

PENGARUH CARA DAN LAMA BLANSIR TERHADAP KUALITAS SIMPLISIA BUAH CABE JAWA (*Piper retrofractum*. Vahl.)

Kamilatul Laili¹, Diana Nurus Sholehah², Raden Achmad Sidqi Zaed Zaenollah²

- 1) Mahasiswa Program Studi Agroteknologi FP Universitas Trunojoyo
Madura
- 2) Staf Pengajar Program Studi Agroteknologi FP Universitas Trunojoyo Madura

ABSTRAK

Telah dilakukan penelitian pengaruh cara dan lama blansir terhadap kualitas simplisia buah cabe jawa (*Piper retrofractum*, Vahl.). Rancangan penelitian menggunakan RAL dengan dua faktor. Faktor yang pertama adalah cara blansir (A) yakni A1 (kukus) dan A2 (rendam) dan faktor yang kedua adalah lama blansir (M) yakni M1 (5 menit), M2 (10 menit) dan M3 (15 menit). Bahan baku yang digunakan adalah cabe jawa yang beumur 2 bulan. Parameter pengamatan meliputi berat kering, kadar air, penyusutan, organoleptik, warna, minyak atsiri, kadmium total dan abu larut air. Dari penelitian yang dilakukan cara dan lama blansir memberikan pengaruh terhadap variabel pengamatan berat kering, penyusutan, kadar air, organoleptik warna, organoleptik tekstur, warna luar L dan b serta warna dalam L. Perlakuan blansir terbaik terdapat pada metode kukus dengan rentang waktu 15 menit.

Kata kunci: *Piper retrofractum*, blansir