

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, L. H. (2013). *Teknologi Pengawetan Pangan*. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Ahmadi, T. E. (2009). *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Andarwulan, N., Kusnandar F., Herawati, D. (2011). *Analisis Pangan*. Penerbit Dian Rakyat : Jakarta.
- Amanto, B.S., Aprilia, T.N., Nursiwi, A. (2020). Pengaruh Lama *Blanching* dan Rumus Petikan Daun Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Serta Sensoris Teh Daun Tin (*Ficus carica*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 12(1), 1-11.
- Apriana, D., Basuki, E., & Alamsyah, A. (2016). Pengaruh Suhu dan Lama Blanching Terhadap Beberapa Komponen Mutu Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 2(1), 94-100.
- Ayu, D.C., dan Yuwono, S.S. (2014). Pengaruh Suhu Blansing dan Lama Perendaman Terhadap Sifat Fisik Kimia Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(2), 110-120.
- Ayu, D.P., Nurdjanah, S., dan Utomo, T.P. (2020). Pengaruh Suhu dan Lama Pemanasan Saat Proses Blansing Terhadap Sifat Kimia, Fisikokimia dan Fisik Tepung Ubi Kayu. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 17 (2), 117-125.
- Badan Pusat Statistik. (2022). *Statistik Hortikultura 2022*. Katalog 5204003. Jakarta: Badan Pusat Statistik. ISBN 2745-679X.
- Badan Standarisasi Nasional. (1994). *Rempah-rempah Bubuk*. Pusat Standarisasi Industri. Departemen Perindustrian (SNI 01-3389-1994). Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. (1995). *Persyaratan Mutu Cabai Kering*. Pusat Standarisasi Industri. Departemen Perindustrian (SNI 01-3709-1995). Jakarta.
- Daud, A., Suriati, S., dan Nuzulyanti, N. (2020). Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Jurnal Lutjanus*, 24(2), 11-16.
- Dewatisari, W.F., Rumiyan, L., dan Rakhmawati, I. (2017). Rendemen dan Skrining Fitokimia pada Ekstrak Daun *Sansevieria* sp. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 17(3), 197-202.
- Efendi, Z., Surawan, F.E.D., Winarto. (2015). Efek Blanching dan Metode Pengeringan terhadap Sifat Fisikokimia Tepung Ubi Jalar Orange (*Ipomoea batatas L.*), *Jurnal Agroindustri*, 5(2). 109-117.
- Fasikhatus, T. (2010). Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin dan Gum Arab Terhadap Karakteristik Mikroenkapsulat Minyak Sawit Merah dengan Metode Spray Drying. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Feri. (2018). Pengaruh Blanching Terhadap Kualitas Cabai Merah (*Capsicum annum*, L). *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Yogyakarta. Yogyakarta.
- Fiana, R.M., S.M.Wenny., dan A.Afy. (2016). Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin terhadap Mutu Minuman Instan dari Teh Kombucha. *Jurnal Teknologi Andalas*. 20(2): 1-8.
- asution, R.S. (2021). Analisis Kadar Air dan Kadar Abu pada Teh yg Dijual di Pasaran dengan Menggunakan Metode Gravimetri. *ina*, 3(2), 50-54.
- Karakter Morfologi, Fisiologi Dan Gen Ccs (*Capsanthin-Capsurobin* Pada Tanaman Cabai Rawit (*Capsicum frutescens*) Mutan G1M6. universitas Brawijaya. Malang.



- Hardjanti S. (2008). Potensi daun katuk sebagai sumber zat pewarna alami dan stabilitasnya selama pengeringan bubuk dengan menggunakan binder maltodekstrin. *Jurnal Penelitian Saintek*, 13(1) :1-18.
- Hartanto, E.S. (2012). Kajian Penerapan SNI Produk Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan. *Jurnal Standardisasi*, 14(2), 164-172.
- Hasnaeni, Wisdawati, Usman, S. (2019). Pengaruh Metode Ekstraksi Terhadap Rendemen dan Kadar Fenolik Ekstrak Tanaman Kayu Beta-Beta (*Lunasia amara Blanco*). *Jurnal Farmasi Galenika*, 5(2), 175-182.
- Hayati, R.H., Dewi, K.A., Nugrahani, R.A., Satibi, L. (2015). Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Kadar Air dan Waktu Melarutnya Santan Kelapa Bubuk (*Coconut Milk Powder*) Dalam Air, *Jurnal Teknologi*, 7(1), 56-60.
- Intan, K.W. (2016). Studi Karakteristik Mutu Tepung Serai Dapur (*Cymbopogon citratus*) dengan Perlakuan Blansir Yang Berbeda. Thesis. Universitas Andalas. Padang.
- Judiono. 2011. Rentabilitas Ekonomi Usahatani Cabai Merah (*Capsicum annum L.*) Di Desa Limpakuwus, Kecamatan Sumbang Kabupaten Banyumas. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Purwokerto. Purwokerto.
- Khaerunnisya, N., dan E.Rahmawati. 2019. Pengaruh Metode Blanching pada Proses Pengeringan Cabai. *Journal of Food and Culinary*. 2(1): 27-32.
- Kristiandi, K., Rozana, Junardi, dan Maryam.A. (2021). Analisis Kadar Air, Abu, Serat dan Lemak Pada Minuman Sirup Jeruk Siam (*Citrus nobilis var. microcarpa*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 9(2), 165-171.
- Kurniawati, L. (2012). Isolasi dan Uji Potensi Bakteri Bacillus dari Tanah Kawasan Mangrove Wonorejo Surabaya. *Skripsi*. Universitas Airlangga. Surabaya.
- Kurniawati, I. (2015). Karakteristik Maltodekstrin Biji Nangka dengan Hidrolisis Enzim α – Amilase. *PROFESI (Profesional Islam) Media Publikasi Penelitian*, 13(1), 47–51.
- Lamona, A., (2015). Pengaruh Jenis Kemasan dan Penyimpanan Suhu Rendah terhadap Perubahan Kualitas Cabai Merah Keriting Segar. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 3(2), 145-152.
- Luo, D., Mu, T. H., Sun, H., and Chen, J. (2020). Optimization of The Formula and Processing of A Sweet Potato Leaf Powder-Based Beverage. *Journal Of Food Science & Nutrition*, 8(6), 2680-2691.
- Manuel, E.M., Sumual, M., Taroreh M. (2021). Pengaruh Blansing terhadap Aktivitas Antioksidan Sari Buah Kersen (*Muntingia calabura L.*). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 6(3), 4020-4030.
- Mardiana, M. (2016). Pengaruh Lama Penyimpanan dan Konsentrasi Natrium Benzoat pada Suhu Berbeda Terhadap Kadar Vitamin C Cabai Merah (*Capsicum annum L.*) dan Sumbangsihnya pada Materi Zat-Zat Makanan Di Kelas XI Ma/SMA. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Raden Fatah. Palembang.
- Mariani, C. 2019. Pengaruh Metode Blanching Terhadap Karakteristik Pisang Kering (*Musa sapientum*). *Tugas Akhir*. Universitas Pasundan. Bandung.



yuni., dan J.Mannalu. 2016. Pengaruh Formulasi Maltodekstrin dan pada Karakteristik Fisikokimia Bumbu Herbal Instan. *Jurnal Ilmu Teknologi Pangan*. 5(2): 480-485.

Judiono, Ayustaningwarno, F. (2013). Ilmu Pengetahuan Bahan Makanan. Alfabeta: Bandung.

- Mulyani, E. (2018). Perbandingan Hasil Penetapan Kadar Vitamin C pada Buah Kiwi (*Actinidia deliciosa*) dengan Menggunakan Metode Iodimetri dan Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Farmasi, Sains, Dan Kesehatan*, 3(2), 14–17.
- Murni, M., dan Hartati, M.E. (2010). Pengaruh Perlakuan Awal dan Blansing Terhadap Umur Simpan Cabai Merah Kering. *Jurnal Berita Litbang Industri*. 45(3) ,45-51.
- Ngginak, J., Rupidara, A.D.N., Daud, Y. 2019. Kandungan Vitamin C dari Ekstrak Buah Ara (*Ficus carica L.*) dan Markisa Hutan (*Passiflora foetida L.*). *Jurnal Sains dan Edukasi Sains*, 2(2), 54-59.
- Nugrahani, S., dan Yuanita, L. (2019). Pengaruh *Blanching* Terhadap Mutu Kimia dan Organoleptik Umbi Yakon (*Smallanthus sonchifolius*). *UNESA Journal of Chemistry*, 8(2), 87-91.
- Nuraeni, L. (2018). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Tepung Terubuk (*Saccharum edule hasskarl*). *Tugas Akhir*. Universitas Pasundan. Bandung
- Nurfalach, D.R. (2010). Budidaya Tanaman Cabai Merah (*Capsicum annum L.*) Di Uptd Perbibitan Tanaman Hortikultura Desa Pakopen Kecamatan Bandungan Kabupaten Semarang. *Tugas Akhir*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Oktaviani, D., Maflahah, I., Supriyanto. (2023). Pengaruh Waktu Blanching terhadap Karakteristik Garam Sehat dari Tanaman Alur (*Suaeda maritima*). *Agroindustrial Technology Journal*, 7(3), 128-140.
- Prasidha, Y. (2013). Pengaruh Penambahan Enzim A-Amilase, Perubahan Waktu, dan Suhu Terhadap Karakteristik Maltodekstrin Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) Menggunakan Reaktor Enzimatis. *Laporan Tugas Akhir*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Putra, S. D. R., Ekawati, L. M. (2013). Kualitas Minuman Serbuk Instan Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana Linn*) dengan Variasi Maltodekstrin dan Suhu Pemanasan. *Jurnal UAJY*, 1- 15.
- Ramadhia, M., Kumalaningsih, S., Santoso, I. (2012). Pembuatan Tepung Lidah Buaya (*Aloe vera L.*) dengan Metode Foam-mat Drying. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(2), 125-137.
- Reringga, L., Mursalin, M., & Rahmayani, I. (2019). Kajian Proses Pengeringan Cabai Merah (*Capsicum annum L.*) Menggunakan Vacuum Dryer dengan Penambahan Maltodekstrin dan Aplikasinya dalam Pembuatan Abon Cabai. *Prosiding Semirata Bks-Ptn Wilayah Barat Bidang Ilmu Pertanian 2019*, 1(1), 1395-1414.
- Revlesia, R. (2012). Evaluasi Kandungan Nutrien *Panicum maximum*, *Brachiaria decumbens* dan *Pueraria thunbergiana* Melalui Metode Pengeringan yang Berbeda. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rukmana, R. (2002). Usaha Tani Cabai Rawit. Yogyakarta: Kanisius
- Sakdivah, K., dan Wahyuni, R. (2019). Pengaruh Persentase Maltodekstrin dan Lama Pan terhadap Kandungan Vitamin C Minuman Serbuk Instan pepoka (*Solanum torvum*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 10(1), 24-34.
- Wahyuni, R., dan Andasuryani. 2016. Aplikasi Kinetin Untuk Memperpanjang Umur Simpan Cabai Merah (*Capsicum annum L.*). *Jurnal Teknologi Andalas*. 20(2): 41-49.



- Setyawati, T. (2014). Peran Vitamin C pada Kulit. *Jurnal Ilmiah Kedokteran*, 1(2), 36-44.
- Souripet, A. (2015). Komposisi, Sifat Fisik dan Tingkat Kesukaan Nasi Ungu. *Jurnal Teknologi Pertanian Agritekno*, 4(1), 25-32.
- Thaib, N., D.G.Kadja., dan H.F.Aritonang. (2015). Isolasi Capsaicin dari Oleoresin Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.). *Jurnal Chemistry Progress*. 8(2), 71-76.
- Tareen, H., Ahmed, S., Mengal, F., Masood, Z., Bibi, S., dan Mengal, R. (2015). Estimation of Vitamin C Content in Artificially Packed Juices of Two Commercially Attracted Companies in Relation to Their Significance for Human Health. *Biological Forum – An International Journal*, 7(2), 682-685.
- Tatengkeng, M.A., I.S.Setiyasih., D.M.Sumanti. (2019). Kadar Vitamin C Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L) Hasil Ozonasi Selama Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Pasundan Food Technology*, 6(2), 102-14.
- Urika, B.W. 2018. Pengaruh Substitusi Maltodekstrin Terhadap Sifat Fisik Produk Kerupuk Tapioka. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Warisno dan Dahana. (2010). Peluang Usaha dan Budidaya Cabai. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Widyasanti, A., R.A.N.Pratiwi., dan S.Nurjannah. (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.
- Widyasanti, A., Septiani, N.A., dan Nurjanah,S. (2018). Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Fisikokimia Bubuk Tomat Hasil Pengeringan Pembusaan (Foam Mat Drying). *Jurnal Agrin*, 22(1), 22-38.
- Wihenti, I.W., Setiani, B.E., Hintono, A. (2017). Analisis Kadar Air, Tebal, Berat, dan Tekstur Biskuit Cokelat Akibat Perbedaan Transfer Panas. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2), 69-73.
- Wijaya, M. 2011. Pengaruh Waktu Blansir dan Konsentrasi Krim Susu Terhadap Karakteristik Pasta Cabai. *Skripsi*. Universitas Pelita Harapan. Karawaci.
- Winarno, F.G., Fardiaz, S. dan Fardiaz, D. (1981). Pengantar Teknologi Pangan. Gramedia: Jakarta.
- Yuliawaty, T.S dan Susanto, W.H. (2015). Pengaruh Lama Pengeringan dan Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Minuman Instan Daun Mengkudu (*Morinda citrifolia* L). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1), 41-52.



LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Analisis Rendemen Cabai

Lampiran 1a. Tabel Hasil Pengamatan Rendemen Cabai Rawit Bubuk

Perlakuan	Konsentrasi Maltodekstrin	Ulangan			Total	Rata-rata
		1	2	3		
Blansir 7 Menit	0%	23.92	24.07	23.59	71.58	23.86
	5%	25.76	29.4	27.66	82.82	27.61
	10%	30.42	34.68	32.55	97.65	32.55
	15%	35.03	39.15	38.17	112.35	37.45
Tanpa Blansir	0%	24.69	24.81	24.84	74.34	24.78
	5%	27.1	29.63	28.69	85.42	28.47
	10%	32.15	33.43	33.44	99.02	33.01
	15%	35.6	39.22	38.96	113.78	37.93

Lampiran 1b. Tabel Rataan Rendemen Cabai Rawit Bubuk

Perlakuan	Maltodekstrin				Total	Rata-rata
	0%	5%	10%	15%		
Tanpa Blansir	24.78	28.47	33.01	37.93	124.19	31.0475
Blansir	23.86	27.61	32.55	37.45	121.47	30.3675
Total	48.64	56.08	65.56	75.38	245.66	61.415
Rata-Rata	24.32	28.04	32.78	37.69	122.83	30.7075

Lampiran 1c. Hasil Analisis Sidik Ragam (ANOVA) Rendemen Cabai Rawit Bubuk

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Rendemen_Cabai_Rawit

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	633.918 ^a	9	70.435	79.683	.000
Intercept	22629.585	1	22629.585	25600.819	.000
Kelompok	25.251	2	12.626	14.283	.000
Blansir	2.774	1	2.774	3.139	.098
Konsentrasi_Maltodekstrin	605.617	3	201.872	228.378	.000
Residual	.275	3	.092	.104	.956
Total	12.375	14	.884		
Corrected Total	23275.878	24			
	646.293	23			



a. R Squared = .981 (Adjusted R Squared = .969)

Keterangan :

$P < 0.05$ menunjukkan bahwa adanya pengaruh nyata perlakuan terhadap parameter analisa, sehingga perlu dilakukan uji lanjut

$P > 0.05$ menunjukkan bahwa tidak adanya pengaruh nyata perlakuan terhadap parameter analisa, sehingga tidak perlu dilakukan uji lanjut

Lampiran 1d. Hasil Analisis Uji Lanjut Duncan Rendemen Cabai Rawit Bubuk

Rendemen_Cabai_Rawit

Duncan^{a,b}

Konsentrasi Maltodekstrin	N	Subset			
		1	2	3	4
0%	6	24.3200	28.0400	32.7783	37.6883
5%	6				
10%	6				
15%	6				
Sig.		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) = .884.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6.000.

b. Alpha = 0.05.

Lampiran 2. Hasil Pengujian Kadar Air Cabai

Lampiran 2a. Tabel Hasil Pengujian Kadar Air Cabai Rawit Bubuk

Perlakuan	Konsentrasi Maltodekstrin	Ulangan			Total	Rata-Rata
		1	2	3		
Blansir 7 Menit	0%	6.1	6.4	6.3	18.8	6.27
	5%	5.8	5.4	5.9	17.1	5.70
	10%	4.1	4.1	4.2	12.4	4.13
	15%	2.9	2.9	3.1	8.9	2.97
	0%	8	7.7	7.9	23.6	7.87
	5%	7.1	7.4	7.6	22.1	7.37
	10%	5.7	5.9	5.2	16.8	5.60
	15%	3.4	3.1	3.5	10	3.33



Lampiran 2b. Tabel Rataan Kadar Air Cabai Rawit Bubuk

Perlakuan	Maltodekstrin				Total	Rata-rata
	0%	5%	10%	15%		
Tanpa Blansir	7.87	7.37	5.6	3.33	24.17	6.0425
Blansir	6.27	5.7	4.13	2.97	19.07	4.7675
Total	14.14	13.07	9.73	6.3	43.24	10.81
Rata-Rata	7.07	6.535	4.865	3.15	21.62	5.405

Lampiran 2c. Hasil Analisis Sidik Ragam (ANOVA) Kadar Air Cabai Rawit Bubuk

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Kadar Air Cabai Rawit

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	67.933 ^a	9	7.548	151.684	.000
Intercept	700.920	1	700.920	14085.482	.000
Kelompok	.043	2	.022	.435	.655
Blansir	9.754	1	9.754	196.008	.000
Konsentrasi_Maltodekstrin	56.455	3	18.818	378.165	.000
Blansir * Konsentrasi_Maltodekstrin	1.681	3	.560	11.262	.001
Error	.697	14	.050		
Total	769.550	24			
Corrected Total	68.630	23			

a. R Squared = .990 (Adjusted R Squared = .983)

Lampiran 2d. Hasil Analisis Uji Lanjut Duncan Kadar Air Cabai Rawit Bubuk

Kadar_Air_Cabai_RawitDuncan^{a,b}

Konsentrasi_Maltodekstrin	N	Subset			
		1	2	3	4
	6	3.1500			
	6		4.8667		
	6			6.5333	
	6				7.0667
		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 = 6.000.

b. Alpha = 0.05.

Lampiran 2e. Hasil Analisis Uji Lanjut Duncan Interaksi Blansir dan Konsentrasi Maltodekstrin terhadap Kadar Air Cabai Rawit Bubuk

Kadar_Air_Cabai_Rawit

Duncan^{a,b}

Interaksi Blansir dan Maltodekstrin	N	Subset					
		1	2	3	4	5	6
Blansir - 15%	3	2.9667	4.1333	5.6000	6.2667	7.3667	7.8667
Tanpa blansir - 15%	3	3.3333					
Blansir - 10%	3						
Tanpa blansir - 10%	3			5.7000			
Blansir - 5%	3						
Blansir - 0%	3						
Tanpa blansir - 5%	3						
Tanpa blansir - 0%	3						
Sig.		.053	1.000	.577	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) = .046.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

b. Alpha = 0.05.

Lampiran 3. Hasil Pengujian Kadar Abu Cabai

Lampiran 3a. Tabel Hasil Pengujian Kadar Abu Cabai Rawit Bubuk

Perlakuan	Konsentrasi Maltodekstrin	Ulangan			Total	Rata-Rata
		1	2	3		
Blansir 7 Menit	0%	4.94	4.91	4.87	14.72	4.91
	5%	4.39	4.52	4.39	13.3	4.43
	10%	3.98	3.72	3.65	11.35	3.78
	15%	3.5	3.29	3.96	10.75	3.58
	0%	5.65	5.8	6.18	17.63	5.88
	5%	4.83	4.49	4.75	14.07	4.69
	10%	4.05	3.96	4.09	12.1	4.03
	15%	3.01	3.55	3.54	10.1	3.37



Lampiran 3b. Tabel Rataan Kadar Abu Cabai Rawit Bubuk

Perlakuan	Maltodekstrin				Total	Rata-rata
	0%	5%	10%	15%		
Tanpa Blansir	5.88	4.69	4.03	3.37	17.97	4.4925
Blansir	4.91	4.43	3.78	3.58	16.7	4.175
Total	10.79	9.12	7.81	6.95	34.67	8.6675
Rata-Rata	5.395	4.56	3.905	3.475	17.335	4.33375

Lampiran 3c. Hasil Analisis Sidik Ragam (ANOVA) Kadar Abu Cabai Rawit Bubuk

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Kadar_Abu_Cabai_Rawit

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	14.320 ^a	9	1.591	36.329	.000
Intercept	450.840	1	450.840	10293.851	.000
Kelompok	.108	2	.054	1.234	.321
Blansir	.595	1	.595	13.593	.002
Konsentrasi_Maltodekstrin	12.537	3	4.179	95.420	.000
Blansir * Konsentrasi_Maltodekstrin	1.079	3	.360	8.212	.002
Error	.613	14	.044		
Total	465.773	24			
Corrected Total	14.933	23			

a. R Squared = .959 (Adjusted R Squared = .933)

Lampiran 3d. Hasil Analisis Uji Lanjut Duncan Kadar Abu Cabai Rawit Bubuk

Kadar_Abu_Cabai_RawitDuncan^{a,b}

Konsentrasi_Maltodekstri	N	Subset			
		1	2	3	4
	6	3.4750			
	6		3.9083		
	6			4.5617	
	6				5.3917
		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) = .044.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6.000.

b. Alpha = 0.05.

Lampiran 3e. Hasil Analisis Uji Lanjut Duncan Interaksi Blansir dan Konsentrasi Maltodekstrin terhadap Kadar Abu Cabai Rawit Bubuk

Kadar_Abu_Cabai_Rawit

Duncan^{a,b}

Interaksi blansir dan maltodekstrin	N	Subset					
		1	2	3	4	5	6
Tanpa blansir - 15%	3	3.3667					
Blansir - 15%	3	3.5833	3.5833				
Blansir - 10%	3		3.7833	3.7833			
Tanpa blansir - 10%	3			4.0333			
Blansir - 5%	3				4.4333		
Tanpa blansir - 5%	3				4.6900	4.6900	
Blansir - 0%	3					4.9067	
Tanpa blansir - 0%	3						5.8767
Sig.		.229	.266	.169	.158	.229	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .045.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

b. Alpha = 0.05.

Lampiran 4 Hasil Pengujian Vitamin C Cabai

Lampiran 4a. Tabel Hasil Pengujian Vitamin C Cabai Rawit Bubuk

Perlakuan	Konsentrasi Maltodekstrin	Ulangan			Total	Rata-Rata
		1	2	3		
	0%	0.626	0.637	0.616	1.879	0.626
	5%	0.756	0.777	0.756	2.289	0.763
	10%	0.788	0.837	0.777	2.402	0.801
	15%	0.978	0.936	0.915	2.829	0.943
	0%	0.718	0.742	0.728	2.188	0.729
	5%	0.83	0.763	0.777	2.37	0.790
	10%	0.89	0.816	0.834	2.54	0.847
	15%	0.989	0.957	0.971	2.917	0.972

Lampiran 4b. Tabel Rataan Vitamin C Cabai Rawit Bubuk

Perlakuan	Maltodekstrin				Total	Rata-Rata
	0%	5%	10%	15%		
Tanpa Blansir	0.729	0.79	0.847	0.972	3.338	0.8345
Blansir	0.626	0.763	0.801	0.943	3.133	0.78325
Total	1.355	1.553	1.648	1.915	6.471	1.61775
Rata-Rata	0.6775	0.7765	0.824	0.9575	3.2355	0.808875

Lampiran 4c. Hasil Analisis Sidik Ragam (ANOVA) Vitamin C Cabai Rawit Bubuk

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Vitamin C Cabai Rawit

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.267 ^a	9	.030	49.752	.000
Intercept	15.704	1	15.704	26290.432	.000
Kelompok	.003	2	.001	2.120	.157
Blansir	.016	1	.016	26.468	.000
Konsentrasi_Maltodekstrin	.243	3	.081	135.862	.000
Blansir * Konsentrasi_Maltodekstrin	.006	3	.002	3.159	.058
Error	.008	14	.001		
Total	15.980	24			
Corrected Total	.276	23			

a. R Squared = .970 (Adjusted R Squared = .950)



Lampiran 4d. Hasil Analisis Uji Lanjut Duncan Vitamin C Cabai Rawit Bubuk

Vitamin_C_Cabai_RawitDuncan^{a,b}

Konsentrasi_ Maltodekstrin	N	Subset			
		1	2	3	4
0%	6	.67783	.77650	.82367	.95767
5%	6				
10%	6				
15%	6				
Sig.		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) = .001.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6.000.

b. Alpha = 0.05.

Lampiran 5. Hasil Pengujian Warna Cabai

Lampiran 5a. Tabel Hasil Pengujian Warna Cabai Rawit Bubuk (Nilai L*)

Perlakuan	Konsentrasi Maltodekstrin	Ulangan			Total	Rata-Rata
		1	2	3		
Blansir 7 Menit	0%	58.87	59.89	58.36	177.12	59.04
	5%	61.21	63.21	61.61	186.03	62.01
	10%	62.98	62.68	63.82	189.48	63.16
	15%	66.33	65.09	67.21	198.63	66.21
Tanpa Blansir	0%	58.39	57.49	56.72	172.6	57.53
	5%	61.49	60.8	59.28	181.57	60.52
	10%	61.23	64.85	62.01	188.09	62.70
	15%	64.82	64.02	63.68	192.52	64.17

Lampiran 5b. Tabel Rataan Warna Cabai Rawit Bubuk (Nilai L*)



Optimized using
trial version
www.balesio.com

Maltodekstrin				Total	Rata-rata
0%	5%	10%	15%		
57.53	60.52	62.7	64.17	244.92	61.23
59.04	62.01	63.16	66.21	250.42	62.605
116.57	122.53	125.86	130.38	495.34	123.835
58.285	61.265	62.93	65.19	247.67	61.9175

Lampiran 5c. Hasil Analisis Sidik Ragam (ANOVA) Warna Cabai Rawit Bubuk (Nilai L*)

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Warna L Cabai Rawit

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	167.138 ^a	9	18.571	15.722	.000
Intercept	92013.120	1	92013.120	77895.608	.000
Kelompok	1.782	2	.891	.754	.488
Blansir	11.316	1	11.316	9.580	.008
Konsentrasi_Maltodekstrin	152.091	3	50.697	42.919	.000
Blansir * Konsentrasi_Maltodekstrin	1.948	3	.649	.550	.657
Error	16.537	14	1.181		
Total	92196.795	24			
Corrected Total	183.675	23			

a. R Squared = .910 (Adjusted R Squared = .852)

Lampiran 5d. Hasil Analisis Uji Lanjut Duncan Warna Cabai Rawit Bubuk (Nilai L*)

Warna_L_Cabai_RawitDuncan^{a,b}

Konsentrasi_Maltodekstrin	N	Subset			
		1	2	3	4
0%	6	58.2867			
5%	6		61.2667		
10%	6			62.9283	
15%	6				65.1917
Sig.		1.000	1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.



Mean Square(Error) = 1.181.
Mean Sample Size = 6.000.

Lampiran 5e. Tabel Hasil Pengujian Warna Cabai Rawit Bubuk (Nilai a*)

Perlakuan	Konsentrasi Maltodekstrin	Ulangan			Total	Rata-Rata
		1	2	3		
Blansir 7 Menit	0%	21.58	22.26	22.08	65.92	21.97
	5%	22.36	20.56	22.73	65.65	21.88
	10%	20.65	22.69	22.84	66.18	22.06
	15%	19.27	21.43	21.69	62.39	20.80
Tanpa Blansir	0%	17.67	19.08	19.11	55.86	18.62
	5%	17.23	19.96	21.25	58.44	19.48
	10%	20.29	20.38	20.49	61.16	20.39
	15%	16.61	16.96	18.79	52.36	17.45

Lampiran 5f. Tabel Tabel Rataan Warna Cabai Rawit Bubuk (Nilai a*)

Perlakuan	Maltodekstrin				Total	Rata-rata
	0%	5%	10%	15%		
Tanpa Blansir	18.62	19.48	20.39	17.45	75.94	18.985
Blansir	21.97	21.88	22.06	20.8	86.71	21.6775
Total	40.59	41.36	42.45	38.25	162.65	40.6625
Rata-Rata	20.295	20.68	21.225	19.125	81.325	20.33125

Lampiran 5g. Hasil Analisis Sidik Ragam (ANOVA) Warna Cabai Rawit Bubuk (Nilai a*)

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Warna a Cabai Rawit

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	71.919 ^a	9	7.991	10.324	.000
Intercept	9921.040	1	9921.040	12818.000	.000
Kelompok	11.172	2	5.586	7.217	.007
Blansir	43.524	1	43.524	56.233	.000
Konsentrasi_Maltodekstrin	14.249	3	4.750	6.137	.007
Blansir * Konsentrasi_Maltodekstrin	2.974	3	.991	1.281	.319
Error	10.836	14	.774		
Total	10003.795	24			
Total Corrected	82.755	23			



(Adjusted R Squared = .785)

Lampiran 5h. Hasil Analisis Uji Lanjut Duncan Warna Cabai Rawit Bubuk (Nilai a*)

Warna_a_Cabai_Rawit

Duncan^{a,b}

Konsentrasi_Maltodekstrin	N	Subset	
		1	2
15%	6	19.1250	
0%	6		20.2967
5%	6		20.6817
10%	6		21.2233
Sig.		1.000	.104

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .774.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6.000.

b. Alpha = 0.05.

Lampiran 5i. Tabel Hasil Pengujian Warna Cabai Rawit Bubuk (Nilai b*)

Perlakuan	Konsentrasi Maltodekstrin	Ulangan			Total	Rata-Rata
		1	2	3		
Blansir 7 Menit	0%	36.15	37.28	34.8	108.23	36.08
	5%	37.79	40.24	39.6	117.63	39.21
	10%	39.51	39.16	40.18	118.85	39.62
	15%	42.05	40.45	44.24	126.74	42.25
Tanpa Blansir	0%	34.12	34.58	31.96	100.66	33.55
	5%	36.48	37.55	34.86	108.89	36.30
	10%	36.82	41.56	37.34	115.72	38.57
	15%	38.19	38.4	38.45	115.04	38.35

Lampiran 5j. Tabel Tabel Rataan Warna Cabai Rawit Bubuk (Nilai b*)

Perlakuan	Maltodekstrin				Total	Rata-rata
	0%	5%	10%	15%		
Tanpa Blansir	33.55	36.3	38.57	38.35	146.77	36.6925
Blansir	36.08	39.21	39.62	42.25	157.16	39.29
Total	69.63	75.51	78.19	80.6	303.93	75.9825
Rata-Rata	34.815	37.755	39.095	40.3	151.965	37.99125



Lampiran 5k. Hasil Analisis Sidik Ragam (ANOVA) Warna Cabai Rawit Bubuk (Nilai b*)

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Warna_b_Cabai_Rawit

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	152.073 ^a	9	16.897	7.898	.000
Intercept	34637.762	1	34637.762	16189.874	.000
Kelompok	5.273	2	2.637	1.232	.321
Blansir	40.404	1	40.404	18.885	.001
Konsentrasi_Maltodekstrin	100.070	3	33.357	15.591	.000
Blansir * Konsentrasi_Maltodekstrin	6.326	3	2.109	.986	.428
Error	29.953	14	2.139		
Total	34819.788	24			
Corrected Total	182.026	23			

a. R Squared = .835 (Adjusted R Squared = .730)

Lampiran 5l. Hasil Analisis Uji Lanjut Duncan Warna Cabai Rawit Bubuk (Nilai b*)

Warna_b_Cabai_Rawit

Duncan^{a,b}

Konsentrasi_Maltodekstrin	N	Subset		
		1	2	3
0%	6	34.8150		
5%	6		37.7533	
10%	6		39.0950	39.0950
15%	6			40.2967
Sig.		1.000	.134	.177

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.



Mean Square(Error) = 2.139.
Mean Sample Size = 6.000.

Lampiran 6. Dokumentasi Kegiatan Penelitian
Lampiran 6a. Proses Pembuatan Cabai Rawit Bubuk



Cabai rawit yang telah disortasi



Proses blansir



Cabai rawit yang telah di blansir



Pemotongan kecil-kecil



Penghalusan



Penambahan Maltodekstrin





Pengeringan



Penghalusan



Cabai rawit bubuk

Lampiran 6b. Analisa Fisik dan Kimia Cabai Rawit Bubuk



Pengujian Warna



Vitamin C



Rendemen



Optimized using
trial version
www.balesio.com



Kadar Air

RIWAYAT HIDUP



Nurfadilah Putri lahir di Ujung Pandang, 14 Oktober 1999 merupakan anak ke tiga dari Bapak Rusli Ali dan Ibu Gusnawati. Pendidikan formal yang telah ditempuh penulis adalah sebagai berikut :

1. Sekolah Dasar Islam Terpadu Ar-rahmah (2006 – 2011)
2. Pondok Pesantren Puteri Ummul Mukminin (2011 – 2014)
3. Sekolah Menengah Atas Negeri 5 Makassar (2014-2017)

Pada tahun 2017, penulis diterima di Universitas Hasanuddin melalui jalur SBMPTN (Seleksi Bersama Masuk Perguruan Tinggi Negeri) tercatat sebagai Mahasiswa Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Departemen Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin, Makassar. Selama menempuh pendidikan jenjang S1, penulis cukup berperan aktif dalam kegiatan akademik dan non akademik. Penulis merupakan finalis *Agritech Writing Contest* 2018 Universitas Hasanuddin dan pernah melaksanakan praktik magang di salah satu instansi di Kota Makassar yaitu Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan (BBPOM) Makassar.

Selain itu, penulis juga berkesempatan mendapatkan beasiswa BRI BRllian selama satu tahun dari Bank Republik Indonesia (BRI) dan beasiswa Bakti BCA periode 2019 – 2020 selama 1 tahun dari Bank Central Asia (BCA). Penulis juga pernah mengikuti organisasi berbasis lingkungan seperti Sobat Bumi (SOBI) Makassar dan bergabung dalam komunitas *Giving Fun*.

