

**PENGARUH LAMA PERENDAMAN *EDIBLE COATING GEL*
ALOE VERA (*Aloe vera* L.) TERHADAP KUALITAS CABAI RAWIT
(*Capsicum frutescens* L.)**

*Effect of Immersion Duration of Edible Coating Gel Aloe Vera (*Aloe vera* L.) on
the Quality of Cayenne Pepper (*Capsicum frutescens* L.)*

Nuayak Nuning Desi Priyanti¹, Rita Hayati², Hasanuddin²

¹ Mahasiswa Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala

² Dosen Program Studi Agroteknologi Universitas Syiah Kuala

Email. nuayaknuning27@gmail.com

ABSTRACT

This study aims to know the effect of immersion duration of the aloe vera gel edible coating on the quality of cayenne pepper, which was carried out at the Seed Science and Technology Laboratory of the Agrotechnology Study Program, Faculty of Agriculture, Syiah Kuala University, from March to June 2021. The research design used was a completely randomized design. non factorial with 3 replications. The factor studied was immersion duration in aloe vera gel consisting of 7 levels, namely without soaking, 5, 10, 15, 20, 25 and 30 minutes. The results showed that the immersion duration of aloe vera gel had a very significant effect on water content, a significant effect on organoleptic (color, aroma) and no significant effect on weight loss, vitamin C content, color (L, a, b) and organoleptic tests (texture).). The best quality of cayenne pepper was obtained at immersion duration in aloe vera gel for 5 minutes (P1).

Key words : immersion duration, aloe vera gel and cayenne pepper.

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Cabai Rawit adalah tumbuhan jenis sayuran dari famili *Solanaceae*. Buah cabai mempunyai aneka corak, serta mutu yang komplet. Cabai rawit pula tergolong tumbuhan sesaat pada panjang sekitar 1,5 meter (Edowai *et al.*, 2016).

Berdasarkan Data Hasil Badan Pusat Statistik (2019) luas panen dan produksi cabai rawit di Indonesia pada tahun 2015 yaitu sebesar 134.869 ha dan 869.938 ton, sedangkan pada tahun 2019 sebesar 166.948 ha dan 1.374.217 ton. Luas

panen dan hasil cabai rawit Aceh di tahun 2015 yaitu sebesar 3.601 ha dan 58.918 ton, sedangkan pada tahun 2019 yaitu sebesar 4.046 ha dan 61.887 ton.

Cabai rawit merupakan tanaman hortikultura yang kehadirannya tidak mampu ditinggalkan oleh masyarakat dalam kehidupan sehari-hari. Bertentangan oleh penduduk Eropa, Amerika serta sejumlah negara Asia makin suka dengan pedasnya lada, rakyat Indonesia lebih suka pedasnya cabai. Cabai rawit tidak awet untuk disimpan dalam waktu yang agak lama menjadi satu faktor mempengaruhi proses distribusi, perlu dilakukan alat cangih didalam

mengolah bahan makanan bertujuan untuk memperpanjang masa simpan (Saraswati, 2012).

Perpanjangan waktu penyimpanan cabai rawit adalah pengemasan dengan menggunakan *edible coating*. *Edible coating* yakni susunan tipis yang bisa dikonsumsi digunakan untuk makanan dengan metode membungkus, merendam, menyikat atau menyemprot untuk memberi penahanan yang selektif pada pergerakan gas, kelembaban, zat terlarut serta melindungi terhadap kerusakan fisik (Syah putra et al., 2020)

Salah satu bahan dasar untuk pembuatan *edible coating* yaitu gel *Aloe vera*. Gel lidah buaya adalah susunan jernih yang didapat dari sel parenkim daun lidah buaya. Terkandung berbagai bahan bioaktif dalam gel *Aloe vera* (Taro et al., 2017).

Salah satu tolak ukur untuk menilai mutu cabai rawit merupakan penampilan kulit cabai terutama dalam hal warna, kemulusannya serta mempertahankan masa simpan buah yang lama. Penampilan kulit yang baik dan menarik akan mempengaruhi kualitas cabai rawit serta daya simpan yang lama, dapat dilakukan melalui teknologi pasca panen dengan menggunakan gel lidah buaya. Pelapisan cabai rawit menggunakan gel lidah buaya merupakan suatu teknik untuk mempertahankan masa simpan yang lama.

Lama perendaman mampu mempengaruhi susunan suatu produk. Makin panjang waktu perendaman akan makin kuat susunan yang terbentuk hingga mampu menurunkan laju metabolisme. Hasil penelitian Budijanto et al., (2011)

menunjukkan bahwa pada perlakuan lama perendaman buah papaya dengan *edible coating* gel lidah buaya selama 15 menit merupakan perlakuan perendaman yang terbaik dalam mempertahankan masa penyimpanan buah papaya di suhu ruang. Tujuan penelitian ini untuk melihat pengaruh lama perendaman *edible coating* gel lidah buaya terhadap kualitas cabai rawit.

METODOLOGI PENELITIAN

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian dilakukan di Laboratorium Ilmu dan Teknologi Benih, Jurusan Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala, Darussalam, Banda Aceh dari bulan Maret sampai Juni 2021.

Alat dan Bahan Penelitian

Alat-alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah timbangan analitik, sendok pengaduk, oven, blender, lemari pendingin, kertas saring, *beakerglass* 1000 mililiter, erlenmeyer 100 mililiter, pipet tetes, gelas ukur, baskom plastik, pisau, *mortar, pestle*, cawan aluminium, stopwatch, alat titrasi, kamera dan alat tulis. Bahan-bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah buah cabai rawit varietas BARA sebanyak 2 kg yang di peroleh dari kelompok tani Meluem Sepakat Gayo Lues, lidah buaya varietas Pontianak sebanyak 8 kg yang di peroleh dari Kiky Garden Banda Aceh, aquades 9,6 liter, asam sitrat 10% 180 gram, betadine (70 ml) dan amilum sebanyak 2 gram.

Rancangan Percobaan

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL)

non faktorial keseluruhan terdapat 7 kombinasi perlakuan dengan 3 ulangan, sehingga diperoleh 21 unit percobaan. Satu percobaan terdapat 5 sampel cabai rawit. Faktor yang diteliti adalah lama perendaman gel lidah buaya yaitu $P_0 = 0$, $P_1 = 5$ menit, $P_2 = 10$ menit, $P_3 = 15$ menit, $P_4 = 20$ menit, $P_5 = 25$ menit dan $P_6 = 30$ menit.

Pelaksanaan Penelitian

a. Pembuatan gel daun tanaman lidah buaya

Pada tahapan ini dilakukan pembuatan gel daun tanaman lidah buaya sehingga menghasilkan sifat *coating* yang baik. Tahapan yang akan dilakukan yaitu:

- Sortasi dan pencucian daun tanaman lidah buaya

Proses sortasi ini dilakukan dengan tingkat kematangan tanaman lidah buaya yang terlihat dari segi warna daun yang hijau. Lidah buaya yang digunakan berwarna hijau, panjang 30-50 cm, lebar 5-8 cm, ketebalan 2-3 cm, tidak cacat fisik, patah ataupun terdapat bercak penyakit dan berumur sekitar 8 bulan. Setelah disortasi kemudian dilakukan pencucian dengan air mengalir untuk menghilangkan kotoran pada bagian permukaan daun tanaman lidah buaya.

- Perendaman

Daun tanaman lidah buaya yang telah dibersihkan kemudian dilakukan perendaman selama 30 menit dalam larutan asam sitrat yang bertujuan untuk mengurangi infeksi dari

mikroba pada bagian permukaan daun.

- Pengupasan daun tanaman lidah buaya

Daun tanaman lidah buaya dipisah atau dikupas kulitnya dengan pisau, sehingga hanya tertinggal bagian dalamnya yaitu daging dari pada tanaman lidah buaya.

- Pencucian

Daging daun tanaman lidah buaya ini terdapat bagian getah kuning (*yellow sap*). *Yellow sap* ini dapat mengakibatkan gel berwarna kuning, berbau tidak sedap, sehingga perlu dihilangkan. Untuk menghilangkan dapat dilakukan pencucian dengan air matang.

- Penghancuran dan penyaringan

Daging lidah buaya kemudian dihaluskan dengan belender selama 1 menit, karena jika metode menghancurkan dilakukan sangat lama dapat mengakibatkan terjadinya reaksi pencoklatan enzimatis dalam gel. Setelah itu gel lidah buaya disaring dengan menggunakan saringan 80 *mesh* dan dimasukkan dalam erlenmeyer 1000 ml.

b. Pengaplikasi Gel Lidah Buaya pada Cabai Rawit

Teknik pengaplikasian gel lidah buaya pada cabai rawit dilakukan dengan cara perendaman. Gel yang diaplikasikan adalah gel yang baru diolah karena merupakan gel terbaik untuk *coating* (Lestari, 2008). Cabai rawit yang digunakan varietas BARA, berwarna merah fisiologi sekitar 60 – 80 %. Cabai

rawit terlebih dahulu dibersihkan digunakan air mengalir lalu ditiriskan selama 10 menit, kemudian cabai rawit direndam ke dalam larutan *coating* dengan rentang waktu sesuai perlakuan.

c. Penyimpanan Pada Suhu Rendah

Setelah tahapan pengaplikasian gel lidah buaya, buah cabai rawit lalu dilalukan penyimpanan pada lemari pendingin pada suhu 10⁰C selama 8 hari. Setelah masa simpan selama 8 hari berakhir, selanjutnya dilakukan pengamatan analisis parameter yang diamati yaitu: susut bobot, kadar air, uji kadar vitamin C, uji warna dan uji organoleptik.

Pengujian Kualitas Cabai Rawit

- Susut bobot

Pengukuran ini dilakukan dengan cara menimbang bobot sebelum pengaplikasian gel lidah buaya dan bobot akhir setelah pengaplikasian gel lidah buaya yang telah disimpan selama 8 hari dengan memakai timbangan. Pengukuran perubahan berat digunakan 12 buah tiap perlakuan dan dihitung pada unit persentase perubahan berat setelah penyimpanan serta dihitung dengan menggunakan rumus :

$$\text{Susut Bobot} = \frac{W_0 - W_1}{W_0} \times 100\%$$

- Kadar air

Menurut prosedur Mahfudin (2015) pengujian terhadap kadar air dilaksanakan awal serta akhir perlakuan, adalah pada hari ke-0 dan hari ke-8 setelah perlakuan. Metode penentuan kadar air yang banyak digunakan untuk produk pangan

adalah metode pengeringan atau metode oven (*Air Oven Method*). Cabai rawit dihaluskan dalam cawan porselin dengan *pestle*, kemudianditimbang sebanyak 3 g dengan menggunakan timbangan analitik, selanjutnya dimasukkan kedalam cawan alumunium. Kemudaian sampel beserta cawan dikeringkan dalam oven selama 3 jam pada suhu 105⁰C dan didinginkan dalam desikator selama 15 menit. Setelah sampel dikeringkan kembali dalam oven selama 1 jam dan didinginkan kembali dalam desikator selanjutnya dilakukan penimbangan kembali. Proses ini diulang sampai memperoleh berat yang konstan (selisih penimbangan tidak melebihi 0,2 g). Rumus uji kadar air :

$$m = \frac{W_m}{W_m + W_d} \times 100\%$$

Keterangan :

m : Kadar air basis basah (% bb)

W_m : Berat air dalam bahan (berat sampel sebelum dikeringkan) (g)

W_d : Berat padatan dalam bahan (berat sampel setelah dikeringkan) (g)

- Uji kadar vitamin C

Pengujian ini dilakukan melalui metode titrasi pada larutan iodin dilakukan awal dan akhir perendaman. Untuk penentuan titrasi vitamin C dilakukan dengan tahapan berikut ini:

1. Buah cabai rawit dilumatkan dan ditimbang sebanyak 5 gram untuk setiap perlakuan.
2. Encerkan buah cabai dengan aquadest sampai volume menjadi 100 ml.

3. Saring dengan menggunakan kertas saring sehingga mendapatkan filtrat cabai rawit, ambil filtrat sebanyak 10 ml.
4. Selanjutnya dititrasasi dengan betadine (larutan amilum iodine) sampai berubah warna menjadi kuning kecoklatan.
5. Catat jumlah ml iodine yang dipakai, selanjutnya hasilnya dimasukkan kedalam rumus:

$$L = 25 \left[\frac{100Y}{Y_0} \right]^{\frac{1}{3}} - 16$$

$$a = 500 \left[\left(\frac{X}{X_0} \right)^{\frac{1}{3}} - \left(\frac{Y}{Y_0} \right)^{\frac{1}{3}} \right]$$

$$b = 200 \left[\left(\frac{Y}{Y_0} \right)^{\frac{1}{3}} - \left(\frac{Z}{Z_0} \right)^{\frac{1}{3}} \right]$$

Dengan nilai $X_0 = 98,071$; $Y_0 = 100$; $Z_0 = 118,225$

$$\text{Vitamin C} = \frac{\text{ml Iodin } 0,01 \text{ N} \times 0,88 \times 0,1 \times 100}{\text{berat bahan}}$$

- Uji warna

Pada uji ini pengukuran dilakukan dengan membandingkan kulit buah cabai rawit yang dilakukan sebelum dan sesudah perendaman *edible coating*, penilaian ditentukan berdasarkan data digital dengan tingkat intensitas cahaya merah, hijau dan biru (RGB) yang diambil dengan menggunakan kamera digital. Nilai RGB buah cabai rawit dikonversi menjadi nilai L, a dan b dengan persamaan berikut:

- Uji organoleptik

Uji organoleptik meliputi warna, aroma dan tekstur atau yang dikenal dengan menggunakan indra, dengan menggunakan uji hedonik yaitu dilakukan menggunakan peserta untuk konsumen dengan tujuan mampu mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap buah cabai rawit yang telah diberi perlakuan selama penyimpanan. Pengujian dilakukan oleh 15 orang peseta, parameter yang digunakan meliputi: warna, tekstur dan aroma.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengaruh Lama Perendaman Gel Lidah Buaya terhadap Kualitas Cabai Rawit

Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa perendaman *edible coating* gel lidah buaya terhadap cabai rawit berpengaruh sangat nyata pada kadar air, berpengaruh nyata pada organoleptik

(warna, aroma) dan berpengaruh tidak nyata pada susut bobot, vitamin C, warna nilai L (kecerahan), nilai a (merah), nilai b (kuning) serta organoleptik (tekstur). Rerata kualitas cabai rawit akibat lama perendaman gel lidah buaya dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Rerata kualitas cabai rawit akibat lama perendaman gel lidah buaya

Parameter	Lama Perendaman (menit)							BNJ5%
	0 (P ₀)	5 (P ₁)	10 (P ₂)	15 (P ₃)	20 (P ₄)	25 (P ₅)	30 (P ₆)	
Susut Bobot	1,81	1,79	1,87	1,84	1,87	1,91	1,95	-
Kadar Air	70,63 ^a	75,85 ^b	74,69 ^{ab}	73,02 ^{ab}	73,77 ^{ab}	73,71 ^{ab}	73,55 ^{ab}	4,92
Vitamin C	16,32	16,98	16,52	16,79	16,77	16,79	16,79	-
Warna								
L	33,25	34,47	33,87	34,47	34,47	31,47	31,00	-
A	31,94	37,60	38,33	35,63	33,87	33,87	33,28	-
B	22,20	23,40	23,07	24,40	27,80	26,80	30,20	-
Organoleptik								
Warna	4,46 ^a	5,22 ^b	5,21 ^b	5,20 ^b	5,13 ^b	5,18 ^b	5,18 ^b	0,35
Tektur	4,80	4,93	4,93	5,00	5,17	6,88	5,26	-
Aroma	4,51 ^a	5,11 ^{ab}	4,93 ^{ab}	4,98 ^a	4,93 ^{ab}	5,73 ^b	5,17 ^{ab}	0,35

Keterangan :Angka yang diikuti huruf yang sama pada baris yang sama berbeda tidak nyata pada taraf 5% (Uji BNJ_{0,05})

• Susut Bobot

Susut bobot buah cabai rawit terbaik dijumpai pada perlakuan lama perendaman selama 5 menit (P₁) walaupun secara statistik tidak berbeda nyata dengan perlakuan lama perendaman kontrol (P₀), 10 menit (P₂), 15 (P₃), 20 (P₄), 25 (P₅) dan 30 menit (P₆). Lama perendaman 5 menit dapat menyebabkan gel lidah buaya melapisi buah cabai rawit dengan baik pada permukaan buah cabai rawit. *Edible coating* pada buah cabai rawit dapat membuat susut bobot relatif rendah karena *edible coating* mampu menghambat laju kehilangan air dalam buah. Susut bobot terjadi karena hilangnya komponen air dan volatile lainnya pada proses respirasi (penguapan air, gas dan energi) dan transpirasi (terlepas air dalam bentuk uap air) selama masa penyimpanan (Alsuhendra *et al.*, 2011).

• Kadar Air

Kadar air tertinggi dijumpai pada perlakuan lama perendaman 5 menit (P₁) yang berbeda nyata dengan perlakuan kontrol (P₀), namun berbeda tidak nyata dengan perlakuan lainnya. Hal ini

menunjukkan bahwa lapisan lama perendaman selama 5 menit (P₁) dapat menjaga kadar air pada cabai rawit dengan sangat baik, disebabkan karena permukaan kulit cabai rawit terlapisi oleh gel lidah buaya sehingga laju transpirasi pada buah cabai rawit terhambat. Menurut Lestari (2020), parameter kadar air berbanding terbalik dengan susut bobot, yang dimana semakin rendah nilai susut bobot suatu buah maka semakin tinggi nilai kadar air yang dimiliki oleh buah tersebut. Hal ini dikarenakan buah masih melakukan proses transpirasi. Untuk mendapatkan mutu suatu buah yang terbaik berdasarkan kadar air yaitu terdapat pada perlakuan lama perendaman selama 5 menit (P₁).

• Vitamin C

Vitamin C tertinggi dijumpai pada perlakuan lama perendaman 5 menit (P₁) walaupun secara statistik tidak berbeda nyata dengan lama perendaman kontrol (P₀), 10 menit (P₂), 15 menit (P₃), 20 menit (P₄), 25 menit (P₅) dan 30 menit (P₆). Kandungan vitamin C dapat menurun karena adanya proses respirasi dan transpirasi yang terus

menerus terjadi (Roosmani, 1999). Lapisan *coating* gel lidah buaya dapat menghambat proses laju transpirasi dan respirasi sehingga dapat mempertahankan kandungan vitamin C. Menurut Hasanah (2009) menyatakan bahwa kandungan vitamin C meningkat pada paprika yang dilapisi gel lidah buaya.

- **Warna**

- a. **Warna L (kecerahan)**

Nilai L (kecerahan) tertinggi dijumpai pada perlakuan lama perendaman 5 menit (P_1), walaupun secara statistik tidak berbeda nyata dengan lama perendaman kontrol (P_0), 10 menit (P_2), 15 menit (P_3) dan 20 menit (P_4), 25 menit (P_5) dan 30 menit (P_6). Tingginya nilai L (kecerahan) menunjukkan warna buah semakin cerah sedangkan semakin rendah nilai L (kecerahan) maka kecerahan juga rendah. Buah yang tidak dilapisi dengan *edible coating* memiliki nilai kecerahan yang rendah, sedangkan buah yang di lapisi dengan *edible coating* mampu mempertahankan nilai kecerahan. Budi dan Bambang (1995) menyatakan bahwa proses metabolisme dapat dihambat dengan pelapisan lilin alami dengan menggunakan ekstrak lidah buaya. Pelapisan tersebut dapat menunda degradasi zat warna selama penyimpanan.

- b. **Warna a (merah)**

Nilai a (merah) tertinggi dijumpai pada perlakuan lama perendaman 10 menit (P_2), walaupun secara statistik tidak berbeda nyata dengan lama perendaman kontrol (P_0), 5 menit (P_1), 15 menit (P_3), 20 menit (P_4), 25 menit (P_5) dan 30 menit (P_6). Lama tidaknya perendaman mempengaruhi nilai a (merah) yang menunjukkan warna

pada cabai rawit. Semakin lama perendaman semakin rendah nilai merah yang di dapatkan pada cabai rawit. Hal ini kemungkinan terjadi karena lapisan lidah buaya pada perendaman mempunyai kemampuan yang hampir sama dalam mempertahankan pigmen warna merah pada cabai rawit. Menurut Megasari dan Mutia (2019), umumnya cabai berwarna merah selama buah mengalami penuaan yang berasal dari pigmen karotenoid yang umumnya dapat meningkat seiring meningkatnya laju respirasi pada buah cabai rawit tersebut.

- c. **Warna b (kuning)**

Nilai b (kuning) tertinggi dijumpai pada perlakuan lama perendaman 30 menit (P_6), walaupun secara statistik tidak berbeda nyata dengan lama perendaman kontrol (P_0), 5 menit (P_1), 10 menit (P_2), 15 menit (P_3), 20 menit (P_4) dan 25 menit (P_5). Hal ini terjadi pada peningkatan nilai kuning ketika lama perendaman ke dalam gel lidah buaya semakin meningkat. Warna kuning identik dengan warna yang tidak masak. Menurut Mardiana (2008) menyatakan bahwa buah yang masak biasanya berwarna kekuning-kuningan.

- **Organoleptik**

- a. **Warna**

Organoleptik (warna) dijumpai pada perlakuan lama perendaman 5 menit (P_1) yang berbeda nyata dengan perlakuan kontrol (P_0), namun tidak berbeda nyata pada perlakuan lainnya. Warna merupakan ciri dari bahan yang dapat dikenali oleh mata. Warna yang disukai panelis dijumpai pada lama perendaman 5 menit (P_1). Hal ini menunjukkan bahwa buah cabai rawit berbeda sesuai dengan lama perendamannya.

Lama perendaman ke dalam gel lidah buaya berpengaruh terhadap warna buah cabai rawit. Perubahan warna terjadi dari proses metabolisme di dalam buah cabai rawit, sehingga mempengaruhi tingkat warna dari buah cabai rawit. Proses transpirasi dan respirasi merupakan proses metabolisme yang dapat mempengaruhi warna. Proses ini dapat di hambat dengan *edible coating* lidah buaya. Menurut Budi dan Bambang (1995) menyatakan bahwa *edible coating* lidah buaya dapat menunda degradasi zat warna selama proses penyimpanan buah.

b. Tekstur

Organoleptik (tekstur) dijumpai pada perlakuan lama perendaman 25 menit (P₅), walaupun secara statistik tidak berbeda nyata dengan lama perendaman kontrol (P₀), 5 menit (P₁), 10 menit (P₂), 15 menit (P₃), 20 menit (P₄) dan 30 menit (P₆). Hal ini disebabkan karena perlakuan lama perendaman ke dalam gel lidah buaya tidak menimbulkan perubahan tekstur pada buah cabai rawit. Menurut Hasanah (2009) menyatakan bahwa perlakuan lama perendaman gel lidah buaya tidak berbeda nyata terhadap penerimaan tekstur paprika dari panelis.

c. Aroma

Organoleptik (aroma) dijumpai pada perlakuan lama perendaman 25 menit (P₅) yang berbeda tidak nyata pada perendaman 5 menit (P₁), 10 menit (P₂), 20 menit (P₄) dan 30 menit (P₆), namun berbeda nyata pada perlakuan kontrol (P₀) dan 15 menit (P₃).

Aroma adalah respon hidung pada rangsangan yang terdapat pada buah dan sayuran. Dari tujuh tingkat

perendaman pada cabai rawit, aroma yang disukai panelis terdapat pada lama perendaman 25 menit (P₅). Hal ini dapat disimpulkan bahwa lama perendaman dapat merubah aroma pada buah cabai rawit. Aroma merupakan salah satu faktor yang penting bagi konsumen dalam memilih produk yang disukai. Menurut Puspitasari dan Dwi (2019), penyebab terjadinya perubahan aroma yaitu dengan tumbuhnya kapang pada tangkai buah cabai. Cabai dapat mengalami penyimpangan aroma diakibatkan adanya proses oksidasi.

KESIMPULAN DAN SARAN

Lama perendaman gel lidah buaya berpengaruh sangat nyata terhadap kadar air, berpengaruh nyata pada organoleptik (warna, aroma) dan berpengaruh tidak nyata pada susut bobot, kandungan vitamin C, warna (L, a, b) serta uji organoleptik (tekstur). Kualitas cabai rawit terbaik diperoleh pada lama perendaman ke dalam gel lidah buaya selama 5 menit. Sehubungan dengan hasil penelitian ini, perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh lama perendaman lidah buaya terhadap kualitas cabai rawit.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik. 2019. Data Produksi Tanaman Cabai Rawit di Indonesia. Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian. Jakarta.
- Budijanto, S., Sujiprihati, S., Rizkyah, D. dan Purbawati, S., 2011. Aplikasi Asam

- Cair dan Gel Lidah Buaya (*Aloe vera* L.) untuk Memperpanjang Masa Simpan Buah Pepaya. *J.Pasca panen*. 8(1):11-18.
- Edowai, N. T., Kairupan, S. dan Rawung, H., 2016. Mutu Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.) pada Tingkat Kematangan dan Suhu yang Berbeda Selama Penyimpanan. *J. Agroteknologi*. 10(1):14-22.
- Hasanah, U. 2009. Pemanfaatan gel lidah buaya sebagai *edible coating* untuk memperpanjang umur simpan paprika (*Capsicum annum* Sunny.). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Lestari T. N.2020. *Pengaruh Suhu Rendah dan Lama Penyimpanan terhadap Mutu Buah Tin (Ficus Carica L.)*. Skripsi. Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh.
- Saraswati,G.A.E, Pharmawati,M. dan Junitha,K., 2012. Karakter Morfologi Tanaman Cabai Rawit (*Capsicum Frutescens* L.) yang Dipengaruhi Sodium Azida pada Fase Generatif Generasi M1. *Jurnal Biologi*. XVI (1):23-36.
- Syahputra, M. D., Sedyadi, E., Fajriati, I., dan Sudarlin, S. 2020. Aplikasi Edible Coating Film Pati Singkong dengan Penambahan Ekstrak Lidah Buaya (*Aloe vera* L.) pada Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.). *Integrated Lab Journal*. 8(1):1-16.
- Walker S. 2010. *Postharvest Handling of Fresh Chiles*. New Mexico State University, Mexico.