

**NOVIA ALYA RIFDAH. J1A119011. Pengaruh Berbagai Jenis Kemasan *Standing Pouch* Terhadap Kualitas *Puree* Cabai Merah Selama Penyimpanan. Pembimbing: Dr. Ir. Hj. Dharia Renate, M.Sc. dan Rahayu Suseno, S.TP., M.Si.**

---

## RINGKASAN

*Puree* cabai merah merupakan produk olahan setengah jadi yang terbuat dari hancuran buah cabai dengan penambahan air yang memiliki perbandingan 3:2 yang berbentuk semi padat dengan kadar total padatan terlarut *puree* yaitu 8 – 24°Brix dan diolah dengan penambahan bahan tambahan pangan seperti asam sitrat dan natrium benzoat. *Puree* cabai merah perlu dikemas agar dapat memperpanjang umur simpan dan untuk mempertahankan kualitas dari produk. Penelitian tentang *puree* cabai merah yang dikemas telah dilakukan sebelumnya dengan menggunakan botol jar kaca, berbagai jenis plastik, dan berbagai jenis plastik yang dikemas vakum, namun kemasan-kemasan tersebut memiliki kelemahan sehingga dipilihlah kemasan *standing pouch* untuk penelitian ini. Kemasan *standing pouch* dapat dibuat dari berbagai bahan seperti plastik, plastik *nylon*, aluminium foil, metalize, dan kertas. Jenis kemasan tersebut memiliki keunggulan karena mampu melindungi isi produk dari pengaruh kondisi keadaan luar sehingga bentuk, rasa, dan aroma tidak berubah dan tetap sama seperti pada produk awalnya. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian tentang pengaruh berbagai jenis kemasan *standing pouch* terhadap kualitas *puree* cabai merah selama penyimpanan. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui pengaruh berbagai jenis kemasan *standing pouch* terhadap kualitas *puree* cabai merah selama penyimpanan dan untuk mendapatkan jenis kemasan *standing pouch* yang terbaik yang menghasilkan kualitas *puree* cabai merah yang terbaik.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap dengan pola faktorial yang terdiri dari 2 faktor yaitu jenis kemasan *standing pouch* dan lama penyimpanan dengan masing-masing faktor perlakuan dibuat 2 kali ulangan sehingga diperoleh 70 satuan percobaan. Parameter yang diamati yaitu kadar air, pH, total padatan terlarut, kadar vitamin C, dan warna. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan ANOVA taraf 5% dan 1%, apabila data menunjukkan hasil sangat berbeda nyata maka dilakukan uji lanjut yaitu uji DNMRT pada taraf 5%.

Hasil penelitian menunjukkan berbagai jenis kemasan *standing pouch* yang disimpan selama 6 minggu berpengaruh terhadap kualitas *puree* cabai merah seperti pada kadar air 84,76% - 86,18%, total padatan terlarut 7,4% – 8,3°Brix, kadar vitamin C 35,06 mg/100 gram – 104,87 mg/100 gram, dan warna (*dark orange*;  $\Delta E$  9,77 – 22,31), akan tetapi tidak berpengaruh terhadap pH (4,41 – 4,53) *puree* cabai merah.

Dari penelitian ini dapat disimpulkan bahwa kualitas *puree* cabai merah yang disimpan selama 6 minggu dapat dipertahankan dengan menggunakan kemasan *standing pouch paper* kraft kombinasi aluminium foil kadar air 84,76%, pH 4,43, total padatan terlarut 8,3°Brix, kadar vitamin C 101,86 mg/100 gram, warna  $L^*$  34,3;  $a^*$  38,3;  $b^*$  44 (*dark orange*) dan  $\Delta E$  9,77.

*Kata kunci: cabai merah, kualitas, penyimpanan, puree, standing pouch*