

ABSTRACT

THE EFFECT OF THE BLANCHING PROCESS AND DRYING TEMPERATURE OF GREAT RED CHILLI POWDER (*Capsicum annuum* L.) AND KAFFIR LIME LEAVES (*Citrus hystrix*) ON THE PRODUCED SENSORY PROPERTIES

BY

RAHMAT TRIHARTO

Large red chillies are a type of plant that has a low shelf life due to their high water content. The way to extend the shelf life is to process it into large red chili powders. The addition of kaffir lime leaves is also needed to add a distinctive aroma and thus increase the attractiveness of chili powder. However, the quality of a product is influenced by several factors, including the blanching process and drying temperature. The aim of this research was to determine the effect of the blanching process and drying temperature on the sensory properties preferred by panelists. This research used a randomized complete block design (RAKL) with 2 factors. The first factor was the blanching process: without blanching and blanching at 90 °C for 6 minutes. The second factor is drying temperature: oven drying at a temperature of 60 °C, oven drying at a temperature of 70 °C, oven drying at a temperature of 80 °C, oven drying at a temperature of 90 °C. This research was carried out in three repetitions. The data obtained were tested for similarity of variances using the bartlett test, analyzed for variance, and further processed with further orthogonal polynomial comparison tests at the 5% and 1% levels. In this research, the blanching process and temperature differences each had a very significant effect on chili powder production. However, there was no interaction between the blanching process and temperature differences in the production of large red chili powder and kaffir lime leaves..

Keywords: Large Red Chillies, Kaffir Lime Leaves, Drying, Powder

ABSTRAK

PENGARUH PROSES BLANSING DAN SUHU PENGERINGAN PADA BUBUK CABAI MERAH BESAR (*Capsicum annuum* L.) DAN DAUN JERUK PURUT (*Citrus hystrix*) TERHADAP SIFAT SENSORI YANG DIHASILKAN

OLEH

RAHMAT TRIHARTO

Cabai merah besar adalah salah satu jenis tanaman yang memiliki masa simpan yang rendah karena kadar air yang tinggi. Salah satu cara memperpanjang masa simpan adalah diolah menjadi bubuk cabai merah besar. Penambahan daun jeruk purut juga diperlukan untuk menambah aroma khas sehingga menambah daya tarik bubuk cabai. Namun, Mutu dari suatu produk dipengaruhi oleh beberapa faktor, diantaranya adalah Proses Blansing dan Suhu Pengeringan. Tujuan Penelitian ini untuk mengetahui pengaruh proses blansing dan suhu pengeringan terhadap sifat sensori yang disukai oleh panelis. Penelitian ini menggunakan rancangan acak kelompok lengkap (RAKL) dengan 2 faktor, faktor pertama adalah proses blansing; tanpa blansing dan blansing dengan suhu 90° C selama 6 menit. Faktor kedua adalah suhu pengeringan; pengeringan oven dengan suhu 60° C, pengeringan oven dengan suhu 70° C, pengeringan oven dengan suhu 80° C, pengeringan oven dengan suhu 90° C. Penelitian ini dilakukan sebanyak 3 ulangan. Data yang diperoleh diuji kesamaan ragamnya dengan uji bartlett, dianalisis sidik ragam dan diolah lebih dengan uji lanjut perbandingan ortogonal polinomial pada taraf 5% dan 1%. Pada penelitian ini, Proses blansing dan perbedaan suhu masing-masing berpengaruh sangat nyata terhadap pembuatan bubuk cabai. Namun, tidak terdapat interaksi antara proses blansing dan perbedaan suhu terhadap pembuatan bubuk cabai merah besar dan daun jeruk purut.

Kata kunci : Cabai Merah Besar, Daun Jeruk Purut, Pengeringan, Bubuk