

## **BESARAN SUSUT BUAH CABE JAWA PADA TINGKAT KEMATANGAN BUAH YANG BERBEDA AKIBAT PROSES PENGERINGAN**

**Prasetyo dan Entang Inorih<sup>\*\*</sup>)**

<sup>\*\*</sup>) Staf Pengajar pada Jurusan Budidaya Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu

### **Abstrak**

Proses pengeringan merupakan kegiatan untuk menurunkan kadar air dalam bahan mentah untuk memperpanjang usia simpan. Telah dilakukan penelitian terhadap besaran susut buah cabe jawa selama proses pengeringan. Tujuan penelitian adalah untuk mengkaji besaran penyusutan material beberapa variabel yang diuji akibat proses pengeringan. Metode penelitian menggunakan rancangan Acak Kelompok Lengkap pola faktorial. Faktor pertama adalah tingkat kematangan buah yang terdiri atas; buah cabe jawa berwarna masih hijau, buah cabe jawa sudah berwarna coklat dan buah cabe yang sudah berwarna merah. Faktor kedua cara pengeringan buah yang terdiri dari proses pengeringan di bawah sinar matahari langsung beralas loyang aluminium, proses pengeringan di bawah sinar matahari langsung beralas koran dan dikeringkan di dalam oven. Hasil pengujian menunjukkan bahwa tingkat kematangan buah sangat berpengaruh terhadap susut diameter buah, susut panjang buah dan tingkat kekerasan buah. Cara pengeringan buah berpengaruh sangat nyata pada susut diameter buah, susut panjang buah, sedangkan untuk tingkat kekerasan buah pengaruhnya berbeda nyata, sedangkan untuk variabel susut panjang buah menunjukkan tidak ada perbedaan baik pada tingkat kematangan buah, cara pengeringan maupun interaksi keduanya. Interaksi antara tingkat kematangan buah dan cara pengeringan buah pengaruhnya berbeda sangat nyata pada susut panjang buah dan nyata pada tingkat kekerasan buah, sedangkan untuk variabel susut panjang buah dan susut diameter buah menunjukkan tidak ada pengaruh dari semua perlakuan. Untuk melihat perbedaan antar perlakuan, rata-rata diameter buah dan kekerasan buah, yang terbesar adalah pada tingkat kematangan buah yang berwarna coklat dan terkecil oleh buah yang berwarna hijau. Perlakuan cara pengeringan yang terbesar terjadi pada susut diameter buah maupun kekerasan buah yang tertinggi adalah dengan cara pengeringan cahaya matahari beralaskan loyang.

**Kata kunci** : cabe jawa, tingkat susut buah, metode pengeringan

### **Abstract**

The objective of this experiment was to evaluate the degree of reduction of Javanese pepper fruit harvested at different phase of maturity and dried by different drying methods. The experiment was arranged in completely randomized design (CRD) with 2 factors and 5 replications. The first factor was fruit ripening phase, indicated by the fruit color: green, brown, and complete red. The second factor was drying methods: sundried by using aluminum pedestal, sundried by using newspaper pedestal, and fruit drying by using oven. The results showed that fruit ripening phase significantly reduced fruit diameter, fruit length, and fruit hardness. Furthermore, drying method also significantly affected the reduction of fruit diameter, fruit length, and fruit hardness. Finally, the interaction between fruit ripening and drying methods significantly affected the depreciation of fruit length, fruit hardness, and fruit diameter. The best time for harvesting the Javanese pepper was at browning phase, resulting in the highest fruit diameter and fruit hardness. Also, sundried drying method by using aluminum pedestal resulted in the highest reduction of fruit diameter and fruit hardness.

**Keywords**: Javanese pepper, drying method, fruit depreciation.