

## DAFTAR PUSTAKA

- Andriani, Elisabet Selly., Nurwantoro., Dan Antonius H. 2018. Perubahan Fisik Tomat Selama Penyimpanan Pada Suhu Ruang Akibat Pelapisan Dengan Agar-Agar. *Jurnal Teknologi Pangan* 2(2)176-182.
- AOAC. 1984. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists Inc. Washington DC
- AOAC. 1990. Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemists 13th Ed. The Association of Official Analytical Chemists. Washington DC.
- Ardiansyah, Nazar (2015) Rancang Bangun Ph Meter Air Di Utilities Refinery Unit Iv Cilacap Pt Pertamina ( Persero ) Berbasis Arduino Uno R3. Bachelor Thesis, Universitas Muhammadiyah Purwokerto
- Asni, Nur., Dan Suhiti, Kiki. 2017. Pengolahan Cabai Kering Dan Tepung Cabai Berkualitas Untuk Mengatasi Kelebihan Produksi Dan Menunjang Agroindustri Di Tingkat Petani Provinsi Jambi. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (Bptp) Jambi.
- Aziz, Azridjal., Idral., Herisiswanto., Rahmat IM., David J. 2015. Penerapan *Evaporative Cooling* Untuk Peningkatan Kinerja Mesin (AC Split). Proceeding Seminar Nasional Tahunan Teknik Mesin XIV. Fakultas Teknik Universitas Riau : Pekanbaru.
- Badan Standardisasi Nasional. 2016. Standar Mutu Cabai Merah. SNI 4480-2016.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. Batas Maksimum Cemar Mikroba dalam Pangan. SNI 7388:2009
- Dirpan, Andi. Sapsal T, Muhammad., Muhammad, Abdul Kadir., Tahir, Mulyati M., Rahimuddin. 2017. Evaluation of temperature and relative humidity on two types of zero energy cool chamber (ZECC) in South Sulawesi, Indonesia. Publishing. <http://iopscience.iop.org/article/10.1088/17551315/101/1/012028/meta>. Di akses Maret, 2020.
- Dirpan, Andi., Muhammad T.S., Mulyati M.T., Muspirah D., And Ashabul F., 2020. The Potential Of The Zecc–Washing Combination To Extending The Mango’s Shelf Life. *Iop Conf. Series: Earth And Environmental Science* 575. 012153
- Edowai, DN., Stella K dan Handry R. 2016. Mutu Cabai Rawit (*Capsicum frutescens L.*) Pada Tingkat Kematangan dan Suhu Yang Berbeda Selama Penyimpanan. *Agrointek* 10 (1): 12-20
- Effendi M. Supli (2009). *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Alfabeta, Bandung.
- Elza, L., M. A. F. Falah, Dan Jumeri. 2016. Analisis Mutu Fisik Dan Mikrobiologis Serta Perhitungan Biaya Mutu Buah Stroberi Segar (*Fragaria Sp.*) Dengan Pelapis Edible Selama Penyimpanan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Wulandari, Erlinda. 2021. Perubahan Mutu Cabai Merah Besar (*Capsicum Annuum L.*) Pada Penyimpanan *Zero Energy Cool Chamber (Zecc)*, *Refrigerator* Dan Suhu Ruang. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Firdaus A , Andi D, Rindam L. 2020. Peningkatan Lama Simpan Buah Mangga (*Mangifera Indica L.*) Dengan Kombinasi Zero Energy Cool Chamber (ZECC), Hot Water Treatment (Hwt) Dan Kemasan. *Skripsi. Ilmu dan Teknologi Pangan*, Unhas. Makassar
- Husna, I. 2008. Pengaruh Suhu Penyimpanan dan Pengemasan Terhadap Kesegaran Brokoli (*Brassica oleraceae L var. Royal green*). Malang. Skripsi Pada Jurusan Biologi, Fakultas Sains dan Teknologi.

- Hongi, H.N.A., Frans G.I., Dan Christine F.M. 2015. Komposisi Mikroba Berasosiasi Dengan Tingkat Kepedasan Dan Kesegaran Cabe Rawit (*Capsicum Frutescens*) Selama Penyimpanan pada Suhu Ruang. *J. Ilmu Dan Teknologi Pangan*, Vol. 3 No. 1
- Ilyasa, Muhammad., Sumihar H Dan Abdul Kalsum, Umami. 2018. Studi Pengaruh Tangkai Buah Terhadap Mutu Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.) Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Universitas Hassanudin : Makassar
- Kalsum, Umami. 2018. Studi Pengaruh Tangkai Buah Terhadap Mutu Cabai Rawit (*Capsicum Frutescens* L.) Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Kamaluddin, M.J.N., Mustika, N.H. 2018. Pengaruh Perbedaan Jenis *Hidrokoloid* Terhadap Karakteristikfruit Leather Pepaya. *Jurnal Edufortech* 3 (1) 2018.
- Kamilia, N. Y. A. 2017. Mutu Buah Mangga (*Mangifera indica* L.) dan Tomat (*Lycopersicon esculentum mill.*) yang disimpan pada ZECC (*Zero Energy Cool Chamber*). *Skripsi*. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Kumalaningsih, Sri., Harijono, Dan Y. F. Amir. 2012. Pencegahan Pencoklatan Umbi Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas* (L). Lam.) Untuk Pembuatan Tepung :Pengaruh Kombinasi Konsentrasi Asam Askorbat Dan Sodium Acid Pyrophosphate. *J. Tek. Pert* Vol.5 No. 1: 11 - 19
- Kumar, Ratnesh., Suresh C., Samsher., Balwant S., Rahul K dan A Anil K. 2018. *Zero energy cool chamber for food commodities: Need of eco-friendly storage facility for farmers: A review. Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*. 7(5): 2293-2301.
- Lamona, A. 2015. Pengaruh Jenis Kemasan Dan Penyimpanan Suhu Rendah Terhadap Perubahan Kualitas Cabai Merah Keriting Segar. *Jurnal Keteknikan Pertanian*. 3(2):145-152.
- Megawati. 2017. Pengaruh Perlakuan Penyimpanan Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.) Var. Cengek Terhadap Kandungan Vitamin C, Kadar Air Dan Kapsaisin. *Skripsi*. Universitas Hassanudin : Makassar.
- Muchtadi, D. 1992. Fisiologi Pasca Panen Sayuran Dan Buah-Buahan. Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Nakano, R., S. Inoue, Y. Kubo, A. Inaba. 2002. Water stress-induced ethylene in the calyx triggers autocatalytic ethylene production and fruit softening in 'Tonewase' persimmon grown in a heated plastic-house. *Postharvest Biol. Technol.* 25:293-300.
- Ni'ma, Andi Ainun. 2021. Pengaruh Suhu Penyimpanan Dan Kemasan Plastik *Polyethylene* Terhadap Karakteristik Dan Mutu Cabai Rawit (*Capsicum Frutescens* L.). *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Pamungkas, Z. S. 2017. Pengaruh Jenis Kedelai Dan Perbandingan Gula Pasir: Susu Skim Terhadap Total Eksopolisakarida Kasar Dan Aktivitas Antioksidan Caspian Sea Soygurt. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Parera, Jefrianus. Lesybeth M.N., Zet M. 2021. Optimasi Suhu Dan Waktu Penyimpanan terhadap Kualitas Cabai Rawit (*Capsicum Frutescens* L.) Jenis Cakra. *Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat (Senadiba)*. Isbn: 978-623-5839-09-7. 2021
- R. 2018. Respon Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.) terhadap Pemberian Kompos dan Biochar dari Limbah Ampas Tebu. *Jurnal Agroteknologi dan Ilmu Pertanian* 3 (1): 39-49

- Rachmawati, M. 2010. Kajian Sifat Kimia Salak Pondoh (*Salacca Edulis Reinw*) Dengan Pelapisan Khitosan Selama Penyimpanan Untuk Mempredusi Masa Simpannya. *Jurnal Teknologi Pertanian* 6 (1). Halaman 20-24.
- Rachmawati, R. M.R. Defiani, Dan N. L. Suriani. 2009. Pengaruh Suhu Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Vitamin C Pada Cabai Rawit Putih (*Capsicum Frutescens*). *Jurnal Biologi*. 13 (2) : 36 – 40.
- Renate, Dharia. 2009. Pengemasan Puree Cabe Merah Dengan Berbagai Jenis Plastik Yang Dikemas Vakum. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian* 14 (1) : 80-89
- Rukmana, R. 2002. Usaha Tani Cabai Rawit. Kanisius. Yogyakarta
- Rochayat, Y. · V.R. Munika. 2015. Respon kualitas dan ketahanan simpan cabai merah (*Capsicum annum L.*) dengan penggunaan jenis bahan pengemas dan tingkat kematangan buah. *Jurnal Kultivasi Vol. 14(1)*
- Sari, Eritine Fitriya. 2022. Mutu Fisik Cabai Rawit (*Capsicum Frutescens L.*) Segar Dengan Jenis Pengemasan Berbeda Selama Penyimpanan Suhu Rendah. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember. Jember
- Setyaningsih D. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro. Bogor : Ipb Press.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Sugianti, Cicih. 2015. Kajian Perlakuan *Hot Water Treatment* Dan Pelilinan Anti Mikroba Untuk Memperpanjang Umur Simpan Cabai Merah (*Capsicum Annuum L.*) *Usulan Penelitian*. Universitas Lampung : Bandar Lampung
- Sulistyaningrum A, Yanto T, Naufalin R.2015. Perubahan Kualitas Nirakelapa Akibat Penambahan pengawet alami. *J. Penelitian Pascapanen Pertanian* 12(3) :137-146.
- Sulistyaningrum Anna dan Darudriyo. 2018. Penurunan Kualitas Cabai Rawit Selama Penyimpanan Dalam Suhu Ruang. *Jurnal agronida* 4 (2) : 64-71
- Tawali, A. B. Abit, T. Mustofa, L. 2004 Mempelajari Pengaruh Suhu Penyimpanan Terhadap Mutu Buah Apel Varietas Red Delicious (*Malus sylvestris*). (*Study Of Effect Storage Temperature To Quality Red Delicious Apple (Malus Sylvestris)*). Makasar. *Jurnal Jurusan Teknologi Pertanian Faperta hut UNHAS*.
- Trenggono Dan Sutardi. 1989. Biokimia Dan Teknologi Pascapanen. Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi Ugm. Yogyakarta
- Utama, I. M. S., Y. Setiyo., I. A. R. P. Puja Dan N. S. Antara. 2011. Kajian Atmosfir Terkendali Untuk Memperlambat Penurunan Mutu Buah Mangga Arumanis Selama Penyimpanan. *Jurnal Horikultura Indonesia*. 2(1) : 27-33.
- Utari, Ni Wayan Arya. 2021. Kinetika Pengaruh Kalsium Klorida Dan Kelembaban Relatif Terhadap Kualitas Cabai Merah (*Capsicum Annum L.*). E-Issn: 2581-0545
- Winarno, F.G. 2002. Fisiologi Lepas Panen Produk Hortikultura. M-Brio Press, Bogor.
- Yanuarti, Astri R dan Mudya DA. 2016. Profil Komoditas Barang Kebutuhan Pokok Dan Barang Penting Komoditas Cabai. [https://ews.kemendag.go.id/download.aspx?file=BK\\_CABAI\\_16-03-2018-SP2KP.pdf&typepublication](https://ews.kemendag.go.id/download.aspx?file=BK_CABAI_16-03-2018-SP2KP.pdf&typepublication). Di akses Maret, 2020.

## LAMPIRAN

### Lampiran 1. Hasil Pengukuran Vitamin C Cabai Rawit Selama Penyimpanan pada Suhu Ruang, *Refrigerator*, dan ZECC

Jenis Penyimpanan	Lama Penyimpanan	Ulangan			Jumlah	Rata-rata
		1	2	3		
Suhu Ruang	0 Hari	0.389	0.388	0.391	1.168	0.389
	2 Hari	0.351	0.393	0.25	0.988	0.329
	5 Hari	0.351	0.245	0.308	0.904	0.301
	7 Hari	0.245	0.287	0.266	0.799	0.266
	9 Hari	0.277	0.266	0.235	0.778	0.259
<i>Refrigerator</i>	0 Hari	0.389	0.388	0.391	1.168	0.389
	2 Hari	0.477	0.477	0.309	1.263	0.421
	5 Hari	0.489	0.361	0.256	1.106	0.37
	7 Hari	0.219	0.346	0.424	0.989	0.330
	9 Hari	0.340	0.312	0.256	0.907	0.302
ZECC	0 Hari	0.389	0.388	0.391	1.168	0.389
	2 Hari	0.382	0.6	0.477	1.433	0.478
	5 Hari	0.538	0.351	0.489	1.378	0.459
	7 Hari	0.466	0.340	0.403	1.209	0.403
	9 Hari	0.319	0.295	0.351	0.964	0.321

### Lampiran 1.1 . Hasil Analisis Sidik Ragam (Anova) Vitamin C Cabai Rawit Selama Penyimpanan pada Suhu Ruang, *Refrigerator*, dan ZECC

#### Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Vitamin C

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.189 <sup>a</sup>	14	.013	2.856	.008
Intercept	5.872	1	5.872	1.243E3	.000
Jenis Penyimpanan	.079	2	.039	8.340	.001
Lama Penyimpanan	.080	4	.020	4.259	.008
Jenis Penyimpanan * Lama Penyimpanan	.030	8	.004	.784	.620
Error	.142	30	.005		
Total	6.202	45			
Corrected Total	.330	44			

a. R Squared = .571 (Adjusted R Squared = .371)

**Lampiran 1.2. Hasil Uji Lanjut Duncan Kadar air Cabai Rawit Selama Penyimpanan pada Suhu Ruang, Refrigerator, dan ZECC**

- Uji Lanjut Duncan Faktor Tunggal Jenis Penyimpanan

**VitaminC**

Duncan<sup>a,b</sup>

Jenis Penyimpanan	N	Subset	
		1	2
Suhu Ruang	15	.30947	
Refrigerator	15		.36227
ZECC	15		.41193
Sig.		1.000	.057

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .005.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 15,000.

b. Alpha = ,05.

- Uji Lanjut Duncan Faktor Tunggal Lama Penyimpanan

**VitaminC**

Duncan<sup>a,b</sup>

Lama Penyimpanan	N	Subset		
		1	2	3
9 hari	9	.29456		
7 hari	9	.33289	.33289	
5 hari	9		.37644	.37644
0 hari	9		.38933	.38933
2 hari	9			.41289
Sig.		.246	.109	.297

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .005.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 9,000.

b. Alpha = ,05.

**Lampiran 2. Hasil Pengukuran pH Cabai Rawit Selama Penyimpanan pada Suhu Ruang, Refrigerator, dan ZECC**

Jenis Penyimpanan	Lama Penyimpanan	Ulangan			Jumlah	Rata-rata
		1	2	3		
Suhu Ruang	0 Hari	4.5	4.8	5.4	14.7	4.9
	2 Hari	4.7	4.7	4.6	14	4.7
	5 Hari	4.8	4.3	4.8	13.9	5
	7 Hari	3.9	4.8	4.8	13.5	4.5
	9 Hari	4.9	4.4	3.2	12.5	4.2
Refrigerator	0 Hari	4.5	4.8	5.4	14.7	4.9
	2 Hari	4.5	5	4.8	14.3	4.8
	5 Hari	4.8	4.9	5.2	14.9	5
	7 Hari	5	4.6	5.3	14.9	5
	9 Hari	4.7	4.8	4.7	14.2	4.7
ZECC	0 Hari	4.5	4.8	5.4	14.7	4.9
	2 Hari	5.1	4.5	4.9	14.5	4.8
	5 Hari	5.8	4.8	4.3	14.9	5
	7 Hari	5.1	4.4	5.5	15	5.0
	9 Hari	4.2	5	5.1	14.3	4.8

**Lampiran 2.1 Hasil Analisis Sidik Ragam (Anova) pH Cabai Rawit Selama Penyimpanan pada Suhu Ruang, Refrigerator, dan ZECC**

**Tests of Between-Subjects Effects**

Dependent Variable: pH

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	2.071 <sup>a</sup>	14	.148	.691	.765
Intercept	1027.222	1	1027.222	4.795E3	.000
Jenis Penyimpanan	.946	2	.473	2.207	.128
Lama Penyimpanan	.656	4	.164	.765	.556
Jenis Penyimpanan * Lama Penyimpanan	.470	8	.059	.274	.970
Error	6.427	30	.214		
Total	1035.720	45			
Corrected Total	8.498	44			

a. R Squared = .244 (Adjusted R Squared = .109)

**Lampiran 3. Hasil Pengukuran Kadar Air Cabai Rawit Besar Selama Penyimpanan pada Suhu Ruang, Refrigerator, dan ZECC**

Jenis Penyimpanan	Lama Penyimpanan	Ulangan			Jumlah	Rata-rata
		1	2	3		
Suhu Ruang	0 Hari	75.8	73.0	75.4	224.2	74.7
	2 Hari	70.1	69.4	71.6	211.1	70.4
	5 Hari	53.1	60.5	57.3	170.9	57.0
	7 Hari	48.1	46.8	52.8	147.7	49.2
	9 Hari	45.4	46.7	49.5	141.6	47.2
Refrigerator	0 Hari	75.8	73.0	75.4	224.2	74.7
	2 Hari	75.8	74.1	73.2	223.1	74.4
	5 Hari	74.0	74.0	71.6	219.6	73.2
	7 Hari	67.4	70.9	71.9	210.2	70.1
	9 Hari	64.7	65.0	67.3	197.0	65.7
ZECC	0 Hari	75.8	73.0	75.4	224.2	74.7
	2 Hari	76.5	74.4	70.7	221.6	73.9
	5 Hari	72.8	74.3	72.5	219.6	73.2
	7 Hari	79.1	75.7	59.4	214.2	71.4
	9 Hari	76.8	76.7	56.5	210.0	70.0

**Lampiran 3.1. Hasil Analisis Sidik Ragam (Anova) Kadar Air Cabai Rawit Selama Penyimpanan pada Suhu Ruang, Refrigerator, dan ZECC**

**Tests of Between-Subjects Effects**

Dependent Variable:KadarAir

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	3607.439 <sup>a</sup>	14	257.674	12.686	.000
Intercept	207971.214	1	207971.214	1.024E4	.000
Jenis Penyimpanan	1551.400	2	775.700	38.190	.000
Lama Penyimpanan	1245.095	4	311.274	15.325	.000
Jenis Penyimpanan * Lama Penyimpanan	810.944	8	101.368	4.991	.001
Error	609.347	30	20.312		
Total	212188.000	45			
Corrected Total	4216.786	44			

a. R Squared = .855 (Adjusted R Squared = .788)

### Lampiran 3.2. Hasil Uji Lanjut Duncan Kadar air Cabai Rawit Selama Penyimpanan pada Suhu Ruang, *Refrigerator*, dan ZECC

- Uji Lanjut Duncan Faktor Tunggal Jenis Penyimpanan

#### Kadar Air

Duncan<sup>a,b</sup>

Jenis Penyimpanan	N	Subset	
		1	2
Suhu Ruang	15	59.700	
<i>Refrigerator</i>	15		71.607
ZECC	15		72.640
Sig.		1.000	.535

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 20.312.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 15,000.

b. Alpha = ,05.

- Uji Lanjut Duncan Faktor Tunggal Lama Penyimpanan

#### Kadar Air

Duncan<sup>a,b</sup>

Lama Penyimpanan	N	Subset		
		1	2	3
9 hari	9	60.956		
7 hari	9	63.567	63.567	
5 hari	9		67.789	
2 hari	9			72.867
0 hari	9			74.733
Sig.		.229	.056	.387

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 20.312.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 9,000.

b. Alpha = ,05.

- Uji Lanjut Duncan Interaksi Jenis Penyimpanan (A) dan Lama Penyimpanan (B)

Perlakuan	B1 (0 Hari)	B2 (2 Hari)	B3 (5 Hari)	B4 (7 hari)	B5 (9 Hari)
A1 (Suhu Ruang)	74.7a	70.4 ab	57 c	49.2 d	47.2 d
A2 ( <i>Refrigerator</i> )	74.7a	74.4 ab	73.2 ab	70.1 ab	65.7 b
A3 (ZECC)	74.7a	73.9 ab	73.2 ab	71.4 ab	70 ab



**Lampiran 4. Tabel Hasil Pengukuran Total Asam Cabai Rawit Selama Penyimpanan pada Suhu Ruang, Refrigerator, dan ZECC**

Jenis Penyimpanan	Lama Penyimpanan	Ulangan			Jumlah	Rata-rata
		1	2	3		
Suhu Ruang	0 Hari	0.9	3.8	1.8	6.5	2.2
	2 Hari	1.4	1.5	2.0	4.9	1.6
	5 Hari	1.1	2.2	1.6	4.9	1.6
	7 Hari	0.9	1.4	2.3	4.6	1.5
	9 Hari	2.3	1.1	0.9	4.3	1.4
Refrigerator	0 Hari	0.9	3.8	1.8	6.5	2.2
	2 Hari	2.0	2.2	3.4	7.6	2.5
	5 Hari	2.7	2.2	3.1	8.0	2.7
	7 Hari	2.7	2.4	2.7	7.8	2.6
	9 Hari	1.6	0.7	2.7	5.0	1.7
ZECC	0 Hari	0.9	3.8	1.8	6.5	2.2
	2 Hari	2.2	3.2	0.7	6.1	2.0
	5 Hari	1.8	2.5	1.1	5.4	1.8
	7 Hari	2.0	1.8	1.1	4.9	1.6
	9 Hari	1.8	1.1	1.8	4.7	1.6

**Lampiran 4.1. Hasil Analisis Sidik Ragam (Anova) Total Asam Cabai Rawit Selama Penyimpanan pada Suhu Ruang, Refrigerator, dan ZECC**

**Tests of Between-Subjects Effects**

Dependent Variable: Total Asam

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	6.255 <sup>a</sup>	14	.447	.520	.902
Intercept	167.042	1	167.042	194.285	.000
Jenis Penyimpanan	2.692	2	1.346	1.566	.226
Lama Penyimpanan	2.157	4	.539	.627	.647
Jenis Penyimpanan * Lama Penyimpanan	1.406	8	.176	.204	.988
Error	25.793	30	.860		
Total	199.090	45			
Corrected Total	32.048	44			

a. R Squared = .195 (Adjusted R Squared = -.180)

**Lampiran 5. Hasil Pengukuran Total Mikroba Cabai Rawit Selama Penyimpanan pada Suhu Ruang, Refrigerator, dan ZECC**

Jenis Penyimpanan	Lama Penyimpanan	Pengenceran	Ulangan			Rata-Rata	Log CFU/g	TPC (Koloni/G)
			1	2	3			
Suhu Ruang	0 Hari	10 -4	105	92	122	75.7	5.879	7.57x10 <sup>5</sup>
		10 -5	47	56	32			
	5 Hari	10 -5	133	162	154	99.7	7.000	9.97x10 <sup>6</sup>
		10 -6	43	52	54			
	9 Hari	10 -5	83	103	98	68.8	6.735	5.43x10 <sup>6</sup>
		10 -6	29	65	35			
Refrigerator	0 Hari	10 -4	105	92	122	75.7	5.879	7.57x10 <sup>5</sup>
		10 -5	47	56	32			
	5 Hari	10 -5	88	113	124	86.0	6.934	8.6x10 <sup>6</sup>
		10 -6	45	61	85			
	9 Hari	10 -5	34	36	28	29.7	6.473	2.97x10 <sup>6</sup>
		10 -6	28	27	25			
Zecc	0 Hari	10 -4	105	92	122	75.7	5.878	7.57x10 <sup>5</sup>
		10 -5	47	56	32			
	5 Hari	10 -5	148	129	83	88.7	6.948	8.87x10 <sup>6</sup>
		10 -6	76	44	52			
	9 Hari	10 -5	28	39	30	30.8	6.489	3.08x10 <sup>6</sup>
		10 -6	26	37	25			

**Lampiran 6. Tabel Hasil Pengukuran Susut Bobot Cabai Rawit Selama Penyimpanan pada Suhu Ruang, Refrigerator, dan ZECC**

Jenis Penyimpanan	Lama Penyimpanan	Ulangan			Jumlah	Rata-rata
		1	2	3		
Suhu Ruang	0 Hari	2.4	1.8	2.5	6.7	2.2
	2 Hari	1.9	1.3	1.3	4.5	1.5
	5 Hari	1.2	0.9	1	3.1	1
	7 Hari	0.4	0.6	0.9	1.9	0.6
	9 Hari	0.4	0.5	0.8	1.7	0.6
Refrigerator	0 Hari	2.4	2.4	2.6	7.4	2.5
	2 Hari	1.8	1.8	2	5.6	1.9
	5 Hari	1.7	1.7	1.9	5.3	1.8
	7 Hari	1.3	1.4	0.8	3.5	1.2
	9 Hari	1.2	1.3	0.7	3.2	1.1
ZECC	0 Hari	2.8	2.8	2.9	8.5	2.8
	2 Hari	2.7	2.6	2.7	8	2.7
	5 Hari	2.6	2.2	2.4	7.2	2.4
	7 Hari	1.7	2.1	1.8	5.6	1.9
	9 Hari	1.7	1.2	1.4	4.3	1.4

**Lampiran 6.1. Hasil Analisis Sidik Ragam (Anova) Susut Bobot Cabai Rawit Selama Penyimpanan pada Suhu Ruang, Refrigerator, dan ZECC**

**Tests of Between-Subjects Effects**

Dependent Variable: Susut Bobot

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	21.110 <sup>a</sup>	14	1.508	30.023	.000
Intercept	131.414	1	131.414	2.617E3	.000
Jenis Penyimpanan	7.843	2	3.922	78.084	.000
Lama Penyimpanan	12.623	4	3.156	62.836	.000
Jenis Penyimpanan * Lama Penyimpanan	.644	8	.080	1.602	.166
Error	1.507	30	.050		
Total	154.030	45			
Corrected Total	22.616	44			

a. R Squared = .933 (Adjusted R Squared = .902)

**Lampiran 6.2. Hasil Uji Lanjut Duncan Susut Bobot Cabai Rawit Selama Penyimpanan pada Suhu Ruang, Refrigerator, dan ZECC**

- Uji Lanjut Duncan Faktor Tunggal Jenis Penyimpanan

**Susut Bobot**

Duncan<sup>a,b</sup>

Jenis Penyimpanan	N	Subset		
		1	2	3
Suhu Ruang	15	1.220		
Refrigerator	15		1.667	
ZECC	15			2.240
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) = .050.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 15,000.

b. Alpha = .05.

- Uji Lanjut Duncan Faktor Tunggal Lama Penyimpanan

**Susut Bobot**

Duncan<sup>a,b</sup>

Lama Penyimpanan	N	Subset				
		1	2	3	4	5
9 hari	9	1.022				
7 hari	9		1.267			
5 hari	9			1.733		
2 hari	9				2.011	
0 hari	9					2.511
Sig.		1.000	1.000	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) = .050.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 9,000.

b. Alpha = ,05.

**Lampiran 7. Tabel Hasil Pengukuran Warna Cabai Rawit Selama Penyimpanan pada Suhu Ruang, Refrigerator, dan ZECC**

Nilai Koordinat	Lama Penyimpanan	Jenis Penyimpanan			Rata-rata
		Suhu Ruang	Refrigerator	Zecc	
L*	0 Hari	37.4	38.8	43.6	39.9
	2 Hari	34.6	37.2	41.7	37.8
	5 Hari	33.7	34.9	37.7	35.5
	7 Hari	32.7	33.2	36.8	34.2
	9 Hari	30.2	32.7	35.3	32.7
	Rata-rata	33.7	35.4	39.0	36.0
A*	0 Hari	39.6	39.8	41.2	40.2
	2 Hari	38.7	39.6	40.1	39.5
	5 Hari	37.0	39.2	37.7	38.0
	7 Hari	35.5	37.0	35.0	35.8
	9 Hari	32.8	36.0	34.6	34.5
	Rata-rata	36.7	38.3	37.7	37.6
B*	0 Hari	24.7	29.9	32.3	29.0
	2 Hari	24.2	28.5	32.4	28.4
	5 Hari	22.4	25.6	27.4	25.1
	7 Hari	20.9	22.4	25.5	23.0
	9 Hari	18.9	21.0	24.3	21.4
	Rata-rata	22.2	25.5	28.4	25.4

**Lampiran 7.1. Hasil Analisis Sidik Ragam (Anova) L\* Warna Cabai Rawit Selama Penyimpanan pada Suhu Ruang, Refrigerator, dan ZECC**

**Tests of Between-Subjects Effects**

Dependent Variable: L\*

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	530.396 <sup>a</sup>	14	37.885	2.087	.045
Intercept	58435.257	1	58435.257	3.219E3	.000
Jenis Penyimpanan	221.474	2	110.737	6.100	.006
Lama Penyimpanan	293.785	4	73.446	4.046	.010
Jenis Penyimpanan * Lama Penyimpanan	15.137	8	1.892	.104	.999
Error	544.587	30	18.153		
Total	59510.240	45			
Corrected Total	1074.983	44			

a. R Squared = .493 (Adjusted R Squared = .257)

**Lampiran 7.2. Hasil Uji Lanjut Duncan L\* Warna Cabai Rawit Selama Penyimpanan pada Suhu Ruang, Refrigerator, dan ZECC**

- Uji Lanjut Duncan Faktor Tunggal Jenis Penyimpanan

**L\***

Duncan<sup>a,b</sup>

Jenis Penyimpanan	N	Subset	
		1	2
Suhu Ruang	15	33.720	
Refrigerator	15	35.360	
ZECC	15		39.027
Sig.		.300	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 18.153.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 15,000.

b. Alpha = ,05.

- Uji Lanjut Duncan Faktor Tunggal Lama Penyimpanan

**L\***

Duncan<sup>a,b</sup>

Lama Penyimpanan	N	Subset		
		1	2	3
9 hari	9	32.744		
7 hari	9	34.222	34.222	
5 hari	9	35.478	35.478	
2 hari	9		37.822	37.822
0 hari	9			39.911
Sig.		.209	.100	.307

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 18.153.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 9,000.

b. Alpha = ,05.

**Lampiran 7.3. Hasil Analisis Sidik Ragam (Anova) a\* Warna Cabai Rawit Selama Penyimpanan pada Suhu Ruang, Refrigerator, dan ZECC**

#### Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: a\*

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	247.150 <sup>a</sup>	14	17.654	1.002	.476
Intercept	63589.124	1	63589.124	3.608E3	.000
Jenis Penyimpanan	19.655	2	9.828	.558	.578
Lama Penyimpanan	209.483	4	52.371	2.972	.035
Jenis Penyimpanan* Lama Penyimpanan	18.012	8	2.251	.128	.998
Error	528.687	30	17.623		
Total	64364.960	45			
Corrected Total	775.836	44			

a. R Squared = .319 (Adjusted R Squared = .001)

**Lampiran 7.4. Hasil Uji Lanjut Duncan a\* Warna Cabai Rawit Selama Penyimpanan pada Suhu Ruang, Refrigerator, dan ZECC**

- Uji Lanjut Duncan Faktor Tunggal Lama Penyimpanan

**a\***

Duncan<sup>a,b</sup>

Lama Penyimpanan	N	Subset		
		1	2	3
9 hari	9	34.489		
7 hari	9	35.822	35.822	
5 hari	9	37.967	37.967	37.967
2 hari	9		39.467	39.467
0 hari	9			40.211
Sig.		.106	.091	.294

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.  
Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 17.623.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 9,000.

b. Alpha = ,05.

**Lampiran 7.5. Hasil Analisis Sidik Ragam (Anova) b\* Warna Cabai Rawit Selama Penyimpanan pada Suhu Ruang, Refrigerator, dan ZECC**

**Tests of Between-Subjects Effects**

Dependent Variable: b\*

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	697.090 <sup>a</sup>	14	49.792	2.099	.043
Intercept	28961.124	1	28961.124	1.221E3	.000
Jenis Penyimpanan	284.363	2	142.182	5.993	.006
Lama Penyimpanan	389.861	4	97.465	4.108	.009
Jenis Penyimpanan * Lama Penyimpanan	22.866	8	2.858	.120	.998
Error	711.787	30	23.726		
Total	30370.000	45			
Corrected Total	1408.876	44			

a. R Squared = .495 (Adjusted R Squared = .259)

**Lampiran 7.6. Hasil Uji Lanjut Duncan b\* Warna Cabai Rawit Selama Penyimpanan pada Suhu Ruang, Refrigerator, dan ZECC**

- Uji Lanjut Duncan Faktor Tunggal Jenis Penyimpanan

**b\***

Duncan<sup>a,b</sup>

Jenis Penyimpanan	N	Subset	
		1	2
Suhu Ruang	15	22.227	
Refrigerator	15	25.500	25.500
ZECC	15		28.380
Sig.		.076	.116

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 23.726.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 15,000.

b. Alpha = ,05.

- Uji Lanjut Duncan Faktor Tunggal Lama Penyimpanan

**b\***

Duncan<sup>a,b</sup>

Lama Penyimpanan	N	Subset	
		1	2
9 hari	9	21.433	
7 hari	9	22.956	
5 hari	9	25.122	25.122
2 hari	9		28.356
0 hari	9		28.978
Sig.		.139	.122

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 23.726.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 9,000.

b. Alpha = ,05.

Sumber: *Data Primer Penelitian Ilmu dan Teknologi Pangan. 2021*



**Lampiran 8. Tabel Hasil Pengukuran Total Padatan Terlarut Cabai Rawit Selama Penyimpanan pada Suhu Ruang, Refrigerator, dan ZECC**

Jenis Penyimpanan	Lama Penyimpanan	Ulangan			Jumlah	Rata-rata
		1	2	3		
Suhu Ruang	0 Hari	9.7	10.6	10.8	31.1	10.4
	2 Hari	8.8	10.6	10.3	29.7	9.9
	5 Hari	7.8	10.7	10.1	28.6	9.5
	7 Hari	7.6	6.5	7.2	21.3	7.1
	9 Hari	5.7	6.8	6.8	19.3	6.4
Refrigerator	0 Hari	9.7	10.6	10.8	31.1	10.4
	2 Hari	9.7	10	10.8	30.5	10.2
	5 Hari	9.4	8.4	10.5	28.3	9.4
	7 Hari	8.8	7.3	10.8	26.9	9.0
	9 Hari	7.3	7	9.1	23.4	7.8
ZECC	0 Hari	9.7	10.6	10.8	31.1	10.4
	2 Hari	10.1	10.8	11.5	32.4	10.8
	5 Hari	8.8	9.2	9.5	27.5	9.2
	7 Hari	8.6	8.6	10.6	27.8	9.3
	9 Hari	8	8.5	10.7	27.2	9.1

**Lampiran 8.1. Hasil Analisis Sidik Ragam (Anova) Total padatan Terlarut Cabai Rawit Selama Penyimpanan pada Suhu Ruang, Refrigerator, dan ZECC**

**Tests of Between-Subjects Effects**

Dependent Variable: Total Padatan Terlarut

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	68.616 <sup>a</sup>	14	4.901	4.985	.000
Intercept	3843.840	1	3843.840	3.910E3	.000
Jenis Penyimpanan	9.102	2	4.551	4.629	.018
Lama Penyimpanan	47.623	4	11.906	12.110	.000
Jenis Penyimpanan * Lama Penyimpanan	11.892	8	1.486	1.512	.195
Error	29.493	30	.983		
Total	3941.950	45			
Corrected Total	98.110	44			

a. R Squared = .699 (Adjusted R Squared = .559)

**Lampiran 8.2. Hasil Uji Lanjut Duncan Total Padatan Terlarut Cabai Rawit Selama Penyimpanan pada Suhu Ruang, Refrigerator, dan ZECC**

- Uji Lanjut Duncan Faktor Tunggal Jenis Penyimpanan

**Total Padatan Terlarut**

Duncan<sup>a,b</sup>

Jenis Penyimpanan	N	Subset	
		1	2
Suhu Ruang	15	8.647	
Refrigerator	15	9.347	9.347
ZECC	15		9.733
Sig.		.063	.294

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .983.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 15,000.

b. Alpha = ,05.

- Uji Lanjut Duncan Faktor Tunggal Lama Penyimpanan

**Total Padatan Terlarut**

Duncan<sup>a,b</sup>

Lama Penyimpanan	N	Subset		
		1	2	3
9 hari	9	7.733		
7 hari	9	8.444	8.444	
5 hari	9		9.378	9.378
2 hari	9			10.289
0 hari	9			10.367
Sig.		.139	.055	.053

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .983.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 9,000.

b. Alpha = ,05.

**Lampiran 9. Tabel Hasil Pengukuran Organoleptik Warna Cabai Rawit Selama Penyimpanan pada Suhu Ruang, Refrigerator, dan ZECC**

Jenis Penyimpanan	Lama Penyimpanan	Ulangan			Jumlah	Rata-rata
		1	2	3		
Suhu Ruang	0 Hari	3.9	4.0	4.1	12.0	4.0
	2 Hari	3.7	3.6	3.4	10.7	3.6
	5 Hari	2.6	2.6	2.6	7.9	2.6
	7 Hari	2.4	1.8	2.1	6.3	2.1
	9 Hari	1.4	1.5	1.5	4.4	1.5
Refrigerator	0 Hari	4.2	4.1	4.1	12.4	4.1
	2 Hari	3.7	3.9	3.7	11.3	3.8
	5 Hari	2.9	3.1	2.8	8.9	3.0
	7 Hari	2.5	2.7	2.0	7.2	2.4
	9 Hari	2.0	2.0	1.9	5.9	2.0
ZECC	0 Hari	4.0	4.0	4.2	12.2	4.1
	2 Hari	4.1	4.1	3.9	12.0	4.0
	5 Hari	3.9	3.5	3.9	11.3	3.8
	7 Hari	3.6	3.0	3.6	10.3	3.4
	9 Hari	3.5	3.0	2.9	9.3	3.1

**Lampiran 9.1. Hasil Analisis Sidik Ragam (Anova) Organoleptik Warna Cabai Rawit Selama Penyimpanan pada Suhu Ruang, Refrigerator, dan ZECC**

**Tests of Between-Subjects Effects**

Dependent Variable: Organoleptik Warna

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	31.545 <sup>a</sup>	14	2.253	56.964	.000
Intercept	447.458	1	447.458	1.131E4	.000
Jenis Penyimpanan	6.857	2	3.429	86.680	.000
Lama Penyimpanan	21.848	4	5.462	138.081	.000
Jenis Penyimpanan * Lama Penyimpanan	2.840	8	.355	8.976	.000
Error	1.187	30	.040		
Total	480.190	45			
Corrected Total	32.732	44			

a. R Squared = .964 (Adjusted R Squared = .947)

### Lampiran 9.2. Hasil Uji Lanjut Duncan Organoleptik Warna Cabai Rawit Selama Penyimpanan pada Suhu Ruang, Refrigerator, dan ZECC

#### - Uji Lanjut Duncan Faktor Tunggal Jenis Penyimpanan Organoleptik Warna

Duncan<sup>a,b</sup>

Jenis Penyimpanan	N	Subset		
		1	2	3
Suhu Ruang	15	2.747		
Refrigerator	15		3.033	
ZECC	15			3.680
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) = .040.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 15,000.

b. Alpha = ,05.

#### - Uji Lanjut Duncan Faktor Tunggal Lama Penyimpanan Organoleptik Warna

Duncan<sup>a,b</sup>

Lama Penyimpanan	N	Subset				
		1	2	3	4	5
9 hari	9	2.189				
7 hari	9		2.633			
5 hari	9			3.100		
2 hari	9				3.778	
0 hari	9					4.067
Sig.		1.000	1.000	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) = .040.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 9,000.

b. Alpha = ,05.

#### - Uji Lanjut Duncan Interaksi Jenis Penyimpanan (A) dan Lama Penyimpanan (B)

Perlakuan	B1 (0 Hari)	B2 (2 Hari)	B3 (5 Hari)	B4 (7 hari)	B5 (9 Hari)
A1 (Suhu Ruang)	4 ab	3.6 cd	2.6 g	2.4 hi	1.5 j
A2 (Refrigerator)	4.1 a	3.8 bcd	3.0 f	2.4 gh	2 i
A3 (ZECC)	4.1 ab	4 ab	3.8 abc	3.4 de	3.1 ef

**Lampiran 10. Tabel Hasil Pengukuran Organoleptik Tekstur Cabai Rawit Selama Penyimpanan pada Suhu Ruang, Refrigerator, dan ZECC**

Jenis Penyimpanan	Lama Penyimpanan	Ulangan			Jumlah	Rata-rata
		1	2	3		
Suhu Ruang	0 Hari	3.9	4.2	4.2	12.3	4.1
	2 Hari	3.7	3.7	3.7	11.1	3.7
	5 Hari	2.8	2.9	2.7	8.5	2.8
	7 Hari	2.1	2.1	1.9	6.1	2.0
	9 Hari	1.6	1.6	1.5	4.8	1.6
Refrigerator	0 Hari	4.2	4.1	4.1	12.4	4.1
	2 Hari	3.9	3.8	3.8	11.5	3.8
	5 Hari	3.3	3.5	3.5	10.3	3.4
	7 Hari	3.1	3.0	2.9	9.0	3.0
	9 Hari	2.4	2.3	2.3	7.0	2.3
ZECC	0 Hari	4.0	4.0	4.2	12.2	4.1
	2 Hari	4.1	4.1	3.9	12.0	4.0
	5 Hari	3.9	3.5	4.0	11.5	3.8
	7 Hari	3.7	3.0	3.8	10.5	3.5
	9 Hari	3.0	3.1	2.9	9.0	3.0

**Lampiran 10.1. Hasil Analisis Sidik Ragam (Anova) Organoleptik Tekstur Cabai Rawit Selama Penyimpanan pada Suhu Ruang, Refrigerator, dan ZECC**

**Tests of Between-Subjects Effects**

Dependent Variable: Organoleptik Tekstur

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	27.551 <sup>a</sup>	14	1.968	76.342	.000
Intercept	486.756	1	486.756	1.888E4	.000
Jenis Penyimpanan	5.367	2	2.684	104.103	.000
Lama Penyimpanan	19.418	4	4.854	188.319	.000
Jenis Penyimpanan * Lama Penyimpanan	2.766	8	.346	13.414	.000
Error	.773	30	.026		
Total	515.080	45			
Corrected Total	28.324	44			

a. R Squared = .973 (Adjusted R Squared = .960)

### Lampiran 10.2. Hasil Uji Lanjut Duncan Organoleptik Tekstur Cabai Rawit Selama Penyimpanan pada Suhu Ruang, Refrigerator, dan ZECC

- Uji Lanjut Duncan Faktor Tunggal Jenis Penyimpanan

#### Organoleptik Tekstur

Duncan<sup>a,b</sup>

Jenis Penyimpanan	N	Subset		
		1	2	3
Suhu Ruang	15	2.840		
Refrigerator	15		3.347	
ZECC	15			3.680
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) = .026.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 15,000.

b. Alpha = ,05.

- Uji Lanjut Duncan Faktor Tunggal Lama Penyimpanan

#### Organoleptik Tekstur

Duncan<sup>a,b</sup>

Lama Penyimpanan	N	Subset				
		1	2	3	4	5
9 hari	9	2.300				
7 hari	9		2.844			
5 hari	9			3.344		
2 hari	9				3.856	
0 hari	9					4.100
Sig.		1.000	1.000	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) = .026.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 19,000.

b. Alpha = ,05.

- Uji Lanjut Duncan Interaksi Jenis Penyimpanan (A) dan Lama Penyimpanan (B)

Perlakuan	B1 (0 Hari)	B2 (2 Hari)	B3 (5 Hari)	B4 (7 hari)	B5 (9 Hari)
A1 (Suhu Ruang)	4.1 ab	3.7 de	2.8 f	2 h	1.6 i
A2 (Refrigerator)	4.1 a	3.8 bcd	3.4 e	3 f	2.3 g
A3 (ZECC)	4.1 abc	4 abc	3.8 cd	3.5 e	3 f

**Lampiran 11. Tabel Hasil Pengukuran Organoleptik Aroma Cabai Rawit Selama Penyimpanan pada Suhu Ruang, Refrigerator, dan ZECC**

Jenis Penyimpanan	Lama Penyimpanan	Ulangan			Jumlah	Rata-rata
		1	2	3		
Suhu Ruang	0 Hari	3.9	4.1	4.2	12.2	4.1
	2 Hari	3.7	3.7	3.7	11.1	3.7
	5 Hari	3.1	2.9	3.1	9.1	3.0
	7 Hari	2.5	2.4	2.0	6.8	2.3
	9 Hari	1.9	2.0	1.8	5.7	1.9
Refrigerator	0 Hari	4.2	4.1	4.1	12.4	4.1
	2 Hari	3.9	4.1	4.1	12.1	4.0
	5 Hari	3.2	3.6	3.3	10.1	3.4
	7 Hari	2.8	2.9	2.4	8.0	2.7
	9 Hari	2.4	2.2	2.3	6.9	2.3
ZECC	0 Hari	4.0	4.0	4.2	12.2	4.1
	2 Hari	4.1	4.1	3.9	12.0	4.0
	5 Hari	3.9	3.6	4.0	11.5	3.8
	7 Hari	3.3	3.1	3.5	10.0	3.3
	9 Hari	3.3	3.0	2.9	9.1	3.0

**Lampiran 11.1 Hasil Analisis Sidik Ragam (Anova) Organoleptik Aroma Cabai Rawit Selama Penyimpanan pada Suhu Ruang, Refrigerator, dan ZECC**

**Tests of Between-Subjects Effects**

Dependent Variable: Organoleptik Aroma

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	23.498 <sup>a</sup>	14	1.678	61.405	.000
Intercept	496.672	1	496.672	1.817E4	.000
Jenis Penyimpanan	3.272	2	1.636	59.862	.000
Lama Penyimpanan	18.669	4	4.667	170.752	.000
Jenis Penyimpanan* Lama Penyimpanan	1.556	8	.195	7.118	.000
Error	.820	30	.027		
Total	520.990	45			
Corrected Total	24.318	44			

a. R Squared = .966 (Adjusted R Squared = .951)

### Lampiran 11.2. Hasil Uji Lanjut Duncan Organoleptik Aroma Cabai Rawit Selama Penyimpanan pada Suhu Ruang, *Refrigerator*, dan ZECC

- Uji Lanjut Duncan Faktor Tunggal Jenis Penyimpanan

#### Organoleptik Aroma

Duncan<sup>a,b</sup>

Jenis Penyimpanan	N	Subset		
		1	2	3
Suhu Ruang	15	3.000		
<i>Refrigerator</i>	15		3.307	
ZECC	15			3.660
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) = .027.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 15,000.

b. Alpha = ,05.

- Uji Lanjut Duncan Faktor Tunggal Lama Penyimpanan

#### Organoleptik Aroma

Duncan<sup>a,b</sup>

Lama Penyimpanan	N	Subset				
		1	2	3	4	5
9 hari	9	2.422				
7 hari	9		2.767			
5 hari	9			3.411		
2 hari	9				3.922	
0 hari	9					4.089
Sig.		1.000	1.000	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) = .027.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 9,000.

b. Alpha = ,05.

- Uji Lanjut Duncan Interaksi Jenis Penyimpanan (A) dan Lama Penyimpanan (B)

Perlakuan	B1 (0 Hari)	B2 (2 Hari)	B3 (5 Hari)	B4 (7 hari)	B5 (9 Hari)
A1 (Suhu Ruang)	4.1 a	3.7 b	3 c	2.3 e	1.9 f
A2 ( <i>Refrigerator</i> )	4.1 a	4 a	3.4 b	2.7 d	2.3 e
A3 (ZECC)	4.1 a	4 a	3.8 ab	3.3 bc	3 c



## Lampiran 12. Dokumentasi Kegiatan Penelitian



**Cabai Rawit Sebelum penyimpanan**



**Penyimpanan Suhu Ruang**



**Penyimpanan Refrigerator**



**Penyimpanan ZECC**



**Vitamin C**

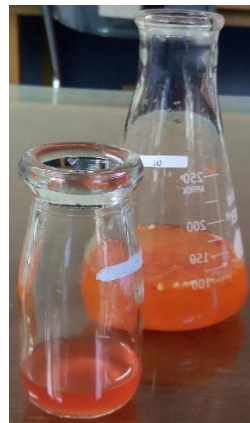
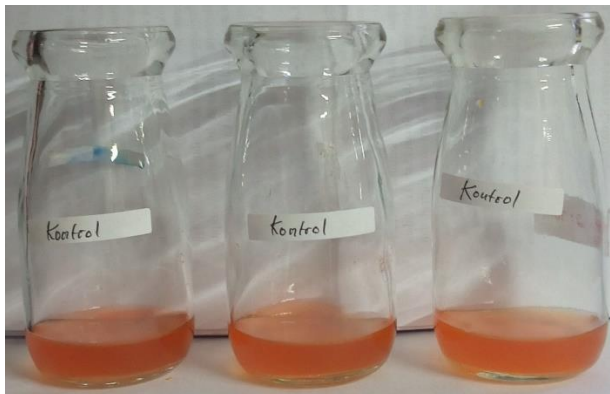
NO.	DATA	K*DATA	PARAM
1	0.000	0.000	ABS
2	0.081	0.0815	WT: 204.0 mg
3	0.069	0.0694	K: 1.000
4	0.043	0.0432	
5	0.033	0.0332	
6	0.032	0.0346	
7	0.080	0.0798	
8	0.067	0.0671	1 \ 1



**Nilai pH**



**Kadar Air**



**Total Asam**





**Total Mikroba**



**Susut Bobot**



**Indeks Warna**



**Total Padatan Terlarut**



**Uji Organoleptik**