

PENGARUH *BLANCHING* TERHADAP KUALITAS CABAI MERAH
(*Capsicum annum*, L)

SKRIPSI



Disusun oleh :

Feri

20110210035

Program Studi Agroteknologi

FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH YOGYAKARTA
2018

PERNYATAAN

1. Dengan ini saya menyatakan bahwa : Karya tulis saya yang berjudul “PENGARUH *BLANCHING* TERHADAP KUALITAS CABAI MERAH (*Capsicum annum*, L)” Skripsi ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik baik di Universitas Muhammadiyah Yogyakarta maupun di perguruan tinggi lainnya. Karya tulis ini murni gagasan, rumusan dan penilaian saya sendiri, tanpa bantuan pihak lain, kecuali arahan Tim Pembimbing.
2. Karya tulis ini murni gagasan, rumusan dan penilaian saya setelah mendapatkan arahan dan saran dari Tim Pembimbing. Oleh karena itu, saya menyetujui pemanfaatan karya tulis ini dalam berbagai forum ilmiah, maupun pengembangannya dalam bentuk karya ilmiah lain oleh Tim Pembimbing.
3. Dalam karya tulis ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidak benaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi skademik berupa pencabutan gelar yang telah saya peroleh karena tulisan ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di perguruan tinggi ini.

Yogyakarta, 5 Januari 2018

Yang membuat pernyataan



20110210035

KATA PENGANTAR

Assalamualaikum wr. wb

Alhamdulillahirobbil'alamin Puji dan syukur penulis pajatkan Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul ” PENGARUH *BLANCHING* TERHADAP KUALITAS CABAI MERAH (*Capsicum annum*, L)” Penulis menyadari dalam penulisan skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan, karena penulis masih dalam tahap pembelajaran, untuk itu dengan rasa hormat penulis menyampaikan rasa maaf. Oleh karena ini kritik dan saran yang membangun dari berbagai pihak sangat penulis harapkan demi perbaikan-perbaikan dan sebagai sarana perbaikan karya di masa yang akan datang dan ke depannya menjadi lebih baik. Skripsi ini dibuat pengantar untuk skripsi dalam mendapatkan gelar keserjanaan S1 pada Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Yogyakarta. Penulis juga tidak lupa mengucapkan terimakasih kepada semua pihak-pihak yang telah terlibat ikut campur dalam membantu menyelesaikan penyusunan skripsi ini sehingga skripsi ini berjalan dengan baik, ucapan terimakasih sebesar- besarnya penulis sampaikan kepada:

1. Dr. Ir Gunawan Budianto selaku rektor Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
2. Ir. Nafi Ananda Utama, M.S selaku dosen pembimbing utama yang telah memberikan arahan, waktu dan tenaga dalam membantu penelitian ini.
3. Ir. Titiek Widyastuti, MS selaku pembimbing pendamping yang dengan sabar memberikan arahan dan bimbingan dengan baik.
4. 2. Ir. Indira Prabasari M.P, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
5. Dr. Innaka Ageng Rineksane, S.P., M.P selaku Kepala Prodi Agroteknologi, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
6. Bapak Supriyadi, Bapak Yuli, selaku laboran Agroteknologi UMY yang telah menyediakan sarana dan prasarana penelitian.
7. Semua pihak yang saya tidak bisa saya sebutkan satu persatu yang telah membantu dari awal masuk dibangku perkualihan sampai selesai. Penulis

menyadari banyak kekurangan dalam pembuatan skripsi ini dan masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi perbaikan selanjutnya. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat.

Yogyakarta, 5 Januari 2018

Penulis

Feri

20110210035

PERSEMBAHAN

Alhamdulillahirabnilalamin, terimakasih kepada allah SWT atas segala nikmat yang telah di limpahkan selama ini. Sepanjang perjalanan pendidikan di perguruan Tinggi ini tak luput dari segala karunia dan pertolongan engkau.

Skripsi ini di persembahkan untuk:

1. Kedua orang tuaku tercinta Bpk. Ngadiman Setio Budi Utomo dan Ibu Samijah Budi Utomo yang senantiasa selalu sabar membimbing, mendukung, mendoakan keberhasilan ananda dan membantu ananda baik moral maupun materil.
2. Seluruh Bapak dan Ibu Dosen Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Yogyakarta yang telah memberikan ilmu selama duduk di bangku perkuliahan.
3. Adik-adik yang tercinta Fera Dwi Agustin dan Farhan Ferari Wirasena terima kasih atas dukungan serta doa kalian untuk keberhasilan menyelesaikan skripsi ini.
4. Kekasih tersayang Puput Anjaswari Soebandono S.Pd yang selalu memotifasi, mendoakan dan menasehati untuk terus bisa menyelesaikan skripsi ananda.
5. Sahabat yang selalu memotivasi penulis dalam menyusun skripsi ini M Muhaimin Akhlaq, Tri Hartanto, Agus suprianto, Ferdi, Syarifudin, Sidik Hermawan, Wulan Prasetio, Burhanudin Anwar, M Fadli dan Ardiana Seto atas dukungn serta doa dan dukungan yang telah diberikan semoga mendapat balasan dari Allah SWT.

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
PERSEMBAHAN	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT.....	xii
 I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Perumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian.....	4
 II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Tanaman Cabai Merah (<i>Capsicum annum</i> , L)	5
B. Kerusakan Cabai Merah.....	6
C. <i>Blancing</i>	12
D. Hipotesis	17

III TATA CARA PENELITIAN

A. Tempat dan Waktu Penelitian.....	18
B. Alat dan Bahan Penelitian.....	18
C. Metode Penelitian.....	19
D. Cara Penelitian	19
E. Parameter yang Diamati.....	22
F. Analisis Data	25
G. Jadwal Penelitian.....	25

IV HASIL DAN PEMBAHASA

A. Susut Berat.....	27
B. Kekerasan Buah	30
C. Kadar Vitamin C.....	36
D. Total Asam Titrasi.....	39
E. Kadar Gula	45
F. Uji Mikrobiologi	49
G. Uji Organoleptik	52

PENUTUP

A. Kesimpulan.....	57
B. Saran	57

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN.....

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1: Rerata Uji Susut Berat	27
Tabel 2: Rerata Uji Kekerasan Buah	31
Tabel 3: Rerata Uji Vitamin C	37
Tabel 4: Rerata Total Asam Titrasi.....	40
Tabel 5: Rerata Kadar Gula.....	46

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1: Histrogram susut Berat Cabai Merah hari 0,4,8 dan 12.....	29
Gambar 2: Histrogram Kekerasan Berat Cabai Merah hari 0,4,8 dan 12	34
Gambar 3: Histrogram Vitamin C Cabai Merah hari 0,4,8 dan 12.....	38
Gambar 4: Histrogram Nilai Total Asam Titrasi Cabai Merah	43
Gambar 5: Histrogram Total Gula Cabai merah	47
Gambar 6: Histrogram Pertumbuhan Bakteri Cabai Merah 10^{-4} (CFU/ml).....	50
Gambar 7: Histrogram Nilai Kesukaan Warna Cabai Merah.....	53
Gambar 8 : Histrogram Nilai Kesukaan Warna Cabai Merah.....	54
Gambar 9 : Histrogram Nilai Tekstur Cabai Merah Selama Penyimpanan	56

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Layout Penelitian	63
Lampiran 2. Layout Alur Penelitian.....	65
Lampiran 3. Jadwal Penelitian	66
Lampiran 4. Klasifikasi Cabai Merah	67
Lampiran 5. Dokumentasi Penelitian.....	78
Lampiran 6. Hasil Sidik Ragam	85
Lampiran 7. Tabel Hasil Skoring Organoleptik.....	90