



Artikel Riset

Pengaruh Perbedaan Suhu Pengeringan Menggunakan Tray Dryer terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Cabai Rawit (*Capsicum frutescens L.*)

The Effect of Different Drying Temperatures Using a Tray Dryer on the Physical and Chemical Characteristics of Cayenne Pepper (Capsicum frutescens L.)

Susilawati¹, Devi Tanggasari^{1*}

¹Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Teknologi Sumbawa, Sumbawa, 84371, Indonesia

*Email penulis korespondensi: devitanggasari@mail.com

INFORMASI ARTIKEL

Riwayat Artikel:

Received : 16 Juli 2023
Revised : 2 Oktober 2023
Accepted : 21 Oktober 2023

Keywords:

Cayenne pepper
Drying
Tray dryer

Kata kunci:

Cabai rawit
Pengeringan
Tray dryer

Copyright: ©2022 by the authors.
Licensee Universitas Bumigora,
Mataram, Indonesia.



ABSTRAK

Abstract: Cayenne pepper (*Capsicum frutescens L.*) is a vegetable crop that has high economic value and has the potential to be continually developed. Still, cayenne pepper is a type of fruit that is easily damaged. Therefore, proper post-harvest handling is needed, one of which is drying. The objective of this study was to determine the effect of different drying temperatures on the physical parameter (weight loss) and chemical (moisture content, vitamin C and capsaicin content). The dryer used in this study was a tray dryer. The experimental methodology is a one-factor Completely Randomized Design (CRD) with three treatments. The temperatures used in this study were 40, 50, and 55°C. Based on the study's results, it was found that the best decrease in weight loss in drying cayenne pepper was at 55°C, with a decrease in weight loss of 62.67%. The best decrease in water content for drying cayenne pepper was at 55°C with a total moisture content of 50.3%. The best vitamin C content was found at 45°C, which was 0.65%, and the best capsaicin content for drying cayenne pepper was found at 45°C, which was 244.4702 ppm.

Abstrak: Cabai rawit (*Capsicum frutescens L.*) merupakan tanaman sayuran yang mempunyai nilai ekonomi tinggi dan berpotensi untuk terus dikembangkan namun cabai rawit merupakan jenis buah yang mudah rusak, oleh karena itu diperlukan penanganan pasca panen yang tepat, salah satunya dengan pengeringan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh suhu pengeringan yang berbeda terhadap parameter fisik (susut bobot) dan parameter kimia (kadar air, kandungan vitamin C dan capsaicin). Alat pengering yang di gunakan pada penelitian ini yaitu tray dryer. Metode penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor dengan 3 perlakuan. Suhu yang di gunakan pada penelitian ini yaitu suhu 40, 50, dan 55°C. Berdasarkan hasil penelitian didapatkan penurunan susut bobot pengeringan cabai rawit terbaik terdapat pada suhu 55°C dengan penurunan susut bobot sebesar 62,67%. Penurunan kadar air pengeringan cabai rawit terbaik terdapat pada suhu 55°C sebesar 50,3%. Kandungan vitamin C terbaik terdapat pada suhu 45°C yaitu sebesar 0,65% dan kandungan capsaicin pengeringan cabai rawit terbaik terdapat pada suhu 45°C yaitu sebesar 244,4702 ppm.

A. PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara agraris dengan keanekaragaman tumbuhan yang cukup besar, termasuk dalam bidang pertanian yaitu tanaman cabai. Tanaman cabai merupakan suatu komoditas pertanian yang memiliki potensi besar di Indonesia dan telah lama dikenal oleh masyarakat untuk berbagai macam kebutuhan, salah satunya sebagai penyedap makanan. Indonesia sendiri memiliki iklim tropis yang sangat cocok untuk ditanami tanaman cabai dengan berbagai varietas. Cabai merupakan produk sayuran unggulan pada tingkat nasional dan daerah. Komoditas unggulan merupakan komoditas yang layak untuk dikembangkan karena memberikan keuntungan kepada petani, baik secara biofisik, sosial maupun ekonomi (Purnomo *et al.*, 2016). Cabai (*Capsicum frutescens L*) juga merupakan produk tanaman sayuran potensial yang mempunyai nilai ekonomi tinggi dan berpotensi untuk terus dikembangkan (Tsurayya & Kartika, 2015).

Cabai selalu mengalami fluktuasi harga yang ditentukan oleh masa panen. Kekhawatiran lain yang sering terdapat mengenai cabai selain harganya yang tidak pasti adalah karakteristik cabai yang mudah membusuk, sehingga tingkat kesegarannya sulit untuk dipertahankan. (Erlangga & Darsyah, 2018). Produksi cabai yang melimpah, sehingga terkadang masih ada cabai yang belum terjual. Jadi, cabai tersebut menjadi busuk serta menyebabkan kerugian. Penyebab dari cabai yang cepat membusuk adalah tingginya kandungan air, sehingga tidak bisa disimpan dalam bentuk segar pada waktu yang lama, oleh karena itu perlu penanganan pasca panen yang tepat (Handoko *et al.*, 2020). Penanganan pasca panen cabai masih sangat kurang diperhatikan, sehingga perlu adanya penanganan yang dapat mempertahankan nilai ekonomis pada produk tersebut, salah satunya melalui pengeringan. Produksi yang melimpah pada saat panen raya dapat ditangani melalui pengeringan. Pengeringan bertujuan untuk menghilangkan sejumlah air dari bahan yang dikeringkan dengan cara penguapan (Parfiyanti *et al.*, 2016). Cabai rawit juga mengandung banyak vitamin C (asam askorbat) yang merupakan nutrisi turunan heksosa yang larut dalam air dan mudah teroksidasi. Vitamin C ditemukan diberbagai jenis makanan seperti sayuran dan buah-buahan terutama buah segar Vitamin C merupakan vitamin yang tergolong larut dalam air. Vitamin C dapat berbentuk sebagai asam L-Askorbat yang mempunyai keaktifan sebagai vitamin C (Handayani *et al.*, 2020).

Pengeringan merupakan salah satu cara untuk mempertahankan kandungan dan pengawetan pasca panen yang dapat menjaga kualitas dari produk yang dihasilkan. Pengeringan menggunakan *tray dryer* memiliki kelebihan dan kekurangan (Purnamasari *et al.*, 2019). Kelebihan penggunaan mesin *tray dryer* adalah suhu dapat dikontrol dan pengeringan dapat berjalan lebih cepat, sehingga tidak tergantung pada cuaca, sedangkan kekurangan penggunaan mesin *tray dryer* adalah dapat mengubah sifat pada bahan yang dikeringkan yang diakibatkan oleh suhu yang tinggi. Suhu dapat mempengaruhi susut bobot, kadar air, kandungan vitamin C dan kandungan capsaicin pada cabai rawit (Habibi *et al.*, 2019). Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh perbedaan suhu saat pengeringan menggunakan *tray dryer* terhadap karakteristik fisika dan kimia cabai rawit. Penelitian ini akan menghasilkan data suhu yang tepat yang dapat mempertahankan karakter susut bobot, kadar air, kandungan vitamin C dan kandungan capsaicin pada pengeringan cabai rawit sesuai standar kualitas. Tujuan dari proses pengeringan tersebut adalah untuk menurunkan kadar air cabai rawit hingga

mencapai kadar air standar SNI ($\pm 11\%$) dengan demikian bahan yang dikeringkan dapat memiliki umur simpan yang lama (Jamilah *et al.*, 2019).

B. METODOLOGI

Alat dan Bahan

Alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah 1 set mesin pengering *tray dryer*, cawan porselen, oven, desikator, timbangan digital, blender, labu ukur, pipet tetes, Erlenmeyer, saringan, spektrofotometer. Bahan yang digunakan pada penelitian ini yaitu buah cabai rawit segar yang telah matang dan sudah siap untuk di panen.

Prosedur Pengeringan Cabai Rawit

Langkah awal yaitu bahan disiapkan. Bahan yang digunakan adalah buah cabai rawit segar yang berwarna merah merata yang dipilih dengan kondisi segar, bersih, bebas dari ulat atau kotoran, tidak terpotong dan utuh dalam kondisi baik. Buah cabai rawit kemudian dicuci, dibersihkan dari kotoran dan ditiriskan. Selanjutnya, cabai rawit yang telah dibersihkan ditimbang sebanyak 100 gram pada rak pengering *Tray Dryer*. Cabai rawit yang telah ditimbang diletakkan pada rak pengering *tray dryer*. Sebelum cabai rawit dimasukkan ke dalam mesin *Tray Dryer*, terlebih dahulu atur suhu yang akan digunakan yaitu suhu ($45, 50, \text{ dan } 55^{\circ}\text{C}$) dengan waktu yang digunakan yaitu selama 6 jam dan pengukuran massa dilakukan selama 60 menit sekali. Setelah menyesuaikan suhu dan waktu, kemudian dimasukkan cabai rawit yang sudah diletakkan di rak dalam mesin pengering *Tray Dryer*. Setelah 6 jam, buah cabai yang sudah kering dikeluarkan dari mesin *Tray Dryer* dan dilakukan pengambilan data proses pengeringan diulang sebanyak 3 kali.

Uji Laboratorium

Pengujian susut bobot dan kadar air dilakukan di Laboratorium Pangan dan Agroindustri Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Teknologi Sumbawa sedangkan untuk pengujian kandungan vitamin C dan kandungan capsaicin dilakukan di Laboratorium Biokimia Pangan Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram.

Analisis Fisik

Uji Kadar Air

Bahan ditimbang sebanyak 5 gram lalu dimasukkan ke dalam cawan porselen, kemudian bahan dan cawan tersebut dimasukkan ke dalam oven. Oven dipanaskan pada suhu 105°C selama 1 jam. Setelah 1 jam cawan dikeluarkan dari oven dan didinginkan dalam desikator selama 5 menit. Setelah dingin, berat bahan ditimbang lalu dimasukkan dalam oven sampai mencapai berat konstan (Tanggasari & Jatnika, 2023). Perhitungan kadar air selama proses pengeringan berlangsung di hitung dengan persamaan 1.

$$M = \frac{a-b}{a} \times 100\% \dots\dots\dots (1)$$

Keterangan:

M = kadar air awal

a = berat awal (g)

b =berat akhir (g)

Analisis Susut Bobot

Pengukuran susut bobot dilakukan dengan cara membandingkan selisih bobot pada sampel dengan menimbang cabai rawit menggunakan timbangan digital dengan menimbang bobot awal 100 g dan bobot kering cabai rawit setelah dilakukan proses pengeringan pada temperatur yang berbeda (Manik *et al.*, 2019). Perhitungan susut bobot pada cabai rawit diukur menurut persamaan 2.

$$SB = \frac{m_1 - m_2}{m_1} \times 100 \dots\dots\dots (2)$$

Keterangan:

SB = susut bobot

M₁ = bobot awal (g)

M₂ = bobot ahir (g)

Analisi Kimia

Analisis Kandungan Vitamin C

Cabai rawit yang telah dikeringkan kemudian dihaluskan dengan alat pengecil ukuran atau blender. Kemudian, sampel ditimbang sebanyak 10gram dimasukkan ke dalam labu ukur 100 ml, ditambahkan aquades sampai tanda tera. Dilakukan penyaringan menggunakan kertas saring untuk memisahkan serat kasar pada sampel cabai rawit sebanyak 25 ml sampel dipipet ke dalam Erlenmeyer. Ditambahkan 2 ml larutan amilum 1%, kemudian dititrasi dengan larutan standar iodine 0,1 N sampai warna berubah dari tidak berwarna menjadi warna biru kemudian dicatat volume titrasi dan dihitung kadar vitamin C (Asmal, 2023). Kadar vitamin C ditentukan berdasarkan persamaan 3.

$$\text{Vitamin C (mg/100)} = \frac{\text{volume titrasi} \times \frac{N}{0,1} \times K}{W \text{ (g)}} \times \text{FP} \times 100\% \dots\dots\dots (3)$$

Keterangan :

K = kesetaraan total asam (0,88)

FP = faktor pengenceran (100/25)

Analisis Kandungan Capsaicin

Sampel ditimbang sebanyak 0,5 gram lalu ditambahkan dengan 5 ml etanol absolut, Homogenat yang diperoleh kemudian disaring. Selanjutnya, filtrat yang diperoleh diencerkan sebanyak 10 kali dengan menggunakan etanol absolut. Nilai absorbansi yang di peroleh diukur menggunakan spektrofotometer pada panjang gelombang 281 nm. Nilai absorbansi yang diperoleh digunakan untuk menghitung kandungan capsaicin sampel berdasarkan persamaan linear antara nilai absorbansi dan konsentrasi larutan standar capsaicin yang telah di ketahui sebelumnya (Cahyani & Suhastyo, 2020).

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Uji Fisik Dan Kimia Pengeringan Rawit

Hasil Analisis Uji Fisik dan Kimia Cabai Rawit Kering dan parameter yang dianalisis meliputi analisis susut bobot, analisis kadar air, dan analisis uji kimia meliputi analisis kandungan vitamin C dan analisis kandungan capsaicin. Parameter analisis uji fisik dapat dilihat pada Tabel 1. dan Tabel 2 untuk hasil pengujian kimia pengeringan cabai rawit.

Tabel 1. Hasil Analisis Kadar Air Dan Susut Bobot Cabai Rawit Kering

No	Parameter Pengujian	Hasil Pengujian				
		Suhu	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Rata-rata
1	Susut bobot	45°C	38,50%	38,00%	36,00%	36,00%
		50°C	58,00%	59,00%	57,00%	58,22%
		55°C	62,00%	64,00%	62,00%	62,67%
2	Kadar air	45°C	77,47%	76,90%	76,80%	77,10%
		50°C	54,73%	54,70%	53,00%	54,10%
		55°C	50,75%	49,80%	50,20%	50,30%

Hasil Analisis Susut Bobot Pengeringan Cabai Rawit

pengeringan cabai rawit menggunakan *tray dryer* dengan suhu 45°C mengalami susut bobot sebesar 36%, pada suhu 50°C mengalami susut bobot sebesar 58,22%, dan suhu 55°C mengalami susut bobot yaitu sebesar 62,67%. Berdasarkan gambar pada Tabel 1 dapat disimpulkan bahwa selama 6 jam, susut bobot pengeringan cabai rawit mencapai titik tertinggi pada suhu 55°C dan titik terendah pada suhu 45°C. Sedangkan, penelitian Parfiyanti *et.,al* (2016) yang meneliti tentang pengaruh suhu pengeringan yang berbeda terhadap kualitas cabai rawit dengan lama waktu 12 jam menggunakan suhu 50°C, 60°C dan 70°C dengan hasil penurunan susut bobot paling tinggi terdapat pada suhu 70°C yaitu sebesar 12,133%. Susut bobot terjadi karena sebagian air dalam jaringan hilang disebabkan oleh panas yang dihasilkan selama proses pengeringan. Adanya penurunan susut bobot ini dipengaruhi oleh suhu, karena semakin tinggi suhu akan semakin banyak penurunan susut bobot yang terjadi. Hal tersebut sesuai dengan penelitian Utami *et.al.*, (2015), yang menyatakan bahwa Susut bobot terjadi karena sebagian air dalam jaringan bahan hilang disebabkan oleh panas yang dihasilkan selama proses pengeringan. Bimantara *et al.*, (2015) yang menyatakan persentase susut bobot pada bahan yang meningkat selama waktu pengeringan, semakin lama waktu pengeringan maka semakin besar presentase susut bobot, yang artinya semakin lama waktu pengeringan semakin besar air yang keluar dari bahan sehingga semakin kecil bobot pada bahan.

Hasil analisis kadar air pengeringan cabai rawit

Pengeringan menggunakan *tray dryer* dengan suhu 45°C memiliki kadar air sebesar 77,1%, suhu 50°C memiliki kadar air sebesar 54,1%, suhu 55°C memiliki kadar air sebesar 50,3%. Berdasarkan data diatas dapat disimpulkan bahwa selama 6 jam, kadar air pengeringan cabai rawit terendah terdapat pada suhu 55°C dan tertinggi terdapat pada suhu 45°C. Adanya penurunan kadar air ini di pengaruhi oleh suhu, karena semakin tinggi suhu maka kadar air dalam bahan akan semakin berkurang. Hal ini juga sesuai dengan pendapat (Meiyani *et al.*, 2014) menyatakan bahwa semakin tinggi suhu pemanasan, maka suatu bahan pangan yang

dilakukan proses pengeringan dengan temperatur yang tinggi semakin rendah sehingga kadar air yang terdapat pada produk menurun. Parfiyanti *et al.*, (2016) meneliti tentang pengaruh suhu pengeringan yang berbeda terhadap kualitas cabai rawit dengan lama waktu 12 jam menggunakan suhu 50°C, 60°C dan 70°C dengan hasil penelitian didapatkan kadar air paling rendah pada suhu 70°C yaitu sebesar 72,4%. Syafrida *et al.*, (2018) dan Arsyad (2018) menyatakan bahwa perlakuan suhu pengeringan menyebabkan hilangnya air dalam bentuk penguapan, pada saat bahan dikeringkan maka bahan akan mengeluarkan air sampai tercapai kadar air yang aman untuk diolah maupun disimpan. Adapun hasil analisis kandungan vitamin C dan kandungan capsaicin cabai rawit kering dapat dilihat pada tabel 2

Tabel 2. Hasil analisis kandungan vitamin C dan kandungan capsaicin cabai rawit kering

No	sampel	Vitamin C (%)	capsaicin (ppm)	SHU
1	cabi segar	1,70	322,1018	966,726
2	Suhu 45°C	0,65	244,4072	730,776
3	suhu 50°C	0,52	229,2425	710,84
4	suhu 55°C	0,54	226,1886	720,721

Hasil analisis kandungan vitamin C cabai rawit

Berdasarkan hasil pengujian didapatkan kandungan vitamin C cabai rawit segar sebesar 1,70%. Data yang didapat dari pengeringan cabai rawit dengan variasi suhu yang berbeda dalam jangka waktu 6 jam pada suhu 45°C memiliki kandungan vitamin C sebesar 0,65%, pada suhu 50°C memiliki kandungan vitamin C sebesar 0,52%, dan pada suhu 55°C memiliki kandungan vitamin C sebesar 0,54%. Pada perlakuan suhu pengeringan terjadi kenaikan dan penurunan kandungan vitamin C pada suhu 50°C dan 55°C, yang menunjukkan bahwa variasi suhu pada pengujian didapatkan semakin tinggi suhu maka kandungan vitamin C semakin berkurang. Hasil penelitian ini menunjukkan proses dari pengeringan dapat mempengaruhi kandungan vitamin C pada cabai rawit dimana kandungan vitamin C pada cabai rawit segar cukup berbeda antara vitamin C cabai rawit yang di telah keringkan pada suhu 45°C, 50°C dan 55°C, hal tersebut kemungkinan karena dipengaruhi oleh kondisi sampel pada saat pengiriman maupun penyimpanan. Saputri *et al.*, (2022) menyatakan hal ini terjadi karena beberapa faktor di antaranya adalah proses pemanasan, pengiriman, penyimpanan dan proses alami, teknis maupun non teknis. Namun, selisih tidak begitu besar dan masih dalam batas wajar. Vitamin C tergolong dalam anti oksidan alami dimana vitamin C mengandung asam dehidroaskorbat yang berperan dalam menghambat reaksi oksidasi yang berlebihan.

Hasil analisis kandungan capsaicin cabai rawit

Berdasarkan data hasil pengujian didapatkan kandungan capsaicin pada cabai rawit segar sebesar 322,1018 ppm dan 966,726 Scoville Heat Unit (SHU) ukuran tingkat kepedasan. Kandungan capsaicin pada sampel pengeringan cabai rawit mengalami penurunan pada setiap suhu dengan lama waktu pengering selama 6 jam. Pengeringan pada suhu 45°C mengandung capsaicin sebesar 244,4702 ppm dan 730,776 SHU, pada suhu 50°C mengandung capsaicin sebesar 229,2425 ppm dan 710,84 SHU, pada suhu 55°C mengandung capsaicin sebesar 226,1886 ppm dan 720,271 SHU. Kandungan capsaicin terendah terdapat pada pengeringan

dengan suhu 55°C yaitu 226,1886 ppm dan kandungan capsaicin tertinggi terdapat pada pengeringan dengan suhu 45°C yaitu 244,4702 ppm dan rata-rata pada masing-masing perlakuan suhu pengeringan memiliki tingkat kepedasan pada tingkat cukup pedes yaitu dengan nilai SHU berkisar (700-3000) SHU, hal tersebut dikarenakan kandungan capsaicin rentan terhadap suhu panas dan dipengaruhi oleh beberapa faktor pada saat pengiriman dan sebagainya. Capsaicin sangat rentan terhadap kondisi panas sehingga suhu dan lama pengeringan sangat berpengaruh terhadap kehilangan capsaicin pada cabai. (Tambunan *et al.*, 2017).

KESIMPULAN

Hasil penelitian pengeringan cabai rawit dengan alat pengeringan *tray dryer* menunjukkan adanya pengaruh perlakuan suhu pada pengeringan terhadap susut bobot, kadar air, kandungan vitamin C, dan kandungan capsaicin. Berdasarkan hasil penelitian didapatkan penurunan susut bobot pengeringan cabai rawit terbaik terdapat pada suhu 55°C dengan penurunan susut bobot sebesar 62,67%. Penurunan kadar air pengeringan cabai rawit terbaik terdapat pada suhu 55°C dengan jumlah kadar air sebesar 50,3%. Kandungan vitamin C terbaik terdapat pada suhu 45°C yaitu sebesar 0,65% dan kandungan capsaicin pengeringan cabai rawit terbaik terdapat pada suhu 45°C yaitu sebesar 244,4702 ppm dengan tingkat SHU 730,776.

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis menyampaikan terimakasih untuk semua pihak yang terlibat mendukung terlaksananya riset ini, terutama rekan-rekan di Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Universitas Teknologi Sumbawa.

KONTRIBUSI PENULIS

Hasil Penulis mendeklarasikan bahwa selama penelitian dan penulisan artikel ini kontribusi penulis terbagi secara merata. Penyusunan konsep penelitian, uji laboratorium, pengolahan data dan penulisan artikel oleh S dan D.T.

PENDANAAN

Penelitian ini didanai mandiri

KONFLIK KEPENTINGAN

Penulis mendeklarasikan bahwa tidak ada konflik kepentingan dalam penyelesaian dan penyusunan penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Arsyad, M. (2018). Pengaruh Pengeringan Terhadap Laju Penurunan Kadar Air Dan Berat Jagung (*Zea mays* L.) untuk Varietas Bisi 2 dan NK22. *Jurnal Agropolitan*, 5, 44–52.
- Asmal, A. (2023). Analisis Kandungan Vitamin C dalam Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.) Secara Iodimetri. *Prodi S1 Farmasi Stikes Bhakti Pertiwi Luwu Raya Palopo*, 1(69), 5–24.
- Bimantara, F., Supriadi, A., Hanggita, S., Teknologi, J., Perikanan, H., & Pertanian, F. (2015). Modifikasi dan Pengujian Alat Pengasapan Ikan Sistem Kabinet. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 4(1), 46–56.

- Cahyani, D. A., & Suhastyo, A. A. (2020). Pengaruh Bahan Dan Waktu Perendaman Terhadap Tingkat Kepedasan Bubuk Cabai Merah. *Dalam Prosiding Seminar Nasional Kahuripan I*, 134–138.
- Erlangga, L. T., & Darsyah, M. Y. (2018). Peramalan Harga Cabai Rawit Merah Di Jakarta Pusat Menggunakan Metode Moving Average dan Single Exponential Smoothing. *Prosiding Seminar Nasional Mahasiswa Unimus*, 1(2), 1–4.
- Habibi, N. A., Fathia, S., & Utami, C. T. (2019). Perubahan Karakteristik Bahan Pangan Pada Keripik Buah Dengan Metode Freeze Drying (Review). *JST (Jurnal Sains Terapan)*, 5(2). <https://doi.org/10.32487/Jst.V5i2.634>
- Handayani, R., Qamariah, N., & Rizky, T. A. (2020). Analisis Pengaruh Penyimpanan Terhadap Kadar Vitamin C Pada Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L) dan Cabai Merah Besar (*Capsicum annum* L) dengan Metode Spektrofotometri. *Jurnal Surya Medika*, 5(2), 108–119. <https://doi.org/10.33084/Jsm.V5i2.1296>
- Handoko, Y. A., Kristiawan, Y. A., & Agus, Y. H. (2020). Isolasi Dan Karakterisasi Biokimia Bakteri Pembusuk Buah Cabai Rawit. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 11(1), 34–41. <https://doi.org/10.35891/tp.V11i1.1881>
- Jamilah, M., Kadirman, K., & Fadilah, R. (2019). Uji Kualitas Bubuk Cabai Rawit (*Capsicum Frutescens*) Berdasarkan Berat Tumpukan Dan Lama Pengeringan Menggunakan Cabinet Dryer. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5(1), 98. <https://doi.org/10.26858/jptp.V5i1.8200>
- Manik, A. M., Karo-Karo, T., & Lubis, L. M. (2019). Pengaruh Suhu Pengeringan Dan Lama Pengeringan Buah Asam Gelugur (*Garcinia atroviridis*) Terhadap Mutu Asam Potong (The Effect Of Asam Gelugur Fruit (*Garcinia atroviridis*) Drying Temperature And Drying Period On The Quality Of Dried Sliced Asam Gelugu. *J. ReKayasa Pangan*, 7(1), 1–10.
- Nur Aisyah Tri Meiyani, D., Har Riyadi, P., & Dwi Anggo, A. (2014). Pemanfaatan Air Rebusan Kepala Udang Putih (*Penaeus MerGUIensis*) Sebagai Flavor Dalam Bentuk Bubuk Dengan Penambahan Maltodekstrin. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(2), 67–74. <http://www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jpbhp>
- Parfiyanti, E. A., Budihastuti, R., & Hastuti, Endah D. (2016). Pengaruh Suhu Pengeringan Yang Berbeda Terhadap Kualitas Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.) Evi. *Agrointek*, 15(4), 1001–1010.
- Purnamasari, I., Meidinariasty, A., & Hadi, R. N. (2019). Prototype Alat Pengering Tray Dryer Ditinjau Dari Pengaruh Temperatur Dan Waktu Terhadap Proses Pengeringan Mie Kering. *Jurnal Kinetika*, 10(03), 25–28.
- Purnomo, D., Harjoko, D., & Sulistyono, T. D. (2016). Budidaya Cabai Rawit Sistem Hidroponik Substrat Dengan Variasi Media Dan Nutrisi. *Caraka Tani: Journal Of Sustainable Agriculture*, 31(2), 129. <https://doi.org/10.20961/Carakatani.V31i2.11996>
- Saputri, L., Merici Punglipa Lewuras, A., Nilna Minah, F., & Astuti, S. (2022). Pengaruh Suhu Dan Waktu Pengeringan Terhadap Kadar Air Dan Kadar Vitamin C Pada Bubuk Cabai Rawit (*Capsicum Frutescens* L.). *Prosiding Seniati*, 6(3), 636–643. <https://doi.org/10.36040/Seniati.V6i3.4942>
- Syafrida, M., Darmanti, S., & Izzati, M. (2018). Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Kadar

- Air, Kadar Flavonoid Dan Aktivitas Antioksidan Daun Dan Umbi Rumput Teki (*Cyperus rotundus* L.). *Bioma : Berkala Ilmiah Biologi*, 20(1), 44. <https://doi.org/10.14710/Bioma.20.1.44-50>
- Tambunan, B. Y., Ginting, S., & Lubis, L. M. (2017). Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Bubuk Bumbu Sate Padang (The Effect of Temperature And Drying Time Of Satay Padang Seasoning Powder Quality). *Ilmu dan Teknologi Pangan*, 5(2), 258–266.
- Tanggasari, D., & Jatnika, A. R. (2023). Pengaruh Pengeringan Lapis Tipis Jagung (*Zea Mays* L) Sebagai Bahan Pakan Dengan Suhu Yang Berbeda. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 11(1), 73–81. <https://doi.org/10.21776/Ub.Jkptb.2023.011.01.07>
- Tsurayya, S., & Kartika, L. (2015). Kelembagaan Dan Strategi Peningkatan Daya Saing Komoditas Cabai Kabupaten Garut. *Jurnal Manajemen dan Agribisnis*, 12(1), 1–12. <https://doi.org/10.17358/Jma.12.1.1>
- Utami, H. F., Hastuti, R. B., Hastuti, D., & Biologi, J. (2015). Kualitas Daun Binahong (*Anredera Cordifolia*) pada Suhu Pengeringan Berbeda. *Jurnal Biologi*, 4(2), 51–59.

Cara sitasi artikel ini:

Susilawati & Tanggasari, Devi 2023. Pengaruh Perbedaan Suhu Pengeringan Menggunakan *Tray Dryer* terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.). *BIOCITY Journal of Pharmacy Bioscience and Clinical Community*. 2 (1): 13-22.

(Halaman ini sengaja dikosongkan)