

WANDI SAPUTRA. J1A120054. Pengaruh Metode Pelapisan RBDPO (*Refine Bleached Deodorized Palm Oil*) Terhadap Perubahan Sifat Fisikokimia Cabai Merah (*Capsicum Annuum L*) Selama Penyimpanan
Pembimbing: Dr. Mursalin, S.TP., M.Si dan Dr. Fitry Tafzi, S.TP., M.Si

RINGKASAN

Cabai merah (*Capsicum annuum L.*) Dalam berbagai kehidupan rumah tangga, cabai merah dikenal sebagai salah satu bumbu dapur yang mendominasi dan sebagai penyedap makanan yang tak ternilai. Cabai segar memiliki masa simpan rata-rata 13 hari setelah dipanen, sehingga memerlukan penanganan yang serius mulai dari saat panen hingga sampai di tangan konsumen. *Refined, Bleached, Deodorized Palm Oil* (RBDPO) adalah hasil pertama dari proses pengolahan *Crude Palm Oil* (CPO), yang merupakan produk setengah jadi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh dari pelapisan RBDPO pada buah cabai merah (*Capsicum Annuum L*) serta mencari metode pelapisan terbaik yang digunakan untuk pelapisan pada cabai merah.

Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan empat taraf perlakuan dan tiga kali pengulangan serta dilakukan pengujian setiap tiga hari dimulai dari hari ke-1 sampai hari ke-22 sehingga didapat 96 hasil data uji. Hasil data yang didapatkan dianalisis dengan menggunakan uji ANOVA dengan taraf 5% dan 1%. Jika terdapat perbedaan nyata pada perlakuan akan diuji lanjut dengan pengujian Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) pada taraf 1% dan 5%. Perlakuan metode pada penelitian ini yaitu tanpa pelapisan (P0), metode semprot (P1), metode celup (P2) dan metode kuas (P3).

Hasil penelitian menunjukkan pelapisan RBDPO memiliki perbedaan nyata dengan cabai tanpa perlakuan (P0) serta perlakuan terbaik adalah pelapisan dengan metode kuas (P3) dengan hasil rerata pada hari ke-22 pada parameter susut bobot 20.68%, tekstur 22.98, warna ($L=36.36$, $a^*=25.66$, $b^*=12.60$), dan organoleptik 4,33 (tidak segar).

Kata kunci- cabai merah, pelapisan, rbdpo