai dan dengan tangkai, penelitian ditambah dengan dengan perlakuan panen penambahan batang dari tangkai 1 cm. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Penyimpanan ini menggunakan suhu ruang/Atmosfer dengan lama penyimpanan selama 12 hari. Masing-masing faktor dan perlakuan mengalami pengulangan sebanyak 3 kali sehingga didapatkan 9 satuan percobaan. Parameter yang diamati dalam penelitian ini yaitu susut bobot, tingkat kekerasan, kadar air, warna, dan uji organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengaruh perlakuan pemotongan tangkai cabai saat panen berpengaruh nyata terhadap kadar air bahan sedangkan untuk susut bobot dan kekerasan tidak berpengaruh. Nilai RGB dari ketiga perlakuan menunjukkan penurunan secara kontinue untuk indek warna hijau (*Green*) dan untuk indek warna merah (*Red*) menunjukkan kenaikan hingga hari ke-4 dan mengalami penurunan hingga hari ke-12. Uji organoleptik menunjukkan pada parameter

tekstur, penampakan, dan kesegaran berpengaruh nyata terhadap nilai uji organoleptic yang dilakukan panelis.

Kata kunci: cabai merah keriting, tanpa tangkai, dengan tangkai, tambah batang 1 cm.