

ANALISIS VARIABEL HASIL CABE JAWA PADA TINGKAT KEMATANGAN BUAH DAN METODE PENGERINGAN

Entang Inorih Sukarjo dan Prasetyo
Jurusan Budidaya Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu

Abstrak

Pengeringan buah bertujuan untuk memperpanjang masa simpan. Buh cabe jawa adalah jenis buah buni yang mudah rusak bila tidak segera dikeringkan karena buah cabe jawa memiliki tekstur yang lembut dan kadar air tinggi. Banyak cara untuk mengeringkan buah baik dilakukan dengan tenaga matahari langsung atau pengeringan di dalam oven. Tingkat kematangan buah juga sering menjadi masalah karena berkaitan langsung dengan kualitas, seperti rasa, aroma ketahanan daya simpan segar. Telah dilakukan penelitian pascapanen buah cabe jawa pada berbagai metode pengeringan. Faktor pertama adalah perlakuan dijemur di bawah matahari beralas loyang aluminium (k1), dijemur langsung di bawah matahari beralas koran (k2), dan dioven pada suhu 70⁰C (k3). Faktor kedua adalah tingkat kematangan buah yang terdiri atas matang sempurna yang ditandai buah berwarna merah (w1), buah warna coklat (w2) dan warna buah cabe yang masih hijau (w3). Tujuan penelitian untuk mendapatkan metode pengeringan terbaik pada buah cabe jawa, mendapat tingkat kematangan yang terbaik pada buah cabe jawa. Hasil pengujian menunjukkan tingkat kematangan buah berpengaruh pada peningkatan buah segar, bobot buah kering, diameter buah kering maupun panjang buah kering. Cara pengeringan berpengaruh pada setiap perlakuan yang diuji. Semakin tua umur buah, maka ukuran diameter buah, panjang buah maupun bobot buah semakin meningkat. Interaksi antara perlakuan tingkat kematangan buah dan cara pengeringan buah hanya terjadi pada diameter panjang buah segar. Panjang buah terpanjang pada perlakuan tingkat kematangan warna hijau dan cara pengeringan dengan menggunakan loyang aluminium memberikan hasil ukuran terpanjang dan berbeda dengan perlakuan lainnya. Sedangkan ukuran panjang buah terpendek diperoleh pada perlakuan tingkat warna buah hijau dengan pengeringan oven.

Kata kunci : cabe jawa, tingkat kematangan buah, metode pengeringan

Abstract

The fruit drying aims to extend the shelf life. The javanese chili fruit is a type of buni fruit that is easily damaged if it is not immediately dried because the javanese chili fruit has a soft texture and high moisture content. Many ways to dry fruit are either done by direct solar energy or drying in the oven. The level of fruit maturity is also often a problem because it is directly related to quality, such as taste, aroma, and resistance to fresh storage. A postharvest study of javanese chili fruit has been carried out on various drying methods. The first factor is the treatment dried under the sun on an aluminum pan (k1), dried directly under the sun on a newspaper (k2), and heated at a temperature of 70⁰C (k3). The second Faktor is the level of fruit maturity which consists of perfect ripe which is marked by red fruit (w1), brown fruit (w2) and the color of javanese chili fruit which is still green (w3). The research objective was to obtain the best drying method in javanese chili fruit, getting the best level of maturity in javanese chili fruit. The test results showed the level of fruit maturity affected the increase in fresh fruit, the weight of dried fruit, the diameter of dried fruit and the length of dried fruit. The drying method has an effect on each treatment tested. The older the fruit age, the size of the fruit diameter, fruit length and fruit weight increases. The interaction between the treatment of the level of fruit maturity and the method of drying the fruit only occurs in the long dimension of fresh fruit. The longest fruit length in the green color maturity treatment and drying method using an

aluminum pan give the longest size results and are different from other treatments. While the shortest length of fruit size was obtained at the green fruit color level treatment by drying the oven.

Keywords: Javanese chili, fruit maturity level, drying method