

MOH. TSABIT ABDULLAH NPM. 18.03.3.1.1.00051. Pengaruh Suhu dan Lama Waktu *Blanching* Terhadap Mutu Fisik dan Kimia Cabe Jamu (*Piper retrofractum* Vahl.). Dibawah bimbingan **Dr. Ir. Abdul Azis Jakfar, M.T.** dan **Cahyo Indarto, STP., MP., Ph.D.**

ABSTRAK

Cabe jamu merupakan salah satu tanaman obat tradisional yang memiliki banyak sekali manfaat bagi kesehatan. Cabe jamu setelah dipanen akan langsung dikeringkan karena umumnya dijual oleh petani dalam keadaan kering. Sebelum proses pengeringan cabe jamu, para petani cabe jamu umumnya melakukan proses pendahuluan (*blanching*). Proses *blanching* dilakukan dengan tujuan untuk mempercepat laju pengeringan. Berdasarkan hal tersebut maka perlu di lakukankannya penelitian lanjutan untuk mengetahui perlakuan *blanching* yang tepat sehingga mendapatkan kualitas cabe jamu yang lebih baik dengan waktu pengeringan yang lebih cepat. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui nilai dari susut bobot, warna, kadar air, laju pengeringan dan kadar piperin dari cabe jamu setelah mendapatkan perlakuan suhu dan waktu *blanching* yang berbeda, yaitu suhu *blanching* $70 \pm 2^{\circ}\text{C}$ dan $80 \pm 2^{\circ}\text{C}$ serta waktu 3, 6, dan 9 menit. Metode yang digunakan pada penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) Faktorial Tersarang. Hasil dari penelitian ini, yaitu suhu *blanching* berpengaruh signifikan terhadap susut bobot cabe jamu. Suhu dan waktu *blanching* berpengaruh signifikan terhadap kadar air, namun tidak berpengaruh signifikan terhadap warna. Cabe jamu dengan perlakuan *blanching* suhu 80°C waktu 9 menit memiliki kadar piperin tertinggi sebesar 2,87%, serta memiliki laju pengeringan yang lebih cepat dibandingkan perlakuan lainnya. Hal tersebut menunjukkan bahwa semakin tinggi suhu dan semakin lama waktu *blanching* semakin cepat. laju pengeringan.

Kata kunci : *Cabe jamu, blanching, pengeringan dan piperin.*

MOH. TSABIT ABDULLAH NPM. 18.03.3.1.1.00051. *Effect of Temperature and Blanching Time on Physical and Chemical Quality of Chili herbs (Piper retrofractum Vahl.).. Under the guidance of Dr. Ir. Abdul Azis Jakfar, M.T. and Cahyo Indarto, STP., MP., Ph.D.*

ABSTRACT

Chili herbs are one of the traditional medicinal plants that have many health benefits. Chili herbs after harvesting will be immediately dried because they are generally sold by farmers in a dry state. Before the herbal chili drying process, the herbal chili farmers generally carry out a preliminary process (blanching). The blanching process is carried out with the aim of accelerating the drying rate. Based on this, it is necessary to do further research to find out the right blanching treatment so as to get a better quality herbal chili with a faster drying time. The purpose of this study was to determine the value of weight loss, color, moisture content, drying rate and piperine content of chili herbs after getting different blanching temperatures and times, namely blanching temperatures of $70 \pm 2^{\circ}\text{C}$ and $80 \pm 2^{\circ}\text{C}$ and time of blanching. 3, 6, and 9 minutes. The method used in this study used a Nested Factorial Completely Randomized Design (CRD). The results of this study, namely the blanching temperature has a significant effect on the weight loss of herbal chilies. The temperature and time of blanching have a significant effect on the moisture content, but have no significant effect on the color. Chili herbs with blanching treatment at 80°C for 9 minutes had the highest piperine content of 2.87%, and had a faster drying rate than other treatments. This shows that the higher the temperature and the longer the blanching time, the faster. drying rate.

Keywords: Chili herbs, blanching, drying and piperine.