

DAFTAR PUSTAKA

- Akanbi, C. T., Olumese, A. O., Taiwo, K. A., Ojo, A., and Akinwande, B. A. 2003. Effect of blansing medium on drying and storage characteristics of pepper. In Nigerian Drying Symposium Series. 1: 95-107.
- Akbar, T. F. 2021. Analisis Pengaruh Variasi Kecepatan Putaran dan Temperatur pada Proses Pengering Biji Jagung Menggunakan Mesin Rotary Dryer dengan Pemanas Gas LPG. Skripsi. Politeknik Harapan Bersama-Tegal.
- Akitunde & Fagbeja. 2011. Effect of Blansing Methods on Drying Kinetics of Bell Pepper. AJFAND (African Journal of Food, Agriculture, Nutrition and Development, 11(7), 5469.
- Asmal, A., Nurvianthi, R. Y., & Jehaman, T. 2023. Analisis Kandungan Vitamin C dalam Cabai Rawit (*Capsicum Frutescens* L.) Secara Iodimetri. Jurnal Kesehatan Luwu Raya, 9(2), 44-50.
- Azizah, D. N., & Nur, J. M. 2023. Pengaruh Lama Blansing Uap Air Terhadap Karakteristik Tepung Daun Wortel. Jurnal Penelitian Pangan, 1(3), 36-36.
- Bachtiar, R., Warkoyo, W., & Winarsih, S. 2022. Pengaruh Konsentrasi Sari Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius*) dan Metode Pemanasan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Kedelai Devon I. Food Technology and Halal Science Journal, 5(2).
- Biksono Darmawidjaya. 2020. Teknik Pengeringan Dasar. Book:Deepublish.
- Bodra, N., and I.A. Ansari. 2018. Optimization of blansing treatments of green chilli. International Journal of Chemical Studies, 6: 486-489.
- Choi, J. B. 2014. Prevention of tissue softening of retorted onion by long time, low temperature blansing in calcium solution. Culinary Science and Hospitality Research 20: 54-64.
- Desai, S., Upadhyay, S., Chakraborty, G., Yadav, T., Swaraj, Kumar, C., Kumar, Y., Banoth, J., Singh, L., & Sharanagat, V. S. 2024. Effect of Novel Blansing Methods on Infra-Red Drying Characteristics and Quality Attributes of Elephant Foot Yam. Food Chemistry Advances, 4 (2024).
- Estiasih, T., dan Kings, A. 2009. Teknologi Pengolahan Pangan. Book. Jakarta: Bumi Aksara.
- Fattin, N., Rahyuni, T., & Maherawati. 2019. Daya Simpan Buah Pepaya Potong dengan Blansing menggunakan Asam Askorbat dan Natrium Benzoat. Teknologi Pangan, 1 (3), 67-75.
- Irfan, A. M., Lestari, N., Arimansyah., & Rasyid, A. R. 2020. Kinetika Pengeringan Cabai dengan Perlakuan Blansing Suhu Rendah-Waktu Lama. Agritekno: Jurnal Teknologi Pertanian, 10(1), 24-35.
- Lestari, N., Fadilah, Ratnawaty., Mukhlis, A. M. A., & Samsuar. 2020. Efek v Temperature Long Time Blansing terhadap Karakteristik \grika: Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian, 14 (2), 39-55.
- J, C., Zhang, W., & Jiang, W. 2019. Comparison of Tanpa nga and Traditional Blansing Pretreatment in Improving the /, Bioactive Compounds, and Antioxidant Capacity of Vacuum-ricot. Journal of Food Processing and Preservation.



- Marbun, F. G. I., Wiradimadja, R., & Hernaman, I. 2019. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Fisik Dedak Padi. *Jurnal ilmiah peternakan terpadu*, 6(3), 163-166.
- Medho, M. S., & Muhammad, E.V. 2019. Pengaruh Blansing Terhadap Perubahan Nilai Nutrisi Mikro Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *PARTNER* 24(2).
- Mowafy, S., Guo, J., Lei, D., & Liu, Y. 2024. Application of Novel Blansing and Drying Technologies Improves the Potato Drying Kinetics and Maintains its Physicochemical Attributes and Flour Functional Properties. *Innovative Food Science & Emerging Technologies* 94(2024).
- Parera, J., Nubatonis, L. M., & Malelak, Z. 2021. Optimasi Suhu dan Waktu Penyimpanan Terhadap Kualitas Cabai Rawit (*Capsicum Frutescens* L.) Jenis Cakra. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat Fakultas Bahasa Asing. Universitas Mahasaraswati Denpasar (Senadiba) 2021*, 191–197. <https://doi.org/ISBN: 978-623- 5839-09-7>.
- Purwanto, Y. A., & Effendi, R. N. 2016. Penggunaan Asam Askorbat dan Lidah Buaya untuk Menghambat Pencoklatan pada Buah Potong Apel Malang. *JTEP (Jurnal Keteknikan Pertanian)*. 2(4), 203-210.
- Ramdani, H., Wicaksono, R. A., & Fachruddin, M. A. 2019. Penambahan Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) terhadap Vitamin C dan Warna pada Proses Pengeringan Cabai Rawit (*Capsicum annum* L.) dengan Tunnel Dehydrator. *Jurnal Agronida*, 4(2), 88–97.
- Ranjan, S., Dasgupta, N., Walia, N., Chand, C. T., & Ramalingam. 2016. Microwave Blansing: An Emerging Trend in Food Engineering and Its Effects on *Capsicum Annuum* L. *Journal of Food Process Engineering*.
- Ribeiro, J. C., Marques, J. P., Fernandes, T. R., Pintado, M. E., Carvalho, S. M.P., & Cunha, L. M. 2024. Effect of blansing, storage and drying conditions on the macro-composition, color and safety of mealworm *Tenebrio molitor* larvae. *Lwt: Food Science and Technology* 191 (2024).
- Sabahannur, S., Netty., Ralle, A., & Ikhsan, M. 2020. Efek Metode Blansing dan Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.). *Jurnal Teknologi Pertanian-AGRITEKNO*. Makassar: Universitas Muslim Indonesia.
- Saputri, L. D., Lewuras, A. M. P., Minah, F. N., & Astuti, S. 2022. Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Kadar Air dan Kadar Vitamin C pada Bubuk Cabai Rawit (*Capsicum Frutescens* L.). *Seniati*. ISSN 2085-4218.
- Siregar, Y. J., Hartono, R., & Hardana, A. E. 2021. Peramalan Harga Cabai Rawit di Kota Malang dengan Metode Holt-Winters Exponential Smoothing. *Jurnal Agribisnis dan Sosial Ekonomi Pertanian Unpad*, 2(6), 99-110.
- Suyatma. 2009. Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka). *Jurnal Penelitian Ilmiah Pertanian*, Institut Pertanian Bogor, 8–9.
- Wahyuning, S., & Lubis, L.M. 2017. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Bubuk Bumbu Sate Padang. *J. Rekrayasa* 5(2).
- Wati, I. S., & Sumanti, D. M. Kadar Vitamin C Cabai Rawit (*Capsicum Frutescens* L) Hasil Ozonasi Selama Penyimpanan Suhu Ruang. *Journal of Food Technology*. 6(2), 102-104.



- Tritama, F. B. A., Haslina., & Larasati, D. 2021. Pengaruh Lama Waktu Pengeringan dengan Food Dehidrator Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Bubuk Tongkol Jagung. Jurnal Mahasiswa, Food Technology Agricultural Product. Semarang: Universitas Semarang.
- Usfinit, A. M. M., Lalel, H. J. D., Abidin, Z., Rubak, Y. T., & Ndapamuri, M.H. 2023. Pengaruh Proporsi Daging Ayam dan Tepung Belalang Kembara Terhadap Sifat Fisiko-Kimia dan Organoleptik Nugget. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 11(2).
- Vishwanathan, K. H., Giwari, G. K., & Hebbar, H.U. 2013. Infrared Assisted Dry-Blansing and Hybrid Drying of Carrot. Food and Bioproducts Processing. 91: 89-94
- Widyasanti, A., Pratiwi, R. A. N., & Nurjanah, S. 2018. Pengaruh Proses Blansing dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Leder Buah (Fruit Leather) Terong Belanda (*Chyphomandra betaceae* Sendt.). Jurnal Pangan dan Gizi 8(2): 105-118.



LAMPIRAN

Lampiran 1. Data Pengukuran Berat Sampel Selama Pengeringan

Tabel 2. Hasil Pengukuran Berat Sampel Selama Pengeringan

Waktu (Jam)	Berat (gram)				
	P0	P1	P2	P3	P4
0	1,966	1,991	1,997	1,978	1,964
0,25	1,877	1,856	1,828	1,853	1,791
0,5	1,806	1,754	1,711	1,751	1,644
0,75	1,737	1,664	1,618	1,661	1,544
1	1,671	1,577	1,529	1,573	1,458
1,25	1,609	1,496	1,442	1,491	1,384
1,5	1,550	1,417	1,359	1,411	1,284
1,75	1,498	1,348	1,283	1,339	1,208
2	1,453	1,287	1,212	1,276	1,144
2,25	1,409	1,225	1,148	1,214	1,081
2,5	1,369	1,160	1,074	1,145	1,009
2,75	1,330	1,102	1,015	1,086	0,951
3	1,293	1,049	0,958	1,030	0,896
3,25	1,257	0,996	0,904	0,976	0,842
3,5	1,221	0,946	0,851	0,923	0,790
3,75	1,186	0,899	0,798	0,870	0,738
4	1,154	0,853	0,749	0,822	0,693
4,25	1,122	0,803	0,698	0,770	0,642
4,5	1,092	0,763	0,654	0,727	0,597
4,75	1,057	0,722	0,614	0,686	0,559
5	1,025	0,688	0,577	0,647	0,528
5,25	0,994	0,650	0,547	0,609	0,508
5,5	0,962	0,613	0,518	0,572	0,497
5,75	0,932	0,577	0,501	0,541	0,489
6	0,898	0,550	0,489	0,516	0,485
6,25	0,872	0,529	0,478	0,492	0,478
6,5	0,848	0,508	0,474	0,478	0,474
6,75	0,825	0,492	0,470	0,469	0,470
7	0,801	0,480	0,466	0,466	0,465
7,25	0,778	0,473	0,461	0,462	0,454
7,5	0,751	0,469	0,459	0,462	0,452
7,75	0,726	0,467	0,456	0,461	0,450
8	0,701	0,466	0,455	0,460	0,449
8,25	0,676	0,465	0,455	0,459	0,449
8,5	0,653	0,464	0,455	0,459	0,449
29		0,464		0,459	
00		0,464			
72					
53					
40					
34					
34					
34					

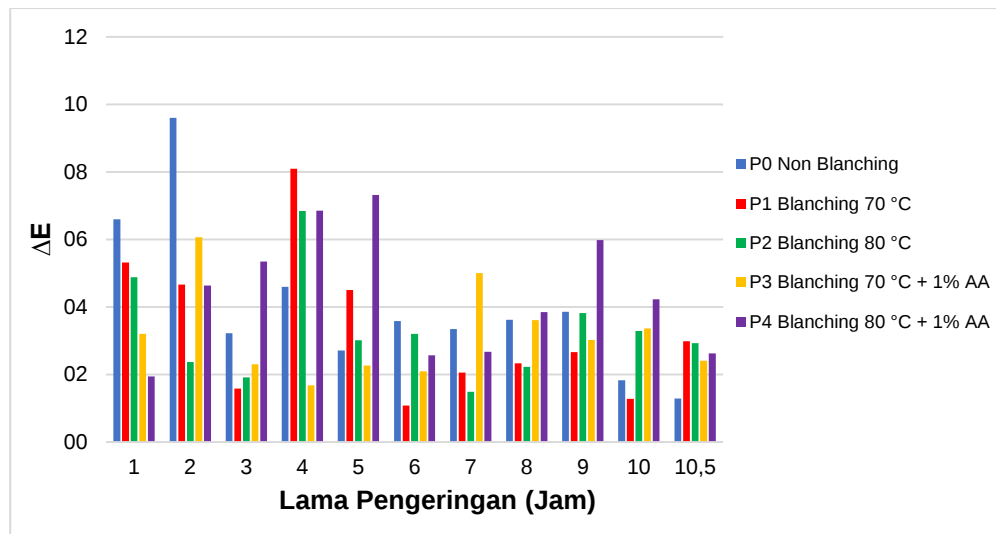


Lampiran 2. Data Pengukuran Berat Padatan Sampel

Tabel 3. Hasil Pengukuran Berat Padatan Sampel

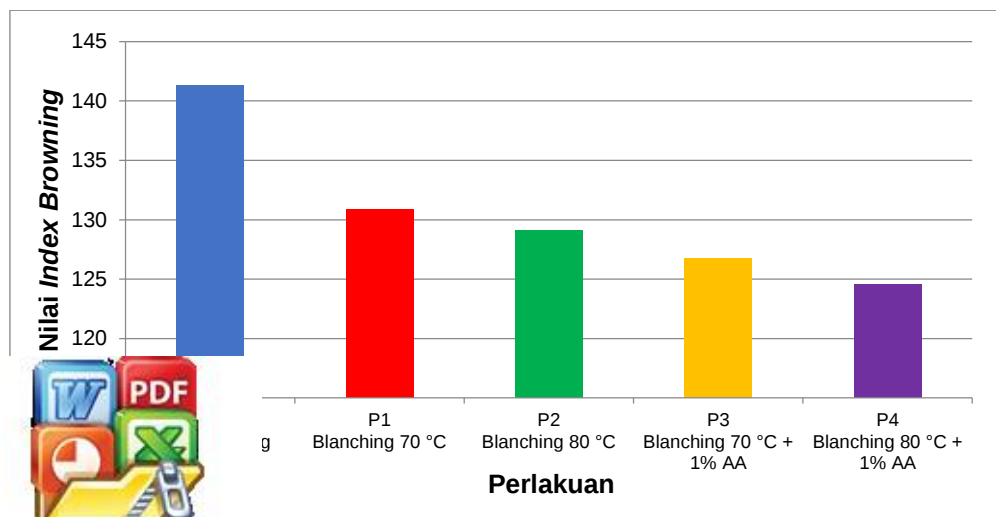
Waktu (Jam)	Berat Padatan (gram)				
	P0	P1	P2	P3	P4
72	0,479	0,422	0,414	0,416	0,413

Lampiran 3. Nilai Total Perubahan Warna



Gambar 11. Nilai ΔE Selama Pengeringan

Lampiran 4. Nilai Index Browning Cabai Rawit



Gambar 12. Nilai Index Browning Cabai Rawit Kering

Lampiran 14. Hasil Pengujian Kadar Vitamin C

 LABORATORIUM KIMIA ANALISA DAN PENGAWASAN MUTU PANGAN IURUSAN ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN FAKULTAS PERTANIAN UNIVERSITAS HASANUDDIN		
Nama Pemilik	: Nur Faisyah	
Tanggal Masuk	: 31 Januari 2024	
Jenis Sampel	: Cabai rawit	
No.	Kode Sampel	PARAMETER
		Vit. C (%)
1	P0	0,140
2	P1	0,090
3	P2	0,100
4	P3	0,110
5	P4	0,130
6	P5 (Cabai segar)	0,180

Makassar, 30 Januari 2024


 Hasmiyanti, S.Si

Gambar 13. Hasil Pengujian Kadar Vitamin C

Lampiran 15. Dokumentasi Penelitian



Gambar 14. Cabai Rawit Segar Hari Pertama



Gambar 15. Cabai Rawit Kering Hari Terakhir



Proses sortasi



Proses blansing



Proses pengeringan



Menimbang berat sampel



Mengukur warna sampel



Mengukur tekstur sampel



akhir



Pengujian vitamin C



Mengoven sampel



DAFTAR RIWAYAT HIDUP

A. Data Pribadi

1. Nama : Nur Faisyah
2. Tempat, tgl. lahir : Bowong, 15 Februari 2003
3. Alamat : Bowong, Kec. Bungoro, Kab. Pangkep
4. Kewarganegaraan : Warga Negara Indonesia

B. Riwayat Pendidikan

1. Tamat SD tahun 2014 di SDN 5 BOWONG
2. Tamat SLTP tahun 2017 di MTS DDI BOWONG CINDEA
3. Tamat SLTA tahun 2020 di SMAN 3 PANGKEP
4. Tamat S1 Teknik Pertanian tahun 2024 di Universitas Hasanuddin

C. Pekerjaan dan Riwayat Pekerjaan/Organisasi

1. Pengurus Himpunan Mahasiswa Teknologi Pertanian (HIMATEPA) sebagai Ketua Departemen Keprofesian, Bidang Pengembangan Komunitas Agroindustri (PKA) 2022/2023
2. Asisten Mata Kuliah Praktikum Listrik dan Elektrifikasi Pertanian 2021/2022, Teknik Instrumentasi 2022/2023, dan Energi Terbarukan 2022/2023
3. Magang di Yayasan EduFarmers sebagai Farmers Development Associate (FDA) Komoditi Kopi 2024

D. Karya Ilmiah yang Telah diPublikasikan

1. Optimalisasi Peran Penyuluh Pertanian dalam Upaya Penguatan Mutu Pertanian Berbasis Teknologi di Era Industri 4.0
2. Perancangan Alat Ptwo Hower (Pendeteksi dan Pembasmi Hama Wereng) Berbasis Smartphone dalam Upaya Penguatan Mutu Pertanian Berbasis Teknologi di Era Industri 5.0
3. Inovasi Alat Pengendali Suhu Kumbung pada Budidaya Jamur Tiram Dilengkapi dengan Kontrol Expert
4. Mempertahankan Mutu Cabai Rawit Kering dengan Penambahan Ascorbic Acid pada Proses Blanching Low Temperature and Long Time (LTLT) Menggunakan Dehydrator

