

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin F, Putri WDR. 2014. Pembuatan Jelly Drink *Averrhoa blimbi* L. (Kajian Proporsi Belimbing Wuluh : Air dan Konsentrasi Karagenan). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(3): 1-9.
- Ahmed, J. Shivharel, U.S. dan Ramaswamy, H.S. (2002). A fraction conversion kinetic model for thermal degradation of color in red chilli puree and paste. *Journal of Food Science and Technology* 3(6) : 497-5003.
- Amaliah, N. 2018. Penentuan Kadar Capsaicin Menggunakan Metode Kromatografi Lapis Tipis (KLT) pada Cabe Katokkon. *Jurnal Sains Terapan Vol. 4 No. 1*, April 2018. Politeknik Negeri Balikpapan.
- AOAC, 1995. Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemist, Washington D.C.
- Apriliyanti, Tina. 2010. Kajian Sifat Fisiko kimia dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu Dengan Variasi Proses Pengeringan. Surakarta: Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Astawan, M., dan Kasih, A. L. 2008. Khasiat Warna Warni Makanan. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2014. Pertanian dan Pertambangan: Holtikultura. Diakses dari: www.bps.go.id
- Badan Standardisasi Nasional [BSN]. 1995. Standar Mutu Abon. SNI 01-3707-1995. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional [BSN]. 1994. Standar Mutu Cabai Kering (SNI 01-3389-1994). Jakarta
- Böttger A, Vothknecht U, Bolle C, Wolf A. 2018. Secondary metabolites in plants: general introduction. In: lessons on caffeine, cannabis & co. learning materials in biosciences. Springer Cham
- Darmha Nickanor P.P, 2018. Pertumbuhan dan Produksi Cabai Katokkon (*Capsicum chinense* Jacq) Asal Tanah Toraja Pada Aplikasi Giberelin dan Pupuk Organik Cair

Di Dataran Rendah. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin, Makassar.

Dendang, N., Lahming., Rais,M. 2016. Pengaruh Lama dan Suhu Pengeringan terhadap Mutu Bubuk Cabai Merah (*Capsicum annum L.*) Using Cabinet Dryer. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, Vol. 2 (S30-S39)*. Makassar : Universitas Negeri Makassar

Desi Natalia Edowai , Stella Kairupan dan Handry Rawung. Mutu Cabai Rawit (*Capsicum Frutescens L*) Pada Tingkat Kematangan Dan Suhu Yang Berbeda Selama Penyimpanan. *Agrointek Volume 10, No.1 Maret 2016*

Dinas Pertanian dan Perikanan Kabupaten Toraja Utara. 2015. Realisasi produksi rencana strategi komoditas hortikultura 2015 dan sayur selayang pandang 2014. Diterima 3 april 2017 dari Dinas Pertanian dan Perikanan Kabupaten Toraja Utara via email distankan_torut@yahoo.com.

Dinas Pertanian dan Perikanan Kabupaten Toraja Utara. 2015. *Realisasi Produksi Rencana Strategis Komoditas Holtikultura 2015 dan Selayang Pandang 2014*. Rantepao: Dinas Pertanian dan Perikanan Kabupaten Toraja Utara.

Djarwaningsih, T. Review: *Capsicum spp.* (Cabai): Asal, Persebaran dan Nilai Ekonomi. *BIODIVERSITAS* Oktober 2005. Vol 6. Hal 292-296.

Fitriana Iin P, 2013. Uji Aktivitas Mikroba Dari Ekstrak dan Fraksi Aktif Buah Cabai Katokkon (*Capsicum annum L. var. chinensis*) Secara Klt bioautografi. [Skripsi] Fakultas Farmasi. Universitas Hasanuddin, Makassar

Flowrenzhy D dan Nunung H. 2017. Pertumbuhan dan Produktivitas Tanaman Cabai Katokkon (*Capsicum chinense Jacq.*) di Ketinggian 600 Meter dan 1.200 Meter di atas Permukaan Laut. *Malang. Jurnal Bitropika, Vol.2 N0.2*

Hartuti, N. dan R. M. Sinaga. 1993. Pengaruh Bahan Pencelup dan Tingkat Kematangan terhadap Mutu CabaiRawit (*Capsicum frutescens L.*) Kering. *Buletin Penelitian Hortikultura Vol. XXV No.2: 1-13*

Hasbullah, 2001. *Cabe Kering Dan Cabe Bubuk*. Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil Sumatera Barat. Dewan Ilmu Pengetahuan. Teknologi Dan Industry Sumatera

Barat.

- Irfan, A, M., Arimansyah., Rasyid, A, R., Lestari N. 2020. Unjuk Kerja Pengering Tenaga Surya Tipe Efek Rumah Kaca untuk Pengeringan Cabai dengan Perlakuan *Low Temperature Long Time Blanching*. *Rona Teknik Pertanian*, 13 (2). Makassar : Universitas Negeri Makassar.
- Kasman M. 2020. Karakterisasi Morfologi Dan Flow –Cytometry Tanaman Katokkon (*Capsicum chinensie*. Jacq) Kabupaten Tana Toraja Dan Toraja Utara. [Skripsi] Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Kemendagri (Kementerian Perdagangan Republik Indonesia). 2013. Tinjauan pasar cabai. Diakses dari: <http://ews.kemendag.go.id>
- Kementrian Pertanian Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 2017. *Keunggulan dan Manfaat Lada Katokkon*. Makassar : Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sulawesi Selatan.
- Kristiningrum N dan protoko d, K. 2014. IbM Kelompok Petani Cabe di Kecamatan Kalisat Jember. IbM Universitas Jember: Jawa Timur
- Langi M T. 2000. Ekstraksi Dan Karakteristik Oleoresin Cabai Rawit. [Tesis Yang Tidak Dipublikasikan. Program Pasca Sarjana Unsrat. Manado]
- Limbong B, Lollie A, E.Harso. 2014. ResponPertumbuhan dan ProduksiSawi Hijau Terhadap Pemberrian Pupuk Organik Kascing. *Jurnal Online Agroteknologi* Vol.2 No. 4
- Lingga L. 2012. *Health secret of pepper*. Jakarta (ID): Elex Media Komputindo
- Lutvianto pebri handoko dan yeni varyiana. 2017. Studi Efektivitas Ekstraksi (*Capsaicin*) Dari Cabai (*Capsium*) Dengan Metode Mase (*Microwave Assisted Soxhlet Extraction*). Institut Teknologi Sepuluh Nopember. Surabaya
- Manirakiza, P., Covaci, A., dan Schpens, P. *Pungency Principles in Capsicum - Analytical Determinations and Toxicology*. Di dalam : De AK, editor. *Capsicum : The Genus of Capsicum*. Taylor K- Francis Ltd. 2003. Hal. 71

- Mubarokah N, Hidayat BS, Umami S. 2016. Kadar capsaicin dua varietas cabai rawit (*Capsicum frutescens* L.) sebagai respon pengaruh dosis pupuk nitrogen. Jember (ID): Berkala Ilmiah Pertanian.
- Mutmainnah dan Masluki. 2017. Pengaruh Pemberian Jenis Pupuk Organik dan Anorganik Terhadap Pertumbuhan dan Produksi Cabe Besar Katokkon Varietas Lokal Toraja. Program Studi Agroteknologi Fakultas Pertanian Universitas Cokroaminoto Palopo. Palopo.
- Nuraeni Dan Tina Rostinawati. Review: Perkembangan Produksi Hasil Metabolisme Sekunder Capsaicin Dengan Berbagai Metode In Vitro. 2018. Jurnal Farmaka : Suplemen Volume 16 Nomor 1
- Othman ZAA, YBH Ahmed, MA Habila, Ayman AG. 2011. Determination of capsaicin and dihydrocapsaicin in capsicum fruit samples using highperformance liquid chromatography. *Molecules* (16): 8919-8929.
- Pasambe. D dan Kallo. R. 2017. Industri Hilir Pengolahan Cabai (Lada Katokkon) Berbasis Wanita Kelompok Tani. *Buletin Informasi Teknologi Pertanian* No.4
- Pribadi G dan Rizal P, 2018. Peningkatan Kesejahteraan Petani Cabai dengan Pelatihan Pembuatan dan Pengemasan Abon dan Bubuk Cabe di Desa Tanjung Rejo Kecamatan Wuluhan Kabupaten Jember. Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat.
- Purwati, E., Jaya B., dan Duriat A.S. 2000. Penampilan beberapa varietas cabai dan uji resistensi terhadap penyakit virus kerupuk. *Jurnal Hortikultura*, 10 (2): 88-94.
- Puspita D, Tjahjono JD, Samalukang Y, Toy BAI, Totoda NW. 2018. Isolasi dan Uji Termotabilitas Pigmen Cabai Katokon (*Capsicum chinense* Jacq). *JFLS* Vol. 2 (1) Hal: 9-16
- Ramdani, H., Wicaksono, R., Fachruddin, M. A. 2018. Penambahan Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) terhadap Vitamin C dan Warna pada Proses Pengeringan Cabai Merah (*Capsicum annum* L.) dengan *Tunnel Dehydrator*. *Jurnal Agronida ISSN 2407-9111* Vol 4, No.2. Oktober 2018. Bogor : Institut Pertanian Bogor
- Rao, S. Ramachandra and Ravishankar, G.A. 2002. *Plant cell cultures: Chemical factories*

of secondary metabolites. Biotechnol. Adv., 20: 101-153

- Reringga, L., Mursalin., Rahmayani,I. 2018. Kajian Proses Pengeringan Cabai Merah (*Capsicum annum L.*) Menggunakan Vacuum Dryer dengan Penambahan Maltodekstrin dan Aplikasinya dalam Pembuatan Aabon Cabai. *Jurnal ISBN : 978-602-97051-8-8 Fakultas Pertanian Universitas Jambi.*
- Rohman, Abdul. 2007. *Kimia Farmasi Analisis Pustaka Pelajar.* Yogyakarta
- Rukmana. R. 2004. Usaha Tani Cabai Rawit. Kanisius. Jakarta.
- Rustam M. 2013. Karakteristik Pengeringan Dan Perubahan Warna Cabai Katokkon (*capsicum annum L. var. sinensis*). [Skripsi] Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Rustam, R., Salengke., Muhidong, J. 2018. Karakteristik Pengeringan dan Perubahan Warna Cabai Katokkon (*Capsicum annum L. Var. Sinensis*). *Jurnal Agritechno Vo..9 No. 2, Oktober 2018*
- Rustiana R. 2016. Teknologi Pengolahan Abon Cabai. Balitbangtan BPTP. Nusa Tenggara Timur
- Saing B dan Reni M. 2018. Pemanfaatan capsaicin dari cabai dalam menghadapi fluktuasi harga cabai di pasaran. *Jurnal Abdimas UBJ: 40-46.*
- Sanatombi, K. and G.J. Sharma, 2008. Capsaicin content and pungency of different capsicum spp cultivars. *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj*, 36(2):89-90.
- Saputro MAP, Susanto WH. 2016. Pembuatan Bubuk Cabai Rawit (Kajian Konsentrasi Kalsium Propionat dan Lama Waktu Perebusan Terhadap Kualitas Produk). *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 4 (1) Hal: 62-71*
- Scoville WL. 1912. Note capsicum. *American Pharmacists Association* 1: 453.
- Setyaningrum L W. 2013. Ekstraksi Oleoresin Capsaicin Dari Cabai Merah, Cabai Keriting, Dan Cabai Rawit. [skripsi] Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Setyaningsih,etal.2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press: Bogor
- Setyaningsih, 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press : Bogor

- Sigit A. 2007. Pengaruh perbandingan konsentrasi cabai, tomat serta papaya dan konsentrasi xanthan gum terhadap mutu saos cabai. Sumatera (ID): [Skripsi] Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara
- Sukrasmo, Kusmardiyani S, Tarini S, Sugiarto NC. 1997. Kandungan kapsaisin dan dihidrokapsaisin pada berbagai buah Capsicum. J. MS (2): 28-34
- Taira M, Y Ueno, dan Kawamitsu. 2010. Automated Quality Evaluation System for Net and Gross Sugarcane Samples using Near Infrared Spectroscopy. *Journal of Near Infrared Spectroscopy* 18: 209-215.
- TODD, P. H., BENSINGER, M. G., & BIFTU, T. (1977). *Determination Of Pungency Due To Capsicum By Gas-Liquid Chromatography*. *Journal of Food Science*, 42(3), 660–665. doi:10.1111/j.1365-2621.1977.tb12573.x
- Wijoyo, Hariyanto. 2014. Lada Katokon Cabai Super Hot Khas Toraja. (*online*), *UkiToraja*
- Wiriyanta BTW. 2003. Bertanam Cabai pada Musim Hujan. Jakarta (ID): Agromedia Pustaka.
- Yola, R., Zulfarman, dan Refilda. 2013. Penentuan kandungan kapsaisin pada berbagai buah cabai (capsicum) dengan metode kromatografi cair kinerja tinggi (KCKT). *Kimia Unand*. 2(2): 115-119.
- Yudhaningsih A F, 2012. Proses produksi pembuatan “abon cabai naga”. [skripsi] Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Pengujian Parameter Kadar Air

No	Kode Perlakuan	Kode Analisis	Bobot Cawan (g)	Bobot Sampel (g)	Bobot Setelah Oven (g)	Kadar Air (%)
1	4 Jam U1	P.062	76.2078	2.000	78.0315	8.82
2	4 Jam U2	P.063	55.2829	2.000	57.1410	7.09
3	4 Jam U3	P.064	53.0714	2.000	54.9109	8.02
4	7 Jam U1	P.065	21.6990	2.000	23.5908	5.41
5	7 Jam U2	P.066	23.0212	2.000	24.9643	2.84
6	7 Jam U3	P.067	23.2685	2.000	25.1694	4.96
7	10 Jam U1	P.068	22.0142	2.000	23.9462	3.40
8	10 Jam U2	P.069	22.6056	2.000	24.4870	5.93
9	10 Jam U3	P.070	21.1629	2.000	23.0679	4.75

Lampiran 2. Hasil uji ANOVA Pengujian Parameter Kadar Air

ANOVA

Kadar Air

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	23.633	2	11.817	8.369	.018
Within Groups	8.472	6	1.412		
Total	32.105	8			

Kadar Air

Duncan_a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
Pengeringan 7 Jam	3	4.403	
Pengeringan 10 Jam	3	4.693	
Pengeringan 4 Jam	3		7.976
Sig.		.775	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

Lampiran 3. Hasil Pengujian Parameter Kadar Vit C

No	Kode Perlakuan	Kode Analisis	Volume Titrasi (mL)	Vitamin C (%)
1	4 Jam U1	P.062	4.5	1.58
2	4 Jam U2	P.063	4.6	1.62
3	4 Jam U3	P.064	2.3	0.81
4	7 Jam U1	P.065	4.1	1.44
5	7 Jam U2	P.066	8.6	3.03
6	7 Jam U3	P.067	5.1	1.80
7	10 Jam U1	P.068	4.0	1.41
8	10 Jam U2	P.069	5.3	1.87
9	10 Jam U3	P.070	4.2	1.48

Lampiran 4. Hasil uji ANOVA Pengujian Parameter Kadar Vit C

ANOVA

Kadar Vit.C

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.883	2	.442	1.373	.323
Within Groups	1.930	6	.322		
Total	2.813	8			

Kadar Vit.C

Duncan_a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05
		1
Pengeringan 4 Jam	3	1.3367
Pengeringan 10 Jam	3	1.5867
Pengeringan 7 Jam	3	2.0900
Sig.		.167

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

- a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

Lampiran 5. Hasil uji ANOVA Pengujian Parameter Kadar Warna metode Colorimeter

ANOVA

L

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.205	2	.103	.012	.988
Within Groups	51.260	6	8.543		
Total	51.465	8			

L

Duncan_a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05
		1
Pengeringan 4 Jam	3	53.5267
Pengeringan 7 Jam	3	53.5400
Pengeringan 10 Jam	3	53.8533
Sig.		.899

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

ANOVA

a

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	9.371	2	4.686	.691	.537
Within Groups	40.689	6	6.781		
Total	50.060	8			

a

Duncan_a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05
		1
Pengeringan 7 Jam	3	7.4800
Pengeringan 10 Jam	3	8.3267
Pengeringan 4 Jam	3	9.9400
Sig.		.306

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

ANOVA

b

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	4.764	2	2.382	.404	.684
Within Groups	35.338	6	5.890		
Total	40.102	8			

b

Duncan_a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05
		1
Pengeringan 7 Jam	3	17.5500
Pengeringan 10 Jam	3	17.9367
Pengeringan 4 Jam	3	19.2500
Sig.		.438

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

Lampiran 6. Hasil Pengujian Parameter Kadar Capsaicin



UNIVERSITAS GADJAH MADA
LABORATORIUM PENELITIAN DAN PENGUJIAN TERPADU

RDPPT 3.1/LPPT
Rev. 0
Halaman 1 dari 1

LAPORAN HASIL UJI
No. Sertifikat : 00877.01/X/JUN1/LPPT/2021
No. Pengujian : 21060100877

Informasi Customer

Nama : Muzfiana Tahir	Tanggal Penerimaan : 21 Juni 2021
Alamat : Taccipi, Kecamatan Ulaweng, Kabupaten Bone, Sulawesi Selatan	Tanggal Pengujian : 30 Juni 2021

Hasil Pengujian

- Cabai Bubuk Katokkon (Sampel A (4 Jam))

Parameter Uji	Hasil	Satuan	Metode
Capsaicin	6920,42	µg/g	KLT
- Cabai Bubuk Katokkon (Sampel B (7 Jam))

Parameter Uji	Hasil	Satuan	Metode
Capsaicin	4785,81	µg/g	KLT
- Cabai Bubuk Katokkon (Sampel C (10 Jam))

Parameter Uji	Hasil	Satuan	Metode
Capsaicin	6289,35	µg/g	KLT

Yogyakarta, 24 September 2021
Kabidyan Litbang,



Dr. Ir. Hevi Wihadmyatami, M.Sc.
NIP. 196503082010122006

Petututan

1. LPU ini berlaku hanya pada sampel yang diujikan
2. LPU ini diluar email-moda untuk pengumuman peringatan yang diterbitkan dalam LPU ini
3. LPPT tidak bertanggung jawab atas setiap kerugian, kerusakan atau kerugian jiwa lain yang dialami oleh pihak ketiga sebagai akibat dari kepercayaan terhadap atau penggunaan Laporan ini
4. Tidak dipertanggungjawabkan tanggungjawab LPU ini tanpa izin dari LPPT UGM

Lampiran 7. Hasil uji ANOVA Pengujian Parameter Kadar Capsaicin

ANOVA

Kadar
Capsaicin

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	72154174742.889	2	36077087371.445	14.640	.005
Within Groups	14785407074.667	6	2464234512.444		
Total	86939581817.556	8			

Kadar Capsaicin

Duncan_a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
Pengeringan 7 Jam	3	478581.3333	
Pengeringan 10 Jam	3		628935.0000
Pengeringan 4 Jam	3		692042.0000
Sig.		1.000	.170

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

Lampiran 8. Lembar Pengujian Metode Hedonik

KUISIONER PENGUJIAN ORGANOLEPTIK METODE HEDONIK

Nama : Tanggal :
Sampel : Abon Cabai Katokkon

Instruksi

Dihadapan anda disajikan 12 sampel Abon Cabai Katokkon. Silahkan diuji warna, aroma, dan rasa dari masing-masing sampel dengan cara mencicipi sampel satu persatu dengan makanan pendamping. **Netralkan indera pengecap anda dengan air putih setelah selesai mencicipi satu sampel.** Setelah selesai, berikan komentar anda dengan memberikan penilaian pada tempat yang telah disediakan.

KODE	WARNA	AROMA	RASA
877			
552			
626			
154			
979			
279			
356			
871			
437			
536			
368			
888			

Keterangan:

- 1 : sangat tidak disukai
- 2 : tidak suka
- 3 : agak suka
- 4 : suka
- 5 : sangat suka

Komentar

Lampiran 9. Hasil Pengujian Organoleptik Metode Hedonik pada Parameter Warna

PANELIS	PERLAKUAN											
	F0			F1			F2			F3		
	F01	F02	F03	F1.1	F1.2	F1.3	F2.1	F2.2	F2.3	F3.1	F3.2	F3.3
1	4	5	5	4	5	4	4	4	4	4	4	4
2	4	4	4	3	2	3	3	4	3	4	3	3
3	5	5	5	4	4	4	4	4	4	3	3	3
4	4	4	4	3	3	4	3	3	3	2	3	3
5	5	5	5	3	3	4	3	4	3	2	2	2
6	4	4	4	3	3	3	3	4	4	1	2	1
7	5	5	5	4	4	4	4	4	4	3	4	3
8	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	2
9	5	5	5	3	3	5	4	5	5	4	3	3
10	5	5	5	4	4	4	4	4	4	3	3	3
11	4	4	3	4	4	4	4	3	3	2	2	1
12	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
13	4	4	3	3	3	4	3	4	4	3	3	2
14	5	5	5	4	4	4	3	5	5	3	4	4
15	3	3	3	4	5	5	5	4	4	4	4	4
JUMLAH	65	66	64	53	54	59	54	59	57	45	47	42
RATA-RATA	4.333333	4.4	4.26667	3.533333	3.6	3.933333	3.6	3.933333	3.8	3	3.133333	2.8

Lampiran 10. Hasil uji ANOVA parameter warna (metode hedonik)

ANOVA

Warna

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	41.794	3	13.931	26.536	.000
Within Groups	92.400	176	.525		
Total	134.194	179			

Hasil

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
F4	45	2.98		
F2	45		3.69	
F3	45		3.78	
F1	45			4.33
Sig.		1.000	.561	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 45.000

Lampiran 11. Hasil Pengujian Organoleptik Metode Hedonik pada Parameter Aroma

PANELIS	PERLAKUAN											
	F0			F1			F2			F3		
	F01	F02	F03	F1.1	F1.2	F1.3	F2.1	F2.2	F2.3	F3.1	F3.2	F3.3
1	3	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5
2	3	4	4	2	2	2	2	4	2	3	4	3
3	4	4	5	4	4	4	4	4	3	3	5	4
4	3	4	3	3	3	4	3	4	3	3	4	3
5	4	4	4	4	4	4	4	5	5	3	5	4
6	2	2	2	4	4	4	3	3	4	1	2	1
7	3	3	5	5	5	5	4	4	4	5	4	5
8	3	3	4	4	3	3	4	4	4	4	3	3
9	4	4	5	4	4	4	4	4	5	4	4	4
10	4	5	4	5	4	5	5	4	4	4	5	4
11	4	3	3	3	4	3	3	4	3	4	3	3
12	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
13	4	3	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4
14	3	3	5	5	5	5	4	5	5	4	3	4
15	3	3	3	4	5	5	5	5	3	4	5	4
JUMLAH	51	54	59	59	59	61	57	63	58	55	60	55
RATA-RATA	3.4	3.6	3.93333	3.93333	3.93333	4.06667	3.8	4.2	3.86667	3.66667	4	3.66667

Lampiran 12. Hasil uji ANOVA parameter aroma (metode hedonik)

ANOVA

Aroma

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	3.350	3	1.117	1.548	.204
Within Groups	126.978	176	.721		
Total	130.328	179			

Aroma

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05 1
F1	45	3.64
F4	45	3.78
F3	45	3.96
F2	45	3.98
Sig.		.091

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 45.000.

Lampiran 13. Hasil Pengujian Organoleptik Metode Hedonik pada Parameter Rasa

PANELIS	PERLAKUAN											
	F0			F1			F2			F3		
	F01	F02	F03	F1.1	F1.2	F1.3	F2.1	F2.2	F2.3	F3.1	F3.2	F3.3
1	4	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5
2	3	4	5	4	4	4	4	3	4	4	4	4
3	4	4	4	4	5	4	4	4	5	4	5	3
4	3	4	3	4	4	4	3	3	3	5	5	4
5	4	3	2	5	4	5	5	2	4	5	4	5
6	2	2	2	4	4	4	4	3	3	2	1	1
7	3	3	3	5	4	5	3	2	4	4	4	4
8	4	4	3	4	3	4	3	4	4	3	4	3
9	4	4	5	5	5	4	4	4	5	5	4	4
10	4	5	4	4	4	3	5	3	5	4	4	4
11	4	3	4	2	3	3	2	3	3	3	2	2
12	4	4	3	4	4	4	3	4	4	3	4	3
13	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3
14	3	3	4	4	4	3	5	4	4	5	5	3
15	3	3	3	4	5	5	5	5	3	4	5	4
JUMLAH	53	55	54	61	62	61	58	53	60	60	60	52
RATA-RATA	3.53333	3.66667	3.6	4.06667	4.13333	4.06667	3.86667	3.53333	4	4	4	3.46667

Lampiran 14. Hasil uji ANOVA parameter rasa (metode hedonik)

Rasa

ANOVA

Rasa

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	5.439	3	1.813	2.450	.065
Within Groups	130.222	176	.740		
Total	135.661	179			

Rasa

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
F1	45	3.60	
F3	45	3.80	3.80
F4	45	3.82	3.82
F2	45		4.09
Sig.		.252	.135

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 45.000.

Lampiran 15. Dokumentasi Penelitian



Cabai katokkon



Pengeringan (oven) cabai katokkon



Cabai katokkon setelah pengeringan



Pengujian kadar air



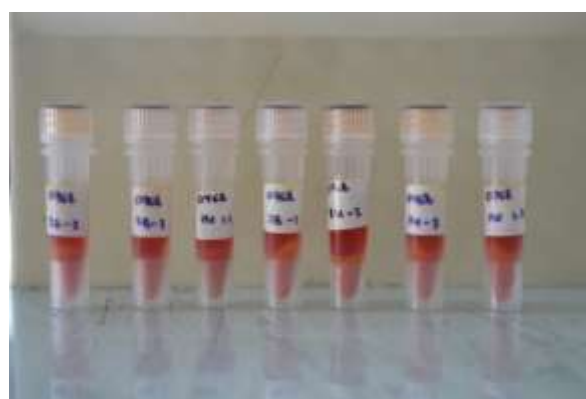
Cabai katokkon setelah digrinder



Pengujian kadar Vit C



Pengujian organoleptik



Pengujian Capsaicin