

**“PENGARUH PERBEDAAN WAKTU PENGERINGAN CABAI MERAH
(*Capsicum annum L.*) MENGGUNAKAN MICROWAVE TERHADAP
KARAKTERISTIK OLEORESIN DAN APLIKASINYA”**

Emeilia Putri, Malse Anggia, S.TP., M.P, Lisa Yusmita, S.TP., M.P

ABSTRAK

Cabai merah (*Capsicum annum L.*) merupakan salah satu komoditas hortikultura yang penting di Sumatra Barat. Selain memberikan rasa pedas cabai merah memiliki kandungan gizi yang tinggi seperti protein, lemak, karbohidrat, kalsium, vitamin A dan vitamin C. Untuk tetap menjaga umur simpan cabai merah dilakukan pengolahan atau penanganan yang tepat dan cepat, salah satunya menjadikan cabai merah sebagai oleoresin bubuk cabai merah. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh waktu pengeringan cabai merah menggunakan microwave terhadap karakteristik fisik, kimia, organoleptik dan BEP oleoresin bubuk cabai merah. Rancangan penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah RAL dengan 5 perlakuan 3 kali ulangan, analisis data bubuk cabai merah meliputi rendemen dan kadar air. Analisis data oleoresin bubuk cabai merah meliputi analisis capsaicin, kadar sisa pelarut, kadar minyak atsiri, rendemen, berat jenis, indeks bias, uji warna, BEP, dan organoleptik (uji hedonik). Total kandungan minyak atsiri yang terkandung adalah 36,34%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbedaan waktu pengeringan menggunakan microwave berpengaruh terhadap rendemen, berat jenis dan indeks bias oleoresin bubuk cabai merah. Aplikasi oleoresin pada mi basah perlakuan E (23 menit) paling disukai oleh panelis berdasarkan warna, rasa, dan tekstur. Titik impas (BEP) produksi oleoresin bubuk cabai merah tercapai ketika penjualan minimal 1.140,929 botol pertahun.

Kata kunci: cabai merah (*Capsicum annum L.*), *microwave*, *oleoresin*

**“PENGARUH PERBEDAAN WAKTU PENGERINGAN CABAI MERAH
(*Capsicum annum L.*) MENGGUNAKAN MICROWAVE TERHADAP
KARAKTERISTIK OLEORESIN DAN APLIKASINYA”**

Emelia Putri, Malse Anggia, S.TP., M.P, Lisa Yusmita, S.TP., M.P

ABSTRAC

Red chili (*Capsicum annum L.*) is one of the important horticultural commodities in West Sumatra. In addition to providing a spicy taste, red chili has a high nutritional content such as protein, fat, carbohydrates, calcium, vitamin A and vitamin C. To maintain the shelf life of red chili, proper and fast processing or handling is carried out, one of which is making red chili as red chili powder oleoresin. This study aims to determine the effect of red chili drying time using a microwave on the physical, chemical, organoleptic and BEP characteristics of red chili powder oleoresin. The research design used in this study was RAL with 5 treatments 3 replications, red chili powder data analysis included yield and water content. Data analysis of red chili powder oleoresin included capsaicin analysis, residual solvent content, essential oil content, yield, specific gravity, refractive index, color test, BEP, and organoleptic (hedonic test). The total essential oil content contained was 36.34%. The results showed that differences in microwave drying time affected the yield, specific gravity, and refractive index of red chili powder oleoresin. The application of oleoresin to wet noodles with treatment E (23 minutes) was most preferred by panelists based on color, taste, and texture. The break-even point (BEP) for red chili powder oleoresin production was achieved when sales reached a minimum of 1,140,929 bottles per year.

Keywords: red chili (*Capsicum annum L.*), microwave, oleoresin