

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1995..Rempah-Rempah Bubuk. SNI 01-3709-1995. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. Tentang Cara Uji Makanan Dan Minuman. SNI 01-2891:1992. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta:
- Adelia, P., Utomo, A. R., & Setijawaty, E. (2023). Pengaruh Konsentrasi Natrium Bikarbonat Pada Larutan Blanching Terhadap Sifat Fisikokimia Bubuk Cabai Hijau Besar (*Capsicum Annuum L.*). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 22(2), 137–142.
- Ahmad, A., Kastaman, R., & Mardawati, E. (2020). Standard Level Determination Of Pungency In Sambal Terasi (*Case Of Study: Warung Makan Betawi Micro Small Medium Enterprises*). *Iop Conference Series: Earth And Environmental Science*, 443(1).
- Amaliah, N. (2018). Penentuan Kadar Capsaicin Menggunakan Metode Kromatografi Lapis Tipis (Klt) Pada Cabe Katokkon. *Jst (Jurnal Sains Terapan)*, 4(1), 49–56.
- Anggraini, R. (2020). Penilaian Organoleptik Cabai Rawit Dengan Kemasan Ramah Lingkungan Berbahan Daun. *Agrofood*, 2(2), 9–16.
- Annisa Dinya, Z. (2022). Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Fisik Bubuk Strawberry Yang Berpotensi Mencegah Covid-19 Pada Lansia Skripsi. *In Skripsi*. Universitas Binawan.
- Ansori, F. A. Z., Sarofa, U., & Anggreini, R. A. (2022). Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Dan Putih Telur Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Sup Krim Instan Labu Kuning (*Curcubita Moschata*). *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 13(2), 198–207.
- Anwar Chairil, Irmayanti Irmayanti, & Ambartiasari Geta. (2021). Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Rendemen, Kadar Air, Dan Organoleptik Dendeng Sayat Daging Ayam. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*, 10(2), 29–38.
- Ari Parfiyanti, E., Budihastuti, R., Dwi Hastuti, E., Biologi, J., & Sains Dan Matematika, F. (2016). Pengaruh Suhu Pengeringan Yang Berbeda Terhadap Kualitas Cabai Rawit (*Capsicum Frutescens L.*). *Jurnal Biologi*, 5(1), 82–92.
- Arianto, R., Nani Nurbaeti, S., Nugraha, F., Fajriaty, I., Kurniawan, H., & Pramudio, A. (2022). Pengaruh Isolasi Cangkang Telur Ayam Ras Petelur Terhadap Kadar Abu. *Journal Syifa Sciences And Clinical Research*, 4(2), 247–252.
- Daud, A., Suriati, S., & Nuzulyanti, N. (2020). Kajian Penerapan Faktor Yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2), 11–16.
- Edowai, D. N., & Kairupan, S. (2016). Kematangan Dan Suhu Yang Berbeda Selama Penyimpanan. *Agrointek*, 10(1), 12–20.

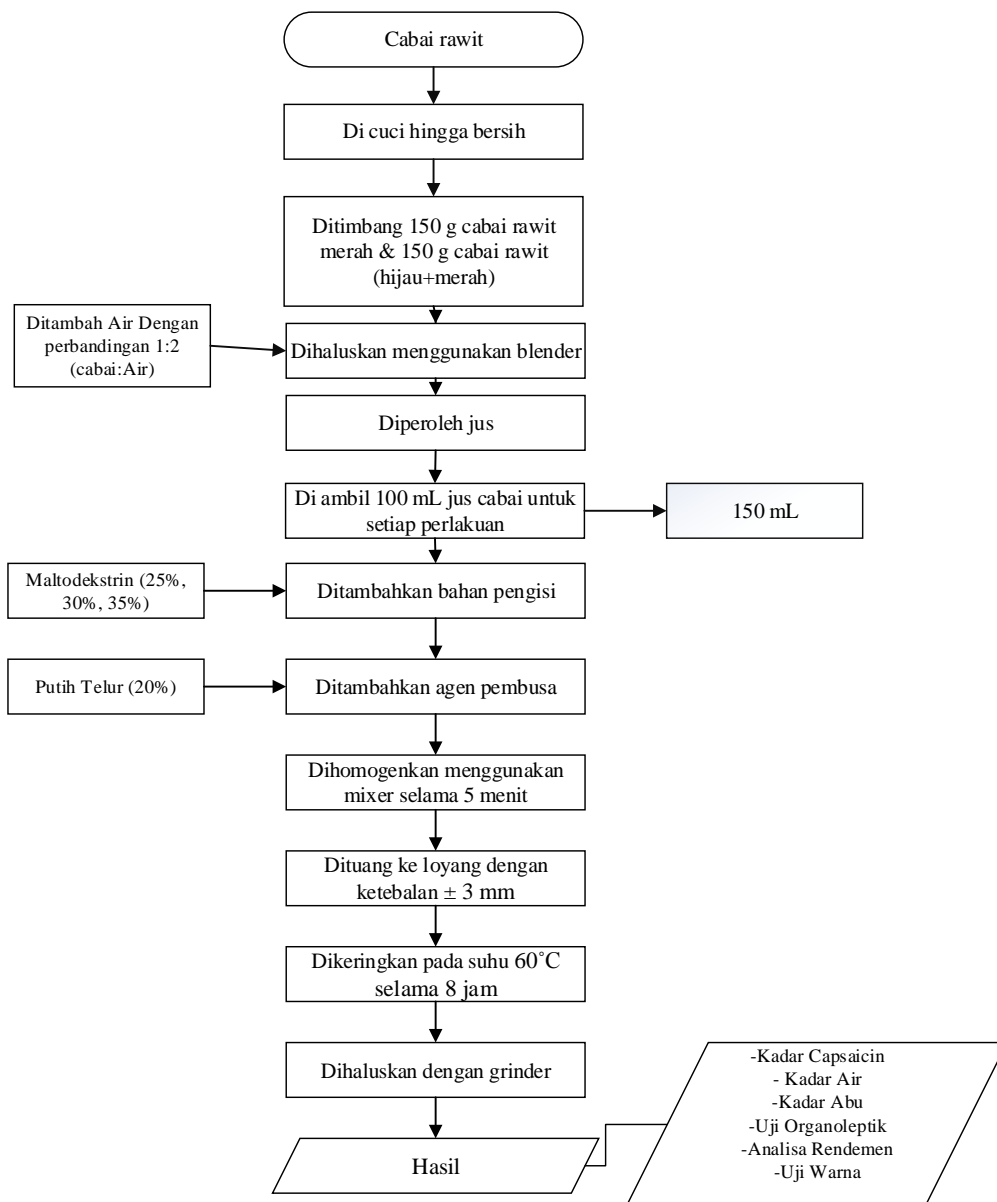
- Febrianti, A., Aina, G. Q., & Farpina, E. (2022). Determination Of Vitamin C And β -Carotene Levels In Several Types Of Chili (*Capsicum* Sp) Using Uv-Vis Spectrophotometry Method. *Formosa Journal Of Science And Technology*, 1(8), 1129–1142.
- Gadizza Perdani, C., Ashshiddiqi Wijaya Kusuma, H., & Kumalaningsih, S. (2017). Characteristic Of Radish, Honey Pineapple, And Candlenut Powder Made With Foam Mat Drying Method. *Industria: Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri*, 6(2), 103–111.
- Husnul, Khatimah M. (2019). Pengaruh Tingkat Kematangan Cabai Katokkon (*Capsicum Chinense Jacq*) Terhadap Karakteristik Fisikokimia. *In Skripsi*. Universitas Hasanuddin.
- Indra Purnama, A. L., Yulistiani, R., Agung Wicaksono, L., Setyarini, W., Arizandy, R. Y., & Putri Febrianti, N. D. (2023). The Shelf-Life Prediction Of Black Garlic Chili Sauce And “Cahyo” Garlic Chili Sauce With Accelerated Shelf-Life Testing (Aslt) Method Based On The Arrhenius Model. *Ajarcode (Asian Journal Of Applied Research For Community Development And Empowerment)*, 7(1), 104–119.
- Kane, S. N., Mishra, A., & Dutta, A. K. (2016). Organoleptic Test Patisserie Product Based On Consumer Preference To. *Journal Of Physics: Conference Series*, 755(1), 3–10.
- Kasim, M. M., Une, S., & Limonu, M. (2023). Karakteristik Fisik Dan Kimia Bubuk Cabai Rawit (*Capsicum Frutescens* L) Pada Berbagai Konsentrasi Bahan Pengisi Dengan Metode Foam Mat Drying. *Jambura Journal Of Food Technology (Jjft)*, 5(1), 106–117.
- Kusumiyati, K., Putri, I. E., & Munawar, A. A. (2021). Model Prediksi Kadar Air Buah Cabai Rawit Domba (*Capsicum Frutescens* L.) Menggunakan Spektroskopi Ultraviolet Visible Near Infrared. *Agro Bali: Agricultural Journal*, 4(1), 15–22.
- Kusumiyati, K., Putri, I. E., Sutari, W., & Hamdani, J. S. (2022). Kandungan Karotenoid, Antioksidan, Dan Kadar Air Dua Varietas Cabai Rawit Pada Tingkat Kematangan Berbeda Dan Deteksi Non-Destruktif. *Jurnal Agro*, 8(2), 212–225.
- Latifa, D., & Sinta, I. (2022). Analisis Harga Pokok Produksi Dan Pendapatan Usahatani Cabai Merah (*Capsicum Annuum* L.) Di Kabupaten Kerinci Provinsi Jambi. *Jurnal Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis*, 6(2), 388.
- Masyin, Y., Engelen, A., Arisanti, D., & Mutsyahidan, A. M. A. (2024). Pengaruh Ph Dan Total Perbedaan Warna Terhadap Penyimpanan Selai Pepaya California (*Carica Papaya* L). *Journal Of Agritech Science (Jasc)*, 7(02), 111–118.
- Murniati, A. (2022). Pengaruh Pupuk Kandang Terhadap Pertumbuhan Dan Produksi Tanaman Cabai Rawit (*Capsicum Frutescens*. L) Di Desa Bengo Kecamatan Bengo Kabupaten Bone. *Jurnal Neraca Peradaban*, 2(1), 39–45.

- Pangestuti, E. K., & Darmawan, P. (2021). Analisis Kadar Abu Dalam Tepung Terigu Dengan Metode Gravimetri. *Jurnal Kimia Dan Rekayasa*, 2(1), 16–21.
- Phadungath, C., Science, F., & Program, T. (2018). Scoville Heat Units Of Jungle Curry Paste And Sensory Evaluation Of Jungle Curry Made Of Different Dried Capsicum Varieties Grown Along Thai-Myanmar Border. *Muban Chombueng Rajabhat University Research Journal*, 5(2), 1–13.
- Purbasari, D., & Putri, R. R. E. (2021). Physical Quality Of Red Chili Powder (*Capsicum Annum L .*) Result Of Foam-Mat Drying Method Using Convection Oven. *Protech Biosystems Journal*, 1(1), 25–37.
- Puspita, D., Diana Tjahjono, J., Samalukang, Y., Anthon Im Toy, B., Willem Totoda, N., Pangan, T., Kedokteran Dan Ilmu Kesehatan Universitas Kristen
- Satya Wacana, F., Biologi, M., & Kristen Satya Wacana, U. (2018). Isolasi Dan Uji Termostabilitas Pigmen Cabai Katokon (*Capsicum Chinense Jacq.*) Isolation And Test Of Pigment Thermostability Of Katokon Chili (*Capsicum Chinense Jacq.*). *Jfls*, 2(1), 9–16.
- Putri, Y. R., Khuriyati, N., & Sukartiko, A. C. (2020). Analisis Pengaruh Suhu Dan Kemasan Pada Perlakuan Penyimpanan Terhadap Kualitas Mutu Fisik Cabai Merah Keriting (*Capsicum Annum L.*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 21(2), 80–93.
- Reringga, L., Mursalin, & Rahmayani, I. (2019). Kajian Proses Pengeringan Cabai Merah (*Capsicum Annum L.*) Menggunakan Vaccum Dryer Dengan Penambahan Maltodekstrin Dan Aplikasinya Dalam Pembuatan Abon Cabai. *Prosiding Semirata Bks Ptn Wilayah Barat*, 1395–1414.
- Ristiana Betris Tosi, Helena Dorothea Mbura, & Yampi R Kaesmetan. (2024). Implementasi Cnn Dalam Mengidentifikasi Kematangan Cabai Berdasarkan Warna. *Indonesian Journal Of Education And Computer Science*, 2(1), 34–42.
- Safitri, I., & Putri, S. (2017). Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Cabai (*Capsicum Annum L*) Terhadap Kualitas Organoleptik Dan Kandungan Vitamin C Manisan Basah Labu Siam (*Sechium Edule*). *Jurnal Kebidanan*, 3(3), 473–482.
- Saputro, M. A. P., & Susanto, W. H. (2016). Pembuatan Bubuk Cabai Rawit (Kajian Konsentrasi Kalsium Propionat Dan Lama Waktu Perebusan Terhadap Kualitas Produk). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 4(1), 62–71.
- Sebastian, M. (2020). Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Sifat Fisikokimia Tepung Pericarp Manggis (*Garcinia Mangostana L.*). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 22(1), 91–96.
- Sinaga, A. S. (2019). Segmentasi Ruang Warna L*A*B. *Jurnal Mantik Penusa*, 3(1), 43–46.
- Susilawati, & Tanggasari, D. (2023). Pengaruh Perbedaan Suhu Pengeringan Menggunakan tray Dryer Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Cabairawit (*Capsicum Frutescens L.*). *Biocity Journal Of Pharmacy Bioscience And Clinical Community*, 2(1), 13–22.

- Taolin, C. (2019). Efek Antimikroba Capsaicin Metode Hasil Dan Pembahasan. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 10(2), 212–216.
- Widyasanti, A., Septianti, N. A., & Nurjanah, S. (2018). Fisikokimia Bubuk Tomat Hasil Pengeringan Pembusaan (*Foam Mat Drying*) Effect Of Maltodextrin Addition On The Physicochemical Properties Of Tomato Powder Processed By Foam Mat Drying Asri Widyasanti *, Nur Alifa Septianti , Dan Sarifah Nurjanah Program S. *Agrin*, 2(1), 22–38.
- Yuliana, R. (2024). Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Sebagai Bahan Penyalut Terhadap Karakteristik Enkapsulat Cabai Merah Bubuk. *In Skrpsi*. Universitas Jambi.
- Yuliatiningsih, N. P., Darmayasa, I. B. G., & Defiani, M. R. (2022). Pengaruh Formulasi Pupuk Cair Berbasis Limbah Organik Dan Penambahan Konsorsium Mikroba Pelarut Fosfat Terhadap Pertumbuhan Tanaman Cabai Rawit (*Capsicum Frutescens* L.). *Jurnal Biologi Udayana*, 26(1),
- Yuwanti, S., & Amaliyanti, L. (2022). Pengaruh Konsentrasi Oleoresin Cabai Merah Dan Jenis Minyak Terhadap Karakteristik Mayones. *Jurnal Penelitian Sains Dan Teknologi Indonesia*, 1(1), 25–34.
- Z. Wulandari, & I. I. Arief. (2022). Review: Tepung Telur Ayam: Nilai Gizi, Sifat Fungsional Dan Manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(2), 62–68.

LAMPIRAN

Lampiran 1 Prosedur Pembuatan Bubuk Cabai Rawit



Lampiran 2 Hasil Analisis Kadar Air Bubuk Cabai Rawit dengan Perlakuan Tingkat Kematangan Cabai dan Konsentrasi Maltodekstrin.

Perlakuan	Ulangan			Rata-rata (%)	Standar Deviasi
	1	2	3		
A1B1	7,58	7,87	7,75	7,73	0,15
A1B2	8,15	8,43	8,47	8,35	0,17
A1B3	8,24	7,85	8,26	8,12	0,23
A2B1	7,43	8,26	7,43	7,83	0,42
A2B2	6,93	7,90	7,45	7,43	0,49
A2B3	8,19	9,70	6,83	8,24	1,44

Keterangan:

A1: Cabai Rawit Merah

A2: Cabai Rawit Campuran

B1: Konsentrasi Maltodekstrin 25%

B2: Konsentrasi Maltodekstrin 30%

B3: Konsentrasi Maltodekstrin 35

Lampiran 3 Hasil Uji ANOVA Kadar Air Bubuk Cabai Rawit

Dependent Variable: **Kadar Air**

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	1.902 ^a	5	.380	.892	.516
Intercept	1139.236	1	1139.236	2672.415	.000
Jenis_cabai	.269	1	.269	.631	.443
Konsentrasi_Maltodekstrin	.491	2	.246	.576	.577
Jenis_cabai * Konsentrasi_Maltodekstrin	1.142	2	.571	1.339	.299
Error	5.116	12	.426		
Total	1146.253	18			
Corrected Total	7.017	17			

a. R Squared = ,271 (Adjusted R Squared = -,033)

Lampiran 4 Hasil Analisis Kadar Abu Bubuk Cabai Rawit dengan Perlakuan Tingkat Kematangan Cabai dan Konsentrasi Maltodekstrin.

Perlakuan	Ulangan			Rata-rata (%)	Standar Deviasi
	1	2	3		
A1B1	1,46	1,48	1,91	1,62	0,26
A1B2	1,23	1,10	1,83	1,39	0,39
A1B3	1,30	1,31	1,87	1,49	0,33
A2B1	1,58	1,51	2,27	1,79	0,42
A2B2	0,75	1,36	1,79	1,30	0,52
A2B3	1,22	1,21	1,78	1,40	0,33

Keterangan:

A1: Cabai Rawit Merah

A2: Cabai Rawit Campuran

B1: Konsentrasi Maltodekstrin 25%

B2: Konsentrasi Maltodekstrin 30%

B3: Konsentrasi Maltodekstrin 35%

Lampiran 5 Hasil Uji ANOVA Kadar Abu Bubuk Cabai Rawit

Dependent Variable: Kadar Abu

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.474 ^a	5	.095	.647	.669
Intercept	40.380	1	40.380	275.737	.000
Jenis_Cabai	2.222E-5	1	2.222E-5	.000	.990
Konsentrasi_Maltodekstrin	.407	2	.204	1.390	.286
Jenis_Cabai * Konsentrasi_Maltodekstrin	.067	2	.033	.228	.800
Error	1.757	12	.146		
Total	42.611	18			
Corrected Total	2.231	17			

a. R Squared = ,212 (Adjusted R Squared = -,116)

Lampiran 6 Hasil Analisis Rendemen Bubuk Cabai Rawit dengan Perlakuan Tingkat Kematangan Cabai dan Konsentrasi Maltodekstrin.

Perlakuan	Ulangan			Rata-rata (%)	Standar Deviasi
	1	2	3		
A1B1	30,12	31,42	30,71	30,75	0,65
A1B2	37,59	37,02	38,55	37,72	0,77
A1B3	42,22	41,53	42,54	42,10	0,52
A2B1	32,23	30,85	32,77	31,95	0,99
A2B2	36,85	37,21	36,31	36,79	0,45
A2B3	41,87	41,59	43,04	42,17	0,77

Keterangan:

A1: Cabai Rawit Merah

A2: Cabai Rawit Campuran

B1: Konsentrasi Maltodekstrin 25%

B2: Konsentrasi Maltodekstrin 30%

B3: Konsentrasi Maltodekstrin 35%

Lampiran 7 Hasil Uji ANOVA Rendemen Bubuk Cabai Rawit

Dependent Variable: rendemen

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	353.276 ^a	5	70.655	138.290	.000
Intercept	24525.366	1	24525.366	48002.445	.000
Tingkat_Kematangan_Cabai	.058	1	.058	.113	.743
Konsentrasi_Maltodekstri	349.811	2	174.906	342.335	.000
Tingkat_Kematangan_Cabai * Konsentrasi_Maltodekstri	3.407	2	1.703	3.334	.071
Error	6.131	12	.511		
Total	24884.773	18			
Corrected Total	359.407	17			

a. R Squared = ,983 (Adjusted R Squared = ,976)

Lampiran 8 Hasil Uji *Post-Hoc* Metode Duncan Rendemen Bubuk Cabai RawitDuncan^{a,b}

konsentrasi maltodekstrin	N	Subset		
		1	2	3
B1 25%	6	31.3500		
B2 30%	6		37.2550	
B3 35%	6			42.1320
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = ,511.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.

b. Alpha = ,05.

Lampiran 9 Hasil Analisis Organoleptik Warna Bubuk Cabai Rawit dengan Perlakuan Tingkat Kematangan Cabai dan Konsentrasi Maltodekstrin

No	Nama Panelis	Kode Sampel Warna																	
		108	111	173	151	112	134	152	315	456	720	534	177	120	222	310	577	160	560
1	Yulianti	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	2	3	2	3	3	3
2	Agnis Fatia Sualib	4	5	5	5	5	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3
3	Yusni Adelia	5	4	4	4	5	4	4	4	4	3	3	3	2	1	1	1	2	3
4	Rizka Aulia	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2
5	Mawati Rahmah	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	2	2	2	3	2	2
6	Yoseph Dhan	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2	2	2	1	1	1	2	2	2
7	Ihsan Kusneri	3	3	3	3	3	4	4	4	4	2	3	2	2	1	1	3	2	2
8	Sarnita	4	5	4	5	4	4	3	3	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2
9	Muhammad Kusnanti	3	4	4	5	5	4	5	5	5	3	3	3	2	2	2	3	3	3
10	Frida Dhan	4	5	5	5	5	4	5	5	5	2	2	2	2	2	2	4	3	3
11	Ihsan Rasyid	4	5	5	4	4	5	3	4	5	2	3	3	3	4	4	3	2	2
12	Nida Izzan	4	4	4	5	4	5	5	4	4	2	3	3	2	1	3	2	3	2
13	Nur Alda	4	4	3	4	4	5	4	4	4	2	2	3	2	3	2	4	2	2
14	Vera Imayanti	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	2	2	2	3	2	2	2	2
15	Nursetiawati	3	3	4	3	4	3	3	3	3	2	1	2	1	1	1	1	2	1
16	Mudya Nuradillah	5	4	5	5	5	5	5	5	5	3	3	3	1	3	3	3	3	2
17	Ratu	5	4	5	4	3	5	5	5	5	2	3	3	2	2	2	3	3	3
18	Adhella Elita Indisari	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	3	2	2	2	2	2	2
19	Agnita Aulia	4	5	4	4	4	4	5	5	5	1	3	1	1	2	1	3	3	2
20	Eryna Nababan	5	4	5	5	4	5	5	5	5	3	3	3	2	2	2	3	3	3
21	Nurul Avliyah	3	4	3	4	4	4	3	4	4	2	3	2	2	2	2	3	3	3
22	Dhani Syadzina	3	3	4	5	4	4	5	5	4	3	3	2	2	2	2	3	3	2
23	Erika Shirey	3	3	3	3	3	3	4	3	4	2	2	2	1	2	2	2	2	2
24	Emerensi Karunika	4	3	4	4	3	4	4	3	4	2	2	2	1	1	1	2	2	2
25	A. Putri Aulia	4	4	4	3	4	5	5	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	4
26	Dinda Agastia	5	4	5	5	5	4	4	5	4	2	1	1	1	1	1	3	2	2
27	Sulisani	5	4	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	3	3	3	4	4	3
28	Triyana Patricia	4	5	4	4	5	5	5	4	5	2	2	4	2	2	2	3	3	3
29	Neva Surya	4	5	4	5	5	5	5	5	5	3	3	3	2	2	2	3	3	4
30	Aswari Husna	5	4	4	5	4	5	4	5	5	1	2	3	2	2	2	1	3	3
	Total	413333	41	423333	436667	423333	433333	42	42	433333	236667	25	26	2	203333	186667	28	25	253333

Lampiran 10 Hasil Uji ANOVA Organoleptik Parameter Warna

Dependent Variable: Warna

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Model	212.219 ^a	6	35.370	3363.225	.000
tingkat_kematangan cabai	15.924	1	15.924	1514.130	.000
konsentrasi_maltodekstrin	.256	2	.128	12.175	.001
tingkat_kematangan cabai * konsentrasi_maltodekstrin	.482	2	.241	22.894	.000
Error	.126	12	.011		
Total	212.346	18			

a. R Squared = ,999 (Adjusted R Squared = ,999)

Lampiran 11 Hasil Uji *Post-Hoc* Metode Duncan Organoleptik Warna Bubuk Cabai Rawit.

Duncan

konsentrasi_maltodekstrin	N	Subset	
		1	2
B2 (30%)	6	3.1383	
B1 (25%)	6		3.3233
B3 (35%)	6		3.4267
Sig.		1.000	.106

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = ,011.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.

b. Alpha = ,05.

Duncan;

b. Alpha = ,05.	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
A2B2 (Maltodekstrin 30%+cabai campuran)	3	1.9667		
A2B1(Maltodekstri n 25%+cabai campuran)	3		2.4900	
A2B3(Maltodekstri n 35%+cabai campuran)	3		2.6100	
A1B1 (Maltodekstrin 25%+cabai merah)	3			4.1533
A1B3(Maltodekstri n 35%+cabai merah)	3			4.2433
A1B2(Maltodekstri n 30%+cabai merah)	3			4.3100
Sig.		1.000	.178	.100

Lampiran 12 Hasil Analisis Organoleptik Aroma Bubuk Cabai Rawit dengan Perlakuan Tingkat Kematangan Cabai dan Konsentrasi Maltodekstrin

No	Nama Peserta	Kode Sampel Aroma																	
		108	111	113	151	112	134	152	315	456	710	514	177	110	212	310	577	160	560
1	Yudianto	3	4	4	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
2	Agnes Julia Saub	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	3	3	3	3
3	Yayan Adhitya	4	2	1	2	2	4	4	2	1	1	2	4	2	2	2	4	2	2
4	Rizka Aulia	4	2	4	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2
5	Muznah Rahmah	4	2	2	4	4	4	4	4	1	4	4	3	3	3	3	3	2	4
6	Yoseph Dan	3	3	4	4	4	4	4	3	4	4	3	3	4	3	4	3	3	3
7	Irfi Khasriani	3	3	3	4	3	2	3	3	1	2	2	2	4	2	2	1	1	3
8	Sarmita	4	4	3	3	3	3	4	3	4	3	3	2	3	3	3	3	3	3
9	Nidharomad Khasmi	4	4	3	4	4	3	3	4	4	4	4	3	3	4	3	3	3	3
10	Irfida Dhan	1	2	2	4	4	2	4	4	4	4	2	2	2	3	3	3	4	4
11	Irfan Karyad	4	5	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4
12	Mika Irfan	4	2	3	3	4	5	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
13	Nur Adh	4	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3
14	Vera Irfanyani	2	4	2	2	4	4	3	4	4	3	3	2	2	3	3	3	3	3
15	Musawani	2	3	3	3	3	2	3	3	2	2	2	2	3	3	2	2	2	2
16	Melita Nurrahmah	4	4	4	4	3	2	3	4	5	4	4	4	5	3	5	3	3	3
17	Rahm	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	4	3	2	2
18	Alfah gita sakawati	4	4	2	5	2	3	5	4	4	4	2	4	4	4	4	3	4	3
19	Karnes Aulia	3	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	2
20	Iryna Nurhan	4	3	4	4	4	3	3	3	2	2	3	3	3	3	3	3	3	4
21	Nurul Aulia	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
22	Dina Syahruma	2	3	3	3	4	2	3	3	3	2	4	2	4	3	3	3	3	2
23	Erlita dharly	3	4	3	4	4	3	4	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4
24	Imreni Kurniawan	3	2	3	2	2	3	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3
25	A. Putri Aulia	5	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
26	Dinda Aulia	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2
27	Salsari	5	4	4	4	4	4	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
28	Irfandi Purba	5	5	3	4	4	5	4	4	5	5	3	3	3	3	3	4	4	3
29	Neva Nurja	4	4	3	4	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	3	3	3	2
30	Arsenal Irfana	5	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2
	Kategori	3,66666667	3,46666667	3,23333333	3,56666667	3,43333333	3,63333333	3,46666667	3,4	3,23333333	2,96666667	3,16666667	3,5	3,16666667	3,13333333	3,26666667	3,16666667	3,06666667	2,83333333

Lampiran 13 Hasil Uji ANOVA Organoleptik Parameter Aroma

Dependent Variable: Aroma

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Model	200.364 ^a	6	33.394	1372.359	.000
tingkat_kematang ancabai	.442	1	.442	18.156	.001
konsentrasi_malto dekstrin	.045	2	.022	.921	.425
tingkat_kematang ancabai * konsentrasi_malto dekstrin	.011	2	.006	.228	.799
Error	.292	12	.024		
Total	200.656	18			

a. R Squared = ,999 (Adjusted R Squared = ,998)

Lampiran 14 Hasil Hasil Analisis Organoleptik Tekstur Bubuk Cabai Rawit dengan Perlakuan Tingkat Kematangan Cabai dan Konsentrasi Maltodekstrin

No	Nama Panelis	Kode Sampel Tekstur																			
		108	111	173	151	112	134	152	315	456	720	534	177	120	222	310	577	160	560		
1	Yulianti	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
2	Agnis Talita Suabib	5	4	5	5	5	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	3	3	3	3	
3	Yugun Adelin	4	5	4	4	5	4	2	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
4	Rika Aulia	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
5	Maurah Rahmah	5	3	4	4	2	4	2	4	3	3	4	4	3	4	4	3	2	2	4	
6	Yoseph Dian	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	
7	Ita Khairani	4	4	5	5	4	3	3	4	3	3	3	4	4	5	3	3	2	2	2	
8	Sarnita	3	3	3	4	3	3	3	4	4	3	4	3	3	3	4	2	4	4	4	
9	Muhammad Khusnul	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	
10	Frída Dian	4	5	5	4	4	5	4	5	5	4	5	4	5	5	5	5	5	5	5	
11	Ihram Fasyid	5	4	4	5	4	4	4	5	4	3	4	3	3	4	4	2	2	2	2	
12	Muh. Imran	4	3	4	5	4	5	5	4	4	4	4	3	3	3	2	3	4	3	3	
13	Nur Aida	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	3	4	3	3	3	3	
14	Vera Imyanti	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	3	2	
15	Murselawati	4	4	3	3	3	3	3	4	3	3	4	4	3	4	4	2	2	3	2	
16	Mulya Nuradillah	5	5	5	1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	
17	Ratu	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	
18	Adhelia Dita Indasari	5	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	4	5	5	5	4	4	4	4	
19	Amna Aulia	4	4	2	4	4	4	4	4	4	1	2	2	1	2	2	2	2	2	2	
20	Ecina Nababan	4	5	3	4	5	3	3	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	
21	Nurul Auliah	3	3	3	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	3	
22	Dini Syadzwinia	2	2	3	4	4	4	4	4	5	4	4	3	3	4	3	4	3	3	3	
23	Erika sthiley	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	
24	Emenens Kamukan	4	3	4	3	3	2	3	3	3	2	3	3	2	2	2	3	3	3	3	
25	A. Putri Aulia	5	3	5	4	4	3	4	4	4	3	4	4	5	5	3	3	3	3	4	
26	Dinda Amalia	5	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	2	
27	Sulizani	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	5	5	5	4	3	4	4	
28	Triwenaf Patricia	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	5	5	4	4	5	
29	Neva Surya	5	5	5	5	5	4	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	
30	Asmail Husna	5	4	5	4	5	3	3	3	4	5	4	4	4	4	5	5	5	4	4	
	Total	4.2	4	4.0333	4.1	4.1	3.8333	3.7667	4.0667	4	3.6	3.8	3.6333	3.6667	3.9667	3.9	3.2333	3.3333	3.3	3.3	

Lampiran 15 Hasil Uji ANOVA Organoleptik Parameter Tekstur

Dependent Variable: Tekstur

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Model	262.177 ^a	6	43.696	2635.829	.000
tingkat_kematang ancabai	.748	1	.748	45.137	.000
konsentrasi_malto dekstrin	.335	2	.167	10.098	.003
tingkat_kematang ancabai *	.185	2	.093	5.584	.019
konsentrasi_malto dekstrin					
Error	.199	12	.017		
Total	262.376	18			

a. R Squared = ,999 (Adjusted R Squared = ,999)

Lampiran 16 Hasil Uji *Post-Hoc* Metode Duncan Organoleptik Tekstur Bubuk Cabai RawitDuncan^{a,b}

konsentrasi Maltodekstrin	N	Subset	
		1	2
B3(35%)	6	3.6167	
B1 (25%)	6		3.8767
B2 (30%)	6		3.9283
Sig.		1.000	.500

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = ,017.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.

b. Alpha = ,05.

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
A2B3(Maltodekstrin 35%+cabai campuran)	3	3.2867		
A2B1 (Maltodekstrin 25%+cabai campuran)	3		3.6767	
A2B2 (Maltodekstrin 30%+cabai campuran)	3		3.8467	3.8467
A1B3 (Maltodekstrin 35%+cabai merah)	3			3.9467
A1B2 (Maltodekstrin 30%+cabai merah)	3			4.0100
A1B1 (Maltodekstrin 25%+cabai merah)	3			4.0767
Sig.		1.000	.132	.065

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3,000.

Lampiran 17 Hasil Analisis Kadar *Capsaicin* Bubuk Cabai Rawit dengan Perlakuan Tingkat Kematangan Cabai dan Konsentrasi Maltodekstrin



KEMENTERIAN PERTANIAN
BADAN STANDARDISASI INSTRUMEN PERTANIAN

F.LAB.11

LABORATORIUM PENGUJI BALAI BESAR PENGUJIAN STANDAR INSTRUMEN
PASCAPANEN PERTANIAN

Jalan Tentara Pelajar 12
Bogor 16114
Jalan Surotokuntho No. 56
Rawagabus Karawang 41313

Telp.0251-8321762/085213878771
Fax. 0251-8346367
Telp.0267-401294
Fax. 0267-402357

LAPORAN PENGUJIAN LABORATORIUM

No. Administrasi / <i>Number</i>	:	2/LBBPSC/V/24
Nama/Instansi Pengirim/ <i>Name</i>	:	Nurhikma Majid/ Universitas Hasanudin
No. Surat Permohonan <i>Number of letter</i>	:	-
Alamat Pengirim/ <i>Address</i>	:	Kampus Unhas Tamalanrea. Jl. P. Kemerdekaan KM.10
Tanggal Penerimaan Sampel/ <i>Date of receive</i>	:	02 Mei 2024
Jenis Produk/ <i>Type of product</i>	:	Bubuk Cabai
Unit Kemasan/ <i>Packaging unit</i>	:	Plastik
Berat bersih/ <i>Netto</i>	:	50 gram

No.	Nama Sampel <i>Sample name</i>	Jenis Analisis <i>Type of Analysis</i>	Metode <i>Method</i>	Hasil <i>Result</i>		Satuan <i>Unit</i>
				I	II	
1.	A1	Capsaicin	HPLC	261,52	263,27	ppm

Diketahui,
Koordinator Kelompok Layanan
Standar Instrumen Pascapanen Pengujian,

Febriyezi, SP., M.Si.

Bogor, 27 Mei 2024
Penanggungjawab Mutu Pengujian,



Ermi Sukasih, S.TP., M.Si.

Laporan ini dilarang diperbanyak tanpa persetujuan tertulis dari Laboratorium Penguji BBPSI Pascapanen Pertanian
Laporan ini hanya berlaku pada contoh yang diuji
Laporan ini merupakan hasil pengujian bukan penelitian
Sisa contoh akan kami simpan selama satu bulan dari tanggal terbit laporan



KEMENTERIAN PERTANIAN
BADAN STANDARDISASI INSTRUMEN PERTANIAN

F.LAB.11

LABORATORIUM PENGUJI BALAI BESAR PENGUJIAN STANDAR INSTRUMEN
PASCAPANEN PERTANIAN

Jalan Tentara Pelajar 12
Bogor 16114
Jalan Surotokuntho No. 56
Rawagabus Karawang 41313

Telp.0251-8321762/085213878771
Fax. 0251-8346367
Telp.0267-401294
Fax. 0267-402357

LAPORAN PENGUJIAN LABORATORIUM

No. Administrasi /Number	:	2/LBBPSC/V/24
Nama/Instansi Pengirim/Name	:	Nurhikma Majid/ Universitas Hasanudin
No. Surat Permohonan Number of letter	:	-
Alamat Pengirim/Address	:	Kampus Unhas Tamalanrea. Jl. P. Kemerdekaan KM.10
Tanggal Penerimaan Sampel/Date of receive	:	02 Mei 2024
Jenis Produk/Type of product	:	Bubuk Cabai
Unit Kemasan/Packaging unit	:	Plastik
Berat bersih/Netto	:	50 gram

No.	Nama Sampel Sample name	Jenis Analisis Type of Analysis	Metode Method	Hasil Result		Satuan Unit
				I	II	
2.	A2	Capsaicin	HPLC	276,57	278,01	ppm

Bogor, 27 Mei 2024

Penanggungjawab Mutu Pengujian,

Diketahui,
Koordinator Kelompok Layanan
Standar Instrumen Pascapanen Pengujian,

Febriyezi, SP., M.Si.



Ermu Sukasih, S.TP., M.Si.

Laporan ini dilarang diperbanyak tanpa persetujuan tertulis dari Laboratorium Penguji BBPSI Pascapanen Pertanian

Laporan ini hanya berlaku pada contoh yang diuji

Laporan ini merupakan hasil pengujian bukan penelitian

Sisa contoh akan kami simpan selama satu bulan dari tanggal terbit laporan

Lampiran 18 Hasil Analisis Warna Bubuk Cabai Rawit dengan Perlakuan Tingkat Kematangan Cabai dan Konsentrasi Maltodekstrin

Title:		color instrument				Section:		test department			
Style number:		CS-10				Conner:		tester			
Illuminant:		D65/SCI/10				Date:		2024-07-12			
	Name	L	C	H ^o	L	a	b	dE	dL	da	db
Standard sample	Sample	0.00	11.52	88.73	0.00	0.26	11.51	0.00	0.00	0.00	0.00
Measu sample	T1	72.32	47.92	66.44	72.32	19.16	43.92	81.47	72.32	18.90	32.41
	T2	71.67	47.99	66.62	71.67	19.05	44.05	80.93	71.67	18.79	32.54
	T3	72.45	47.82	67.10	72.45	18.61	44.05	81.51	72.45	18.36	32.53
	T4	77.97	40.01	72.75	77.97	11.87	38.21	83.23	77.97	11.61	26.70
	T5	77.22	40.78	72.26	77.22	12.43	38.84	82.81	77.22	12.17	27.33
	T6	77.12	40.23	72.47	77.12	12.12	38.36	82.52	77.12	11.86	26.85

Lampiran 19 Hasil Uji *Independent T-test* Warna Terhadap Nilai (L) Bubuk Cabai Rawit

Group Statistics

tingkat kematangan cabai	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
A1 merah	3	72.1467	.41789	.24127
A4 campuran	3	77.4367	.46458	.26822

Independent Samples Test (L)

	Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
	F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
								Lower	Upper
Equal variances assumed	.087	.783	14.663	4	.000	5.2900	.36077	6.29166	4.28834
Equal variances not assumed			14.663	56.39	.000	5.2900	.36077	6.29607	4.28393

Lampiran 20 Hasil Uji *Independent T-test* Warna Terhadap Nilai (a) Bubuk Cabai Rawit

	tingkat kematangan cabai	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
warna	A1 merah	3	18.9400	.29103	.16803
	A4 campuran	3	12.1400	.28054	.16197

Independent Samples Test

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2- tailed)	Mean Differe nce	Std. Error Differe nce	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
war na	Equal variances assumed	.061	.816	29.1 37	4	.000	6.800 00	.2333 8	6.152 03	7.447 97
	Equal variances not assumed			29.1 37	3.9 95	.000	6.800 00	.2333 8	6.151 69	7.448 31

Lampiran 21 Hasil Uji Independent T-test Warna Terhadap Nilai (b) Bubuk Cabai Rawit

Group Statistics

	tingkat kematangan cabai	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
warna	A1 merah	3	44.0067	.07506	.04333
	A4 campuran	3	38.4700	.32909	.19000

Independent Samples Test

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2- tailed)	Mean Differen- ce	Std. Error Differen- ce	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
warna	Equal variances assumed	6.061	.070	28.4 11	4	.000	5.536 67	.1948 8	4.995 60	6.077 74
	Equal variances not assumed			28.4 11	2.2 08	.001	5.536 67	.1948 8	4.769 35	6.303 98

Lampiran 22 Dokumentasi Proses pembuatan Bubuk Cabai Rawit dan Pengujian Bubuk Cabai Rawit

a. Pembuatan Bubuk Cabai Rawit



Cabai Rawit Segar dipisahkan dari Tangkai



Ditimbang Cabai Merah Sebanyak 150 g



Ditimbang Cabai Campuran Sebanyak 150 g



Dibuat adonan bubuk cabai



Lembaran bubuk Cabai yang telah kering di potong kecil-kecil



Dihaluskan Menggunakan Grinder

b. Pengujian Kadar Air



Ditimbang Cawan Porselen Kosong



Sampel dioven



Didinginkan Menggunakan Desikator

c. Pengujian Kadar Abu



Ditimbang Cawan Kosong

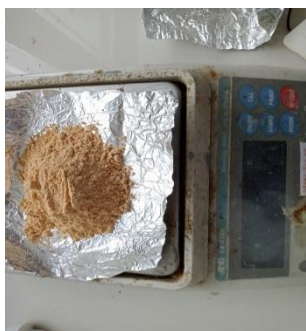


Bubuk cabai Rawit dimasukkan ke dalam Tanur



Hasil Abu Bubuk Cabai Rawit

d. Rendemen



Ditimbang Bubuk Cabai Rawit



Hasil Timbangan Bubuk Cabai Rawit dicatat

e. Organoleptik



Dilakukan Analisis Organoleptik
Bubuk Cabai Rawit



Hasil Analisis dicatat Pada
Kuesioner Hedonik

F. Warna



Sampel dimasukkan ke dalam
Plastik Cetik



Analisis Warna

Lampiran 23 Riwayat Hidup Peneliti

CURRICULUM VITAE**A. DATA PRIBADI**

Nama : Nurhikma Majid
 NIM : G031201008
 Tempat, Tanggal Lahir : Maros, 07 Mei 2002
 Agama : Islam
 Jenis Kelamin : Perempuan
 Suku : Bugis
 Alamat : Jln Sahabat 3, Tamalandrea Indah
 Kewarganegaraan : Warga Negara Indonesia
 E-mail : nurhikmamajid0572@gmail.com
 No.Handphone : 081998914539

B. RIWAYAT PENDIDIKAN

1. SDN 142 Talamangape (2008-2014)
2. SMPN 2 Maros (2014-2017)
3. SMAN 3 Maros (2017-2020)
4. S1 Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan UNHAS (2020-2024)

C. PEKERJAAN DAN RIWAYAT PEKERJAAN

Jenis Pekerjaan : Mahasiswa
 NIP atau Identitas lain (NIK) : 7309144705020002
 Pangkat/Jabatan : -