

DAFTAR PUSTAKA

- Aisah, N., Cempaka, L., Ramadhan, K., Matatula, S. H. 2020. Prinsip Dasar Penyimpanan Pangan pada Suhu Rendah. CV. Nas Media Pustaka. Makassar.
- Andarwulan, N., Koswara, S. 1992. Kimia Vitamin. Rajawali Press. Jakarta.
- Anonim. 2012. Frozen shelf life of foods. <https://www.hooraysales.org/PDF/Freezermatesfrozen-shelf-life-of-foods.pdf>. (diakses 2 September 2020).
- Arimboor, R., Natarajan, R. B. 2015. Red Pepper (*Capsicum annuum* L.) Carotenoids as A Source of Natural Food Colors: Analysis and Stability-a reaview. Journal of Food Sci Technol. 52(3):1258-1271.
- Asgar, A., Mussadad, D., Setyabudi, D. A., Hassan, Z. H. 2015. Teknologi Ozonisasi untuk Mempertahankan Kesegaran Cabai Kultivar Kencana selama Penyimpanan. Jurnal Penelitian Pascapanen. 12(1): 20-26.
- Aventi. 2015. Penelitian Pengukuran Kadar Air Buah. Seminar Nasional Cendekiawan ISSN: 2460-8696. 12-27.
- Bahar, Y. H., Achdiyat, Promosiana, A., Suharto, Y. B., Ichniarsyah, A. N. 2020. Kaji Terap Teknologi Penanganan Pascapanen Cabai Rawit Merah (*Capsicum frutescens* L.) Melalui Proses Pengempaan dan Diversifikasi Pengolahan Aneka Cabai. Laporan Penelitian Politeknik Pembangunan Pertanian Bogor.
- Basuki, E., Parudiyanto, A., Zainuri. 2012. Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen. Primaprint. Yogyakarta.
- Bayu, M. K., Rizqiati, H., Nurwantoro. 2017. Analisis Total Padatan Terlarut, Keasaman, Kadar Lemak, dan Tingkat Viskositas pada Kefir Optima dengan Lama Fermentasi yang Berbeda. Jurnal Teknologi Pangan 1(2):33-38.
- Buhari, I. 2010. Analisis Kadar Vitamin C dalam Produk Olahan Buah Salak (*Salacca zalacca*) Secara Spektrofotometri UV-Vis.
- Cahyono, Bambang. 2003. Cabe Rawit Teknik Budidaya dan Analisis Usaha Tani. Penerbit Karnisius. Yogyakarta.
- Dalimarta. 2000. Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid II. Penerbit Trubus Agriwijaya. Jakarta
- Daud, A., Suriati, Nuzulyanti. 2019. Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. Jurnal Lutjanus ISSN:0853-7658: 11-16.
- Daud, Y., Rupidara, A. D. N., Ngginak, J. 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.
- David, J., Kilmanun, J. C. 2016. Penanganan Pasca Panen Penyimpanan untuk Komoditas Holtikultura. Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi Pertanian. 1015-1028.
- Dermawan, R., Asep, H. 2010. Budi Daya Cabai Unggul, Cabai Besar, Cabai Keriting, Cabai Rawit, dan Paprika. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Digja, A. P. 2008. Optimasi Metode Penetapan Kadar Vitamin C dalam Sediaan Injeksi Secara Spektrofotometri Visibel dengan Agen Pengkompleks *O*-Phenanthroline. Skripsi Fakultas Farmasi Universitas Sanatha Dharma. Yogyakarta.

- Dutta, D., Chaudhuri, U. R., Chakraborty, R. 2005. Structure Health Benefits Antioxidant Property and Processing and Storage of Carotenoids. *African Journal of Biotechnology*. 4(13): 1510-1520.
- Edowai, D. N., Kairupan, S., Rawung, H. 2016. Mutu Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.) pada Tingkat Kematangan dan Suhu yang Berbeda Selama Penyimpanan. *Jurnal AGROINTEK*. 10(1): 12-20.
- Fransiska, A., Hartanto, R., Lanya, B., Tamrin. 2013. Karakteristik Fisiologi Manggis (*Garcinia mangostana* L.) dalam Penyimpanan Atmosfer Termodifikasi. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. 2(1): 1-6.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations. 2015. Good Manufacturing Practices (GMP) Diversifikasi Olahan Cabai: Prinsip GMP, Diversifikasi Produk, Pengemasan, Pelabelan, dan Prediksi Kadaluausa dari Hasil Olahan Cabai. Kementerian Pertanian Republik Indonesia Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian.
- Hakim, L. 2016. Rempah dan Herba: Kebun Pekarangan Rumah Masyarakat: Keragaman, Sumber Fitofarmaka dan Wisata Kesehatan-Kebugaran. Diandra Creative. Yogyakarta.
- Handayani, L. F. 2015. Potensi Pengembangan Produk Cabai Merah (*Capsicum annum* L.) Beku. Skripsi Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri. Universitas Mataram.
- Handoko, L. P. 2017. Studi Efektivitas Ekstraksi *Capsaicin* dari Cabai (*Capsicum frutescens* L.) dengan Metode Mase (*Microwave Assisted Soxhlet Extraction*). Skripsi Institut Teknologi Sepuluh Nopember. Surabaya.
- Hantoro, F. R. P., Ermawati, Y., Tyasdjaja, A., Piay, S. S. 2010. Budidaya dan Pascapanen Cabai Merah (*Capsicum annum* L.). Balai Penelitian dan Pengembangan Pertanian Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Jawa Tengah.
- Hasanuddin, A., Rahman, A., Hidayati, D. 2014. Pengaruh Penggunaan Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.) dan Larutan Kapur Terhadap Kualitas Nira Siwalan. *Jurnal Ilmiah Rekayasa* 7(1): 1-12.
- Kalsum, U. 2018. Studi Pengaruh Tangkai Buah Terhadap Mutu Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.) Selama Penyimpanan. Skripsi Fakultas Pertanian. Universitas Hasanudin. Makassar.
- Karina, S. M., Amrihati, E. T. 2017. Pengembangan Kuliner. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Khuriyati, N., Putri, Y. R., Sukartiko, A. C. 2020. Analisis Pengaruh Suhu dan Kemasan pada Perlakuan Penyimpanan Terhadap Kualitas Mutu Fisik Cabai Merah Keriting (*Capsicum annum* L.). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 21(2): 80-93.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Sayuran dan Buah-buahan. eBookPangan.com.
- Kumar, S. 2011. Free Radicals and Antioxidants: Human and Food System. *Adv. in Appl. Sci. Res.* 2(1): 129-135.
- Kusumiyati, Farida, Sutari, W., Hamdani, J. S., Mubarok, S. 2018. Pengaruh Waktu Simpan Terhadap Nilai Total Padatan Terlarut, Kekerasan, dan Susut Bobot Buah Mangga Arumanis. *Jurnal Kultivasi*. 17(3): 766-771.
- Lamona, A., Purwanto, Y. A., Sutrisno. 2015. Pengaruh Jenis Kemasan dan Penyimpanan Suhu Rendah Terhadap Perubahan Kualitas Cabai Merah Keriting Segar. *Jurnal Keteknikan Pertanian ISSN: 2338-8439*. 3(2): 145-152.

- Lobo, Y. A., Kencana, P. K. D., Arda, G. 2017. Studi Pengaruh Jenis Kemasan dan Ketebalan Plastik Terhadap Karakteristik Mutu Rebung Bambu Tabah (*Gigantochloa nigrociliata* KURZ) Kering. *Jurnal Agroekoteknologi Tropika Universitas Udayana*. 1-10.
- Maming, M. S. 2016. Karakterisasi Zat Warna Cabe Merah (*Capsicum Annum* L.) Fraksi Metanol: N-Heksana Sebagai Photosensitizer Dalam Aplikasi *Dye Sensitized Solar Cell*. Skripsi Fakultas Sains dan Teknologi UIN Alauddin Makassar.
- Muchtadi, Deddy. 1991. Fisiologi Pasca Panen Sayuran dan Buah-buahan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Dirjen Dikti. Pusat Antar Universitas, IPB. Bogor.
- Mulyani, S., Hartiati, A., Mastini, L. P. W. S. 2015. Pengaruh Jenis Pengemas dan Suhu Penyimpanan Terhadap Karakteristik Adonan Sate Lilit (Luluh). *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. 3(4): 1-12.
- Mulyawanti, I., Dewandari, K. T., Yulianingsih. 2008. *Jurnal Pascapanen*. 5(1): 51-58.
- Megawati. 2017. Pengaruh Perlakuan Penyimpanan Cabai Rawit (*Capsicum Frutencens* L.) Var. Cengek Terhadap Kandungan Vitamin C, Kadar Air dan Kapsaisin. Skripsi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Nadia, L. 2015. Modul 1 Analisis Kadar Air Bahan Pangan. Universitas Terbuka. Jakarta.
- Ngafifuddin, M., Susilo, Sunarno. 2017. Penerapan Rancang Bangun pH Meter Berbasis Arduino pada Mesin Pencuci Film Radiografi Sinar-X. *Jurnal Sains Dasar*. 6(1): 66-70.
- Prajnanta, F. 2007. Agribisnis Cabai Hibrida. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Pratiwi, R., Techinamuti, N. 2018. Review: Metode Analisis Kadar Vitamin C. *Jurnal Farmaka*. 16(2): 309-315.
- Purwanto, E. 2017. Efektivitas Ekstrak Cabai Rawit (*Capsicum frutencens* L.) Terhadap Penyembuhan Luka Insisi pada Mencit (*Mus musculus*). Skripsi Fakultas Keperawatan. Universitas Airlangga. Surabaya.
- Putri, Y. R., Khuriyati, N., Sukartiko, A. C. 2020. Analisis Pengaruh Suhu dan Kemasan pada Perlakuan Penyimpanan Terhadap Kualitas Mutu Fisik Cabai Merah Keriting (*Capsicum annum* L.). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 21(2): 80-93.
- Renate, D. 2009. Pengemasan Cabai Merah dengan Berbagai Jenis Plastik yang Dikemas Vakum (Packaging of Red Chili Puree with Various Type of Plastic vacum Packaged). *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 14(1): 80-89.
- Rostinawati, T., Nuraeni, I. 2018. Review: Perkembangan Produksi Hasil Metabolisme Sekunder Capsaicin dengan Berbagai Metode In Vitro. *Jurnal Farmaka*. 16(1): 231-239.
- Rukmana, R. 2002. Usaha Tani Cabai Rawit. Kanisius. Yogyakarta.
- Safaryani, N., Haryanti, S., Hastuti, E. D. 2007. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Penurunan Kadar Vitamin C Brokoli (*Brassicca oleracea* L.). *Buletin Anatomi dan Fisiologi*. 15(2): 39-45.
- Santika, A. 2004. Agribisnis Cabai. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Setiadi. 2006. Cabai Rawit Jenis dan Budaya. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sulistyaningrum, A., Darudriyo. 2018. Penurunan Kualitas Cabai Rawit Selama Penyimpanan dalam Suhu Ruang. *Jurnal Agronida* ISSN: 2407-9111. 4(2): 64-71.
- Sumarno, D., Muryanto, T., Sumindar. 2017. Hubungan Total Padatan Terlarut dan Konduktivitas Perairan di Danau Limboto, Provinsi Gorontalo. *Buletin Teknik Litkayasa e-ISSN: 2541-2450*. 15(2): 109-113.

- Sumpena, U. 2013. Penetapan Kadar Capsaicin Beberapa Jenis Cabe (*Capsicum sp*) di Indonesia. Jurnal MEDIAGRO. 9(2): 9-16.
- Sunyoto, M., Fetriyuna, Tiara, J. 2016. Kajian Iradiasi Sinar Gamma Terhadap Karakteristik Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.) Untuk Memperpanjang Masa Simpan. Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat. LPPM Denpasar. 556-568.
- Susanto, T., Saneto, B. 1994. Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian. Bina Ilmu. Surabaya.
- Tiara, J. 2016. Karakterisasi Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.) Hasil Radiasi Sinar Gamma Selama 14 Hari Penyimpanan. Skripsi Fakultas Teknologi Industri Pertanian Universitas Padjajaran. Jatinangor. 2016.
- Tindaon, K. D., Bey, Y., Wulandari, S. 2012. Pengaruh Jenis Bahan Pengemas dan Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Vitamin C dan Susut Berat Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.). Jurnal Biogenesis. 8(2): 23-30.
- Warisno, K. D. 2010. Peluang Usaha dan Budidaya Cabai. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Tabel ANOVA

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: KadarAir

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	608.703 ^a	5	121.741	78.289	.000
Intercept	65030.019	1	65030.019	41819.724	.000
Ulangan	7.891	2	3.945	2.537	.159
Suhu	82.163	1	82.163	52.838	.000
Pengemasan	292.448	1	292.448	188.069	.000
Suhu * Pengemasan	226.201	1	226.201	145.466	.000
Error	9.330	6	1.555		
Total	65648.052	12			
Corrected Total	618.033	11			

a. R Squared = .985 (Adjusted R Squared = .972)

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: pH

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.212 ^a	5	.042	5.697	.028
Intercept	376.880	1	376.880	50550.251	.000
Ulangan	.011	2	.006	.756	.510
Suhu	.118	1	.118	15.828	.007
Pengemasan	.063	1	.063	8.460	.027
Suhu * Pengemasan	.020	1	.020	2.684	.152
Error	.045	6	.007		
Total	377.137	12			
Corrected Total	.257	11			

a. R Squared = .826 (Adjusted R Squared = .681)

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: TPT

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	1.698 ^a	5	.340	13.800	.003
Intercept	1473.862	1	1473.862	59886.027	.000

Ulangan	.313	2	.157	6.367	.033
Suhu	.649	1	.649	26.357	.002
Pengemasan	.291	1	.291	11.841	.014
Suhu * Pengemasan	.445	1	.445	18.068	.005
Error	.148	6	.025		
Total	1475.708	12			
Corrected Total	1.846	11			

a. R Squared = .920 (Adjusted R Squared = .853)

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Vit.C

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.002 ^a	5	.000	1.817	.244
Intercept	.205	1	.205	1071.696	.000
Ulangan	.000	2	.000	.826	.482
Suhu	7.500E-5	1	7.500E-5	.391	.555
Pengemasan	.001	1	.001	3.522	.110
Suhu * Pengemasan	.001	1	.001	3.522	.110
Error	.001	6	.000		
Total	.208	12			
Corrected Total	.003	11			

a. R Squared = .602 (Adjusted R Squared = .271)

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: SusutBotot

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	769.212 ^a	5	153.842	6.055	.024
Intercept	3315.358	1	3315.358	130.488	.000
Ulangan	9.613	2	4.806	.189	.832
Suhu	413.248	1	413.248	16.265	.007
Pengemasan	210.338	1	210.338	8.279	.028
Suhu * Pengemasan	136.013	1	136.013	5.353	.060
Error	152.445	6	25.407		
Total	4237.014	12			
Corrected Total	921.657	11			

a. R Squared = .835 (Adjusted R Squared = .697)

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: WarnaL

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.620 ^a	5	.124	1.274	.383
Intercept	20612.256	1	20612.256	211667.064	.000
Ulangan	.049	2	.024	.250	.787
Suhu	.116	1	.116	1.192	.317
Pengemasan	.433	1	.433	4.449	.079
Suhu * Pengemasan	.023	1	.023	.231	.648
Error	.584	6	.097		
Total	20613.461	12			
Corrected Total	1.205	11			

a. R Squared = .515 (Adjusted R Squared = .111)

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: WarnaA

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.312 ^a	5	.062	1.863	.235
Intercept	22307.701	1	22307.701	666620.102	.000
Ulangan	.115	2	.058	1.722	.257
Suhu	.060	1	.060	1.799	.228
Pengemasan	.130	1	.130	3.891	.096
Suhu * Pengemasan	.006	1	.006	.182	.685
Error	.201	6	.033		
Total	22308.213	12			
Corrected Total	.512	11			

a. R Squared = .608 (Adjusted R Squared = .282)

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: WarnaB

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	1.120 ^a	5	.224	1.516	.311
Intercept	8012.467	1	8012.467	54261.521	.000
Ulangan	.139	2	.069	.470	.646
Suhu	.224	1	.224	1.518	.264
Pengemasan	.750	1	.750	5.079	.065
Suhu * Pengemasan	.007	1	.007	.044	.840

Error	.886	6	.148	
Total	8014.473	12		
Corrected Total	2.006	11		

a. R Squared = .558 (Adjusted R Squared = .190)










Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Capsaicin

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.013 ^a	4	.003	4.475	.124
Intercept	3.014	1	3.014	4040.464	.000
Ulangan	.001	1	.001	.821	.432
Suhu	.012	1	.012	16.106	.028
Pengemasan	.000	1	.000	.151	.724
Suhu * Pengemasan	.001	1	.001	.821	.432
Error	.002	3	.001		
Total	3.029	8			
Corrected Total	.016	7			

a. R Squared = .856 (Adjusted R Squared = .665)

Lampiran 2. Visual Cabai Rawit Selama Penyimpanan

Sampel	Hari	U1	U2	U3
A1B1	0			
	10			
	20			

	30			
A1B2	0			
	10			

	20			
	30			
A2B1	0			

20



40



60



	80			
A2B2	0			
	20			



Lampiran 3. Data Hasil Pengukuran Parameter Pengamatan

Data Hasil Pengukuran Kadar Air (%) Cabai Rawit

Sampel	Hari	U1	U2	U3	Jumlah	Rerata
A1B1	0	80,11	79,46	80,20	239,77	79,92
	10	79,42	74,32	76,01	229,75	76,58
	20	64,83	57,59	55,60	178,02	59,34
	30	31,19	35,49	26,38	93,06	31,02
A1B2	0	80,11	79,46	80,20	239,77	79,92
	10	84,20	82,43	79,69	246,32	82,11
	20	79,89	80,12	79,28	239,29	79,76
	30	77,64	80,06	80,23	237,93	79,31
A2B1	0	80,11	79,46	80,20	239,77	79,92
	20	75,52	76,10	78,55	230,17	76,72
	40	78,98	75,98	73,73	228,69	76,23
	60	74,93	73,91	72,94	221,78	73,93
	80	70,02	72,29	71,82	214,13	71,38
A2B2	0	80,11	79,46	80,20	239,77	79,92
	20	79,47	72,32	78,84	230,63	76,88
	40	81,98	76,80	75,82	234,60	78,20
	60	80,28	73,02	75,20	228,50	76,17
	80	71,90	72,92	74,11	218,93	72,98

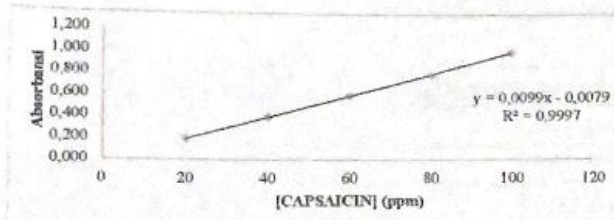
Data Hasil Pengukuran Kadar Capsaicin (ppm) Cabai Rawit

LABORATORIUM BOKIMIA
FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM
UNIVERSITAS HASANUDDIN
 Kampus 19940 Tampusirwa, Jl. Perintis Kemerdekaan KM. 10, Makassar, 90245
 Telp. 0411-856498, 8411-556.500 Ext. 1094

HASIL ANALISIS
 Nama/NIM : Anif Almun Ni'ma/G031 17 1310
 Asal Institusi : Prodi Ilmu dan Teknologi Pangan, Departemen Teknologi Pertanian
 Jenis Sampel : Cabai Rawit
 Jumlah : 30 (Tiga Puluh)
 Analisis : Penentuan Kadar Capsaicin

STANDAR CAPSAICIN

[CAPSAICIN] (ppm)	Absorbansi (λ = 280 nm)
20	0,192
40	0,388
60	0,594
80	0,779
100	0,991



x : Kadar Capsaicin
 y : Absorbansi
 $y = 0,0099x - 0,0079$
 $x = y + 0,0079 / 0,0099$

HASIL ANALISIS SAMPEL

Kode Sampel	Absorbansi	FP	Capsaicin terukur (mg/L)	Massa Sampel (mg)	Volume Larutan (L)	Capsaicin terukur (%)
Kontrol U1	0,272	50	1413,64	1000	0,005	0,71
Kontrol U2	0,278	50	1443,94	1000	0,005	0,72
A1B1 H-10 U1	0,210	50	1100,51	1000	0,005	0,55
A1B1 H-10 U2	0,233	50	1216,67	1000	0,005	0,61
A1B1 H-20 U1	0,276	50	1433,84	1000	0,005	0,72
A1B1 H-20 U2	0,214	50	1120,71	1000	0,005	0,56
A1B1 H-30 U1	0,235	50	1226,77	1000	0,005	0,61
A1B1 H-30 U2	0,240	50	1252,02	1000	0,005	0,63
A1B1 H-10 U1	0,227	50	1186,36	1000	0,005	0,59
A1B1 H-10 U2	0,200	50	1050,00	1000	0,005	0,53
A1B1 H-20 U1	0,253	50	1317,68	1000	0,005	0,66
A1B1 H-20 U2	0,217	50	1135,86	1000	0,005	0,57
A1B1 H-30 U1	0,315	50	1630,81	1000	0,005	0,82
A1B1 H-30 U2	0,274	50	1423,74	1000	0,005	0,71
A2B1 H-20 U1	0,213	50	1115,66	1000	0,005	0,56
A2B1 H-20 U2	0,197	50	1034,85	1000	0,005	0,52
A2B1 H-40 U1	0,211	50	1105,56	1000	0,005	0,55
A2B1 H-40 U2	0,206	50	1080,30	1000	0,005	0,54
A2B1 H-60 U1	0,203	50	1065,15	1000	0,005	0,53
A2B1 H-60 U2	0,234	50	1221,72	1000	0,005	0,61
A2B1 H-80 U1	0,210	50	1100,51	1000	0,005	0,55
A2B1 H-80 U2	0,195	50	1024,75	1000	0,005	0,51
A2B2 H-20 U1	0,228	50	1191,41	1000	0,005	0,60
A2B2 H-20 U2	0,196	50	1029,80	1000	0,005	0,51
A2B2 H-40 U1	0,195	50	1024,75	1000	0,005	0,51
A2B2 H-40 U2	0,208	50	1090,40	1000	0,005	0,55
A2B2 H-60 U1	0,155	50	822,73	1000	0,005	0,41
A2B2 H-60 U2	0,218	50	1140,91	1000	0,005	0,57
A2B2 H-80 U1	0,211	50	1105,56	1000	0,005	0,55
A2B2 H-80 U2	0,207	50	1085,35	1000	0,005	0,54





**LABORATORIUM BIOKIMIA
FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM
UNIVERSITAS HASANUDDIN**

Kampus UNHAS Tamalanrea, Jl. Perintis Kemerdekaan KM. 10, Makassar, 90245
Telp. 0411-586498, 0411-586200 Ext. 1092

HASIL ANALISIS

Nama/NIM : Andi Ainun Ni'ma/G031 17 1310
Asal Institusi : Prodi Ilmu dan Teknologi Pangan, Departemen Teknologi Pertanian
Jenis Sampel : Cabal Rawit
Jumlah : 30 (Tiga Puluh)
Analisis : Penentuan Kadar Capsaicin

Kode sampel	Capsaicin terukur (ppm)	Capsaicin terukur (%)
Kontrol U1	1413,64	0,71
Kontrol U2	1443,94	0,72
A1B1 H-10 U1	1100,51	0,55
A1B1 H-10 U2	1216,67	0,61
A1B1 H-20 U1	1433,84	0,72
A1B1 H-20 U2	1120,71	0,56
A1B1 H-30 U1	1226,77	0,61
A1B1 H-30 U2	1252,02	0,63
A1B1 H-10 U1	1186,36	0,59
A1B1 H-10 U2	1050,00	0,53
A1B1 H-20 U1	1317,68	0,66
A1B1 H-20 U2	1135,86	0,57
A1B1 H-30 U1	1630,81	0,82
A1B1 H-30 U2	1423,74	0,71
A2B1 H-20 U1	1115,66	0,56
A2B1 H-20 U2	1034,85	0,52
A2B1 H-40 U1	1105,56	0,55
A2B1 H-40 U2	1080,30	0,54
A2B1 H-60 U1	1065,15	0,53
A2B1 H-60 U2	1221,72	0,61
A2B1 H-80 U1	1100,51	0,55
A2B1 H-80 U2	1024,75	0,51
A2B2 H-20 U1	1191,41	0,60
A2B2 H-20 U2	1029,80	0,51
A2B2 H-40 U1	1024,75	0,51
A2B2 H-40 U2	1090,40	0,55
A2B2 H-60 U1	822,73	0,41
A2B2 H-60 U2	1140,91	0,57
A2B2 H-80 U1	1105,56	0,55
A2B2 H-80 U2	1085,35	0,54

Makassar, 17 Mei 2021

PLP Lab. Biokimia



Mahdalia, S.Si, M.Si

19750828.199601 2 001

Sampel	Hari	U1	U2	Jumlah	Rerata
A1B1	0	1413,64	1443,94	2857,58	1428,79
	10	1100,51	1216,67	2317,18	1158,59
	20	1433,84	1120,71	2554,55	1277,28
	30	1226,77	1252,02	2478,79	1239,40
A1B2	0	1413,64	1443,94	2857,58	1428,79
	10	1186,36	1050,00	2236,36	1118,18
	20	1317,68	1135,86	2453,54	1226,77
	30	1630,81	1423,74	3054,55	1527,28
A2B1	0	1413,64	1443,94	2857,58	1428,79
	20	1115,66	1034,85	2150,51	1075,26
	40	1105,56	1080,30	2185,86	1092,93
	60	1065,15	1221,72	2286,87	1143,44
	80	1100,51	1024,75	2125,26	1062,63
A2B2	0	1413,64	1443,94	2857,58	1428,79
	20	1191,41	1029,80	2221,21	1110,61
	40	1024,75	1090,40	2115,15	1057,58
	60	822,73	1140,91	1963,64	981,82
	80	1105,56	1085,35	2190,91	1095,46

Data Hasil Pengukuran Kadar Vitamin C (%) Cabai Rawit

Sampel	Hari	U1	U2	U3	Jumlah	Rerata
A1B1	0	0,25	0,25	0,21	0,70	0,23
	10	0,11	0,11	0,11	0,32	0,11
	20	0,07	0,11	0,07	0,25	0,08
	30	0,04	0,04	0,04	0,11	0,04
A1B2	0	0,25	0,25	0,21	0,70	0,23
	10	0,18	0,18	0,14	0,49	0,16
	20	0,14	0,07	0,14	0,35	0,12
	30	0,07	0,04	0,07	0,18	0,06
A2B1	0	0,25	0,25	0,21	0,70	0,23
	20	0,21	0,18	0,14	0,53	0,18
	40	0,14	0,14	0,11	0,39	0,13
	60	0,07	0,07	0,07	0,21	0,07
	80	0,07	0,07	0,04	0,18	0,06
A2B2	0	0,25	0,25	0,21	0,70	0,23
	20	0,21	0,21	0,21	0,63	0,21
	40	0,11	0,11	0,18	0,39	0,13
	60	0,04	0,07	0,07	0,18	0,06
	80	0,04	0,04	0,04	0,11	0,04

Data Hasil Pengukuran Derajat Keasaman (pH) Cabai Rawit

Sampel	Hari	U1	U2	U3	Jumlah	Rerata
A1B1	0	4,85	4,84	5,18	14,87	4,96
	10	5,50	6,10	5,46	17,06	5,69
	20	6,22	6,22	6,21	18,65	6,22
	30	6,30	6,50	6,38	19,18	6,39
A1B2	0	4,85	4,84	5,18	14,87	4,96
	10	5,43	5,52	5,70	16,65	5,55
	20	5,75	5,97	5,88	17,60	5,87
	30	5,98	5,99	5,98	17,95	5,98
A2B1	0	4,85	4,84	5,18	14,87	4,96
	20	5,84	5,37	5,36	16,57	5,52
	40	5,59	5,48	5,42	16,49	5,50
	60	5,70	5,65	5,63	16,98	5,66
	80	6,09	6,04	6,03	18,16	6,05
A2B2	0	4,85	4,84	5,18	14,87	4,96
	20	5,32	5,38	5,42	16,12	5,37
	40	5,43	5,44	5,51	16,38	5,46
	60	5,61	5,52	5,60	16,73	5,58
	80	6,01	5,98	6,02	18,01	6,00

Data Hasil Pengukuran Total Padatan Terlarut (⁰Brix) Cabai Rawit

Sampel	Hari	U1	U2	U3	Jumlah	Rerata
A1B1	0	10,9	10,1	10,7	31,7	10,6
	10	11,6	12,5	11,9	36,0	12,0
	20	11,9	11,9	12,1	35,9	12,0
	30	11,9	12,2	12,2	36,3	12,1
A1B2	0	10,9	10,1	10,7	31,7	10,6
	10	9,9	10,1	10,2	30,2	10,1
	20	11,0	11,2	11,8	34,0	11,3
	30	11,6	12,0	12,1	35,7	11,9
A2B1	0	10,9	10,1	10,7	31,7	10,6
	20	10,5	10,4	10,9	31,8	10,6
	40	10,7	10,4	11,1	32,2	10,7
	60	11,1	10,7	11,3	33,1	11,0
	80	11,2	11,0	11,2	33,4	11,1
A2B2	0	10,9	10,1	10,7	31,7	10,6
	20	9,9	9,8	10,5	30,2	10,1
	40	10,6	10,2	11,1	31,9	10,6
	60	11,7	11,2	11,8	34,7	11,6
	80	11,7	11,3	11,8	34,8	11,6

Data Hasil Pengukuran Susut Bobot (%) Cabai Rawit

Sampel	Hari	U1	U2	U3	Jumlah	Rerata
A1B1	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	10	19,03	25,23	16,49	60,75	20,25
	20	35,63	46,33	34,77	116,72	38,91
	30	56,68	66,51	59,86	183,05	61,02
A1B2	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	10	10,43	7,63	12,00	30,05	10,02
	20	30,81	12,71	23,11	66,63	22,21
	30	35,07	19,92	27,56	82,54	27,51
A2B1	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	20	7,06	9,63	7,08	23,77	7,92
	40	17,06	15,14	13,21	45,40	15,13
	60	17,65	16,97	13,68	48,30	16,10
	80	21,76	19,27	15,09	56,13	18,71
A2B2	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	20	7,20	4,22	2,99	14,41	4,80
	40	8,80	6,33	6,84	21,97	7,32
	60	9,60	6,75	7,26	23,62	7,87
	80	10,80	7,59	8,55	26,94	8,98

Data Hasil Pengukuran Warna L* Cabai Rawit

L						
Sampel	Hari	U1	U2	U3	Jumlah	Rerata
A1B1	0	45,89	47,23	45,39	138,51	46,17
	10	42,08	44,88	42,01	128,97	42,99
	20	39,37	39,81	40,39	119,57	39,86
	30	36,31	32,64	37,36	106,31	35,44
A1B2	0	45,39	48,93	48,11	142,43	47,48
	10	43,14	43,80	45,45	132,39	44,13
	20	38,35	40,38	37,62	116,35	38,78
	30	38,31	34,32	35,12	107,75	35,92
A2B1	0	46,39	48,30	46,48	141,17	47,06
	20	43,19	45,89	43,12	132,20	44,07
	40	40,56	40,17	41,65	122,38	40,79
	60	37,52	40,56	38,23	116,31	38,77
	80	37,97	33,25	37,68	108,90	36,30
A2B2	0	46,38	49,58	49,24	145,20	48,40
	20	44,18	44,43	47,51	136,12	45,37
	40	39,53	41,77	38,49	119,79	39,93
	60	39,72	35,62	36,29	111,63	37,21
	80	40,58	35,32	36,72	112,62	37,54

Data Hasil Pengukuran Warna a* Cabai Rawit

a						
Sampel	Hari	U1	U2	U3	Jumlah	Rerata
A1B1	0	35,12	34,85	38,53	108,50	36,17
	10	40,34	43,91	39,82	124,07	41,36
	20	49,20	46,73	45,63	141,56	47,19
	30	49,32	48,33	47,92	145,57	48,52
A1B2	0	38,10	34,32	38,78	111,20	37,07
	10	41,05	43,52	40,60	125,17	41,72
	20	46,18	46,41	46,45	139,04	46,35
	30	47,08	47,74	46,48	141,30	47,10
A2B1	0	35,62	33,77	36,35	105,74	35,25
	20	40,43	42,66	40,11	123,20	41,07
	40	44,70	45,49	43,50	133,69	44,56
	60	46,20	47,29	46,17	139,66	46,55
	80	49,61	47,85	48,29	145,75	48,58
A2B2	0	37,43	35,43	37,39	110,25	36,75
	20	41,59	41,73	40,64	123,96	41,32
	40	44,84	44,07	44,47	133,38	44,46
	60	44,90	46,51	45,92	137,33	45,78
	80	46,01	47,04	46,49	139,54	46,51

Data Hasil Pengukuran Warna b* Cabai Rawit

b						
Sampel	Hari	U1	U2	U3	Jumlah	Rerata
A1B1	0	29,51	28,75	29,37	87,63	29,21
	10	27,95	26,98	27,67	82,60	27,53
	20	24,90	22,61	24,20	71,71	23,90
	30	20,33	21,67	21,80	63,80	21,27
A1B2	0	29,69	31,18	29,42	90,29	30,10
	10	28,04	29,08	28,82	85,94	28,65
	20	23,88	24,19	22,71	70,78	23,59
	30	22,39	21,28	20,49	64,16	21,39
A2B1	0	31,72	30,26	33,54	95,52	31,84
	20	28,81	28,47	28,98	86,26	28,75
	40	25,74	25,41	24,30	75,45	25,15
	60	21,97	22,49	22,19	66,65	22,22
	80	21,00	21,61	19,02	61,63	20,54
A2B2	0	30,87	31,57	34,64	97,08	32,36
	20	29,81	29,91	28,20	87,92	29,31

	40	25,10	26,19	25,16	76,45	25,48
	60	23,74	23,05	22,58	69,37	23,12
	80	21,95	21,33	19,65	62,93	20,98

Lampiran 4. Dokumentasi Penelitian

