

# **Pengaruh Konsentrasi Larutan Natrium Metabisulfit Dan Lama Perendaman Pada Daya Terima Bubuk Cabai Merah Keriting**

**Lufita Nur Ainis**

## **ABSTRAK**

*Cabai Merah adalah salah satu komoditas yang penting di Indonesia dan tidak dapat dipisahkan dari kebutuhan sehari-hari di dalam konsumsi rumah tangga tanpa memperhatikan tingkat sosial. Banyak potensi yang terkandung di dalam tanaman cabai salah satunya yaitu sebagai bumbu masak. Pembuatan bubuk cabai merupakan salah satu upaya untuk mengatasi kebusukan dalam proses penyimpanan dan pendistribusian. Penelitian ini bertujuan untuk melihat pengaruh perlakuan yang menghasilkan bubuk cabai yang disukai oleh panelis serta memiliki kualitas yang baik. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) yang terdiri atas 2 (dua) faktor, yaitu konsentrasi larutan perendaman menggunakan natrium metabisulfit (A) dan lama perendaman (B). Faktor A terdiri atas 3 (tiga) taraf, yaitu  $a_1=0,1\%$ ;  $a_2=0,2\%$ ;  $a_3=0,3\%$ . Faktor B terdiri atas 3 (tiga) taraf, yaitu  $b_1=5$  menit;  $b_2=10$  menit;  $b_3=15$  menit. Analisis yang dilakukan meliputi uji organoleptik, uji kadar air, uji kadar abu serta uji vitamin C pada produk bubuk cabai merah keriting yang disukai panelis. Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsentrasi larutan natrium metabisulfit 0,3% dengan lama perendaman 5 menit menjadi produk terpilih berdasarkan uji organoleptik dengan rata-rata nilai kesukaan pada tekstur 3,53 (Netral-Suka); rasa 3,50 (Netral-Suka); aroma 3,30 (Netral-suka) : dan warna 3,47 (Netral-Suka). Hasil uji kimia bubuk cabai yang terpilih yaitu kadar air 8,91 %, kadar abu 6,79%, vitamin C 38,34 mg. Hasil uji kimia tersebut telah memenuhi standar SNI 01-3709-1995 Rempah Rempah Bubuk yaitu kadar airnya tidak melebihi kadar air maksimum 12,0% dan kadar abu maksimum 7,0%.*

**Kata kunci** : Bubuk Cabai, Cabai keriting, Natrium Metabisulfit, Pengeringan