

ABSTRAK

Nama : Amelia Novita Devi
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian
Judul : Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin pada Pembuatan Sambal Tabur Cabai Hijau Keriting (*Capsicum annum L.*)
Dosen Pembimbing 1: Ir. Darti Nurani, M. Si
Dosen Pembimbing 2: Ir. Heru Irianto, M. Si

Sambal tabur adalah salah satu jenis olahan bubuk cabai yang populer di masyarakat saat ini sebagai *topping* makanan. Pengembangan produk berbasis cabai hijau keriting menjadi sambal tabur perlu dilakukan sebagai alternatif pengawetan cabai hijau keriting yang selama ini produksinya masih sangat terbatas. Pada proses pembuatan sambal tabur diperlukan bahan tambahan berupa bahan pengikat flavor yaitu maltodekstrin. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan konsentrasi maltodekstrin yang terbaik pada pembuatan sambal tabur cabai hijau keriting (*Capsicum annum L.*). Penelitian dilakukan dua tahap yaitu penelitian pendahuluan dan penelitian utama. Penelitian pendahuluan bertujuan untuk mendapatkan waktu pengeringan bubuk cabai hijau keriting yang tepat pada suhu 65°C berdasarkan hasil pengamatan kualitatif terhadap warna, rasa, tekstur dan tingkat kekeringan produk. Variasi waktu pengeringan selama 6, 7 dan 8 jam. Penelitian utama menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 1 faktor yaitu konsentrasi maltodekstrin yang terdiri atas 3 (tiga) taraf yaitu $a_1 = 15\%$, $a_2 = 20\%$, $a_3 = 25\%$ pada pembuatan sambal tabur cabai hijau keriting. Analisis yang dilakukan meliputi uji organoleptik, menentukan rendemen, uji kadar air dan kadar vitamin C terhadap produk yang dihasilkan. Konsentrasi maltodekstrin terbaik pada pembuatan sambal tabur cabai hijau keriting (*Capsicum annum L.*) adalah sebesar 15%. Produk hasil terbaik tersebut memiliki nilai kesukaan warna 4,50 (suka – sangat suka); nilai kesukaan aroma 4,50 (suka – sangat suka); nilai kesukaan rasa 3,60 (biasa – suka); nilai kesukaan tekstur 4,40 (suka – sangat suka); nilai rendemen sebesar 23,86%; kadar air 5,50% dan kadar vitamin C 1,04mg/100g. Kadar air produk terbaik tersebut memenuhi syarat mutu cabai kering SNI 01-3389-1994 yang mengacu pada kualitas bubuk cabai yaitu kadar air maksimal pada bubuk cabai adalah sebesar 11%.

Kata kunci: sambal tabur, cabai hijau keriting, maltodekstrin

ABSTRACT

Chilli sauce sow is one type of chili powder that is popular in today's society as a food topping. The development of curly green chili-based products into chili sauce needs to be done as an alternative to preserving curly green chilies, which so far have very limited products. In the process of making chili sauce, additional ingredients are needed in the form of flavor binders, namely maltodextrin. This study aims to obtain the best concentration of maltodextrin in the manufacture of chili green chili (*Capsicum annum L.*). The research was carried out in two stages, namely preliminary research and main research. Preliminary research aims to obtain the right drying times were curly green chili powder at a temperature of 65°C based on qualitative observations of the color, taste, texture and dryness of the product. Variation of drying time for 6, 7 and 8 hours. The main study used a Randomized Block Design (RAK) with 1 faktor, namely the concentration of maltodextrin which consisted of 3 (three) levels, namely a1 = 15%, a2 = 20%, a3 = 25% in the manufacture of chili green chili sauce. The analysis carried out included organoleptic tests, yield determination, water content and vitamin C levels of the resulting product. The best maltodextrin concentration in making chili sauce with curly green chili (*Capsicum annum L.*) was 15%. The best product has a color preference value of 4.50 (like – like very much); the value of aroma preference is 4.50 (like – like very much); taste preference value of 3.60 (regular – like); texture preference value of 4.40 (like – like very much); yield value of 23.86%; water content is 5.50% and vitamin C content is 1.04mg/100g. The water content of the best product meets the quality requirements of dry chili SNI 01-3389-1994 which refers to the quality of chili powder, namely the maximum water content of chili powder is 11%.

Keywords: Chilli sauce sow, curly green chili, maltodextrin