

ABSTRAK

PENGARUH BAHAN KEMASAN TERHADAP KUALITAS CABAI MERAH KERITING (*Capsicum annuum* L.) DALAM PENYIMPANAN

Oleh

**Iqbarudin Assauri
NPM 165001098**

Dosen Pembimbing

**Amir Amilin
Darul Zumani**

Cabai merah keriting (*Capsicum annuum* L) merupakan produk hortikultura yang mudah rusak dan tidak dapat disimpan untuk waktu yang lama. Aktivitas ini tidak dapat dihentikan tetapi bisa dikurangi dengan melakukan penyimpanan dan pengemasan yang tepat untuk memperpanjang umur simpan. Pengemasan yang baik merupakan salah satu upaya agar cabai merah keriting terlindungi dari kerusakan, benturan mekanis, fisik, kimia, dan mikrobiologi sehingga mutunya dapat bertahan atau hanya mengalami sedikit penurunan pada saat diterima oleh konsumen akhir. Perlakuan pemakaian kemasan merupakan salah satu upaya untuk memperlambat aktivitas metabolisme. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui jenis kemasan yang paling baik dalam memperpanjang masa simpan cabai merah keriting. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juli 2023 di laboratorium dasar Fakultas Pertanian Universitas Siliwangi. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 4 perlakuan yaitu tanpa kemasan (kontrol), Kantong Plastik Polypropylene, Kantong Waring, Kantong Karung Putih dan setiap perlakuannya diluang sebanyak 6 kali. Diawali menggunakan sidik ragam. Hasil penelitian menunjukkan kemasan Kantong Plastik Polypropylene berpengaruh paling baik terhadap penyimpanan cabai merah keriting (*Capsicum annuum* L.)

Kata Kunci : Kemasan, Cabai merah keriting

ABSTRACT

THE EFFECT OF PACKAGING MATERIALS ON THE QUALITY OF CRILY RED CHILI (*Capsicum annuum* L.) IN STORAGE

By :

**Iqbarudin Assauri
Student Number. 165001098**

Guide by :

**Amir Amilin
Darul Zumani**

Curly red chili (*Capsicum annuum* L.) is a horticultural product that is easily damaged and cannot be stored for a long time. This activity cannot be stopped but can be reduced by carrying out proper storage and packaging to extend shelf life. Good packaging is an effort to protect curly red chilies from damage, mechanical, physical, chemical and microbiological impacts so that their quality can last or only experience a slight decline when received by the final consumer. The packaging treatment is an effort to slow down metabolic activity. This research aims to determine the type of packaging that is best for extending the shelf life of curly red chilies. This research was carried out in July 2023 in the basic laboratory of the Faculty of Agriculture, Siliwangi University. This research used an experimental method with the experimental design used being a Completely Randomized Design (CRD) consisting of 4 treatments, namely without packaging (control), Polypropylene Plastic Bags, Waring Bags, White Sack Bags and each treatment was vented 6 times. Starting using a variety of fingerprints. The results of the research showed that Polypropylene Plastic Bag packaging had the best effect on the storage of curly red chilies (*Capsicum annuum* L.)

Keywords: Packaging, Curly red chili