

## Analisis Kadar Air Dan Organoleptik Terhadap Variasi Rasa Abon Cabai Merah

Agustinur<sup>1</sup>, Sumeinika Fitria Lizmah<sup>1</sup>, Suci Rahmi<sup>2\*</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Teuku Umar

<sup>2</sup>Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Teuku Umar

\*Email korespondensi : sucirahmi@utu.ac.id

### Abstrak

Cabai merah (*Capsicum annuum L*) merupakan salah satu komoditas hortikultura yang umum di dunia dan memiliki nilai ekonomi tinggi. cabai merah banyak dibudidayakan oleh petani Indonesia. Selain karena manfaatnya bagi kesehatan, cabai merah juga memiliki harga jual yang cukup tinggi. Pengembangan produk berbasis cabai merah yang memiliki nilai tambah bagi masyarakat yaitu salah satunya dengan mengolah menjadi abon cabai. Karakteristik abon cabai memiliki rasa pedas dan gurih dari cabai dengan tambahan bahan seperti ikan teri atau rebon untuk meningkatkan rasa. Namun pada penelitian ini abon cabai merah akan memberikan variasi rasa yang beragam yang berasal dari karakteristik khas Aceh yaitu dengan penambahan asam sunti dan daun kari. Metode penelitian yang dilakukan dimulai dengan pembuatan bubuk asam sunti dan kari, persiapan abon cabai merah, pembuatan variasi rasa abon cabai, analisis kadar air, kadar pH serta pengujian organoleptik. Hasil penelitian diperoleh kadar air dari tiga variasi rasa abon cabai merah yang paling rendah kadar air abon cabai sunti sebesar 7,30 %. pH yang rendah pada abon sunti sebesar 5,30. Secara keseluruhan hasil organoleptik diperoleh abon cabai kari dan abon original banyak disukai panelis dengan skor 4,04 - 4,18 kategori (suka) sedangkan abon cabai sunti diperoleh skor rata-rata 3,73 (Netral).

Kata Kunci : abon cabai, cabai merah, kadar air, organoleptik

### Abstract

*Red chili pepper (*Capsicum annuum L.*) is one of the common horticultural commodities in the world and has high economic value. Red chili is widely cultivated by Indonesian farmers. In addition to its health benefits, red chili also has a fairly high selling price. The development of red chili-based products that have added value for the community is one of them by processing it into chili floss. The characteristics of chili floss have a spicy and savory taste from chili with the addition of ingredients such as anchovies or rebon to enhance the taste. However, in this study, red chili floss will provide a variety of flavors derived from the typical characteristics of Aceh, namely by adding sunti acid and curry leaves. The research method begins with the manufacture of sunti acid and curry powder, preparation of red chili floss, making variations of chili floss flavors, analysis of water content, pH levels and organoleptic testing. The results of the study obtained the water content of the three variations of red chili floss flavors, the lowest water content of sunti chili floss was 7.30%. The low pH in sunti floss was 5.30. Overall, the organoleptic results obtained showed that the curry chili shredded meat and original shredded meat were much liked by the panelists with a score of 4.04 - 4.18 in the (like) category, while the sunti chili shredded meat obtained an average score of 3.73 (neutral).*

Keyword : chili floss, red chili pepper, water content, organoleptic

### PENDAHULUAN

Cabai merah (*Capsicum annuum L*) merupakan salah satu komoditas hortikultura yang umum di dunia dan memiliki nilai ekonomi tinggi. cabai merah banyak dibudidayakan oleh petani Indonesia. Selain karena manfaatnya bagi kesehatan, cabai merah juga memiliki

harga jual yang cukup tinggi. Pemanfaatan cabai merah sebagai sayuran, bumbu dalam aneka masakan, pewarna makanan, serta sebagai bahan baku industri farmasi maupun makanan. Cabai merah banyak mengandung capsaisin, dihidrocapcaisin, vitamin (A dan C), zat warna kapsantin, karoten, kapsarubin,

zeasantin, kriptosantin, clan lutein. Selain itu, cabai merah juga mengandung mineral, seperti zat besi, kalium, kalsium, fosfor dan niasin (Ridwan, dkk, 2022)

Cabai merah mempunyai karakteristik cepat busuk, mudah rusak, dan susut besar sehingga berisiko terhadap produksi dan harga (Andrie dan Novianty, 2021). Cabai merah termasuk buah non klimaterik yaitu buah yang setelah dipanen tidak akan mengalami proses pematangan tetapi langsung kearah pembusukan. Cabai merah jika tidak didistribusikan segera, akan mengalami kerusakan baik kualitas maupun kuantitas.

Salah satu penyebab mudah rusaknya cabai yaitu karena umur simpan pendek dan kadar air yang tinggi. Hal tersebut mengindikasikan perlunya penanganan pascapanen untuk mengurangi kerusakan serta meningkatkan nilai tambah cabai merah, pendapatan, dan kesejahteraan masyarakat, khususnya petani dan pelaku usaha (Ramdani et al., 2019).

Penanganan pascapanen cabai merah dapat dilakukan melalui pengeringan dan pengolahan menjadi berbagai produk makanan. Produk olahan cabai merah yang dapat dikonsumsi pun sangat bervariasi seperti saus cabai merah, abon cabai merah, cabai merah bubuk, serta cabai merah kering (Utomo, dkk. 2019).

Pengembangan produk berbasis cabai merah yang memiliki nilai tambah bagi masyarakat dapat dilakukan dengan mengolahnya menjadi abon cabai. Produk inovatif abon cabai merah dihasilkan dari olahan cabai yang dikeringkan, dihaluskan, dibumbui, dan digoreng hingga kering seperti abon. Karakteristik abon cabai memiliki rasa pedas dan gurih dari cabai dengan tambahan bahan seperti ikan teri atau rebon untuk meningkatkan rasa. Abon cabai merah dengan penambahan variasi rasa sunti dan daun kari belum ada dilakukan, oleh karena itu penelitian ini abon cabai merah akan memberikan variasi rasa yang beragam yang berasal dari karakteristik khas Aceh yaitu dengan penambahan asam sunti dan daun kari.

Asam sunti merupakan bumbu masakan yang telah lama dikenal oleh masyarakat Aceh yang berasal dari olahan belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*). karakteristik asam sunti memiliki ciri khas rasa yang asam. Menurut Diana (2018), daun kari (*Murraya koenigii*) merupakan daun yang sangat familiar dan banyak di temukan hampir wilayah Indonesia dan terkhususnya di Aceh, daun kari umumnya digunakan sebagai bumbu masakan karena akan memberikan citra rasa yang khas dan aroma yang kuat Selain itu Daun

kari juga digunakan sebagai penyedap makanan berbagai masakan khas Aceh (Rastina, et al. 2015).

Dalam upaya memperkaya cita rasa bumbu masakan khas Aceh, maka dilakukan penelitian abon cabai merah dengan penambahan asam sunti dan daun kari. Kadar air bahan pangan berperan dalam menentukan mutu serta daya simpan produk (Daud et al., 2020). Menurut Putri et al., (2021), Kandungan air yang rendah pada produk kering dapat memperpanjang masa simpan dan mengurangi risiko kontaminasi mikroorganisme seperti jamur, ragi, dan bakteri. Sebaliknya, kadar air yang tinggi dapat mempercepat kerusakan dan menurunkan kualitas produk selama penyimpanan. Sedangkan uji organoleptik dapat digunakan untuk menilai kualitas sensorik suatu produk dan dapat membantu dalam pengembangan produk baru. Dalam uji organoleptik, keseluruhan adalah metode evaluasi sensori yang digunakan untuk menilai karakteristik sensori suatu produk, seperti rasa, aroma, tekstur, dan penampilan. Uji organoleptik dapat dilakukan dengan menggunakan metode deskriptif dan melibatkan panelis yang memiliki kemampuan sensori yang baik. (Lawless et al., 2010). Oleh karena itu penelitian ini bertujuan untuk mengkaji pengaruh penambahan asam sunti dan daun kari terhadap kadar air dan organoleptik variasi rasa abon cabai.

## METODE PENELITIAN

### Waktu dan Tempat

Penelitian ini dilakukan pada bulan Juni sampai Juli 2025, di Laboratorium teknologi pengolahan, Laboratorium kimia dan biokimia hasil pertanian dan Laboratorium organoleptik ,Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Teuku Umar.

### Bahan dan Alat

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah cabai merah, asam sunti, daun kari, bawang putih, bawang merah, kaldu jamur, garam, gula pasir, sedangkan alat yang digunakan yaitu Pisau, chopper merk mitochiba, grinder, oven (wiggens) baskom, panci, wajan, sendok, piring, timbangan digital, kompor spatula, cawan porselin, cawan aluminium, pH meter.

### Prosedur Penelitian

1. Pembuatan Bubuk asam sunti dan daun kari. Termodifikasi (Idayanti, dkk, 2018)  
Disiapkan asam sunti sebanyak 500 gr dan daun kari sebanyak 300 gr. Dicuci dengan menggunakan air bersih.

Kemudian ditiriskan. Asam sunti dan daun kari dikeringkan dengan menggunakan suhu 70 °C selama 12 jam. Selanjutnya asam sunti kering di kecilkan ukuran menjadi bubuk dengan menggunakan *grinder*, diayak menggunakan mesh 80. Sedangkan daun kari kering d kecilkan ukuran dengan menggunakan blender.

2. Persiapan abon cabai merah. Termodifikasi (Erna,dkk 2023). Disiapkan cabai merah sebanyak 2 kg kemudian disortasi dan dibersihkan tangkainya. Selanjutnya cabai merah dicuci dengan menggunakan air bersih. Cabai merah dilakukan proses *blanching* dalam air mendidih selama 5 menit. Tujuan *blanching* (blansir) cabai adalah untuk menonaktifkan enzim, mengurangi mikroorganisme, menghilangkan gas antar sel, serta mempertahankan warna, rasa, dan nutrisi sebelum pengolahan lebih lanjut seperti pengeringan agar produk akhir lebih berkualitas, warnanya cerah, dan awet. Cabai yang sudah di blansir dilanjutkan dengan proses pengeringan dengan menggunakan oven pada suhu 60°C selama 8 jam. Cabai merah yang sudah kering dilakukan pengecilan ukuran dengan menggunakan chopper. Cabai merah yang sudah dikecilkan ukuran dibuat tiga macam cita rasa yaitu abon cabai original, abon cabai sunti dan abon cabai kari.
3. Pembuatan variasi rasa abon Cabai merah yang sudah di haluskan sebanyak 900 gram dibagi menjadi tiga bagian formulasi rasa abon cabai original, abon cabai asam sunti, abon cabai kari. Masing-masing abon cabai dibagi menjadi 300 gr, ditambahkan 20 gr bawang putih goreng dan 20 gr bawang merah goreng, ditambahkan 3 gr bubuk kaldu. Variasi rasa abon cabai disangrai selama 20 menit. Selanjutnya Abon cabai variasi rasa dikemas dalam kemasan botol plastik.
4. Analisis kadar air (AOAC, 2005) Cawan kosong yang akan digunakan dikeringkan dalam oven selama 15 menit, kemudian didinginkan dalam desikator selama 30 menit dan ditimbang. Sampel Abon Cabai ditimbang sebanyak 5 gram dan kemudian dimasukkan ke dalam cawan. Sampel abon cabai dipanaskan

pada suhu 105 °C selama 6 jam. Cawan kemudian didinginkan dalam desikator kemudian ditimbang kembali. Persentase kadar air total dihitung dengan rumus sebagai berikut:

$$\text{Kadar air (BK)} = \frac{B_1 - B_2}{B} \times 100 \%$$

Ket:

B = Berat sampel awal (gram)

B1 = Berat (sampel + cawan)  
sebelum dikeringkan (gram)

B2 = Berat (sampel + cawan) setelah  
dikeringkan (gram)

#### 5. Analisis pH (Suwetja, 2007)

Analisa penentuan pH dapat dilakukan dengan menggunakan pH meter, dengan urutan kerja sebagai berikut: Pertama-tama timbang sampel abon cabai yang telah sebanyak 10 gram di homogenkan menggunakan mortar dengan 20 ml aquades selama 1 menit. Kemudian tuangkan kedalam beker glass 10 ml, kemudian diukur pH-nya dengan menggunakan pH meter. Sebelum pH meter digunakan, harus ditera kepekaan jarum penunjuk dengan larutan buffer pH 7. Besarnya pH adalah pembacaan jarum penunjuk pH setelah jarum skala konstan kedudukannya.

#### 6. Analisis organoleptik (Yuliani et al., 2018)

Uji hedonik dilakukan agar mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap suatu produk melalui penilaian dari berbagai atribut produk seperti rasa, aroma, tekstur serta secara keseluruhan. Uji hedonik disebut juga sebagai uji kesukaan yang merupakan salah satu jenis uji penerimaan. uji hedonik melibatkan sebanyak 50 orang panelis semi terlatih yang terdiri dari dosen dan mahasiswa. Dalam uji organoleptik ini, digunakan skala hedonik 1 sampai 5 dengan rincian seperti pada Tabel 1.

Tabel 1. Skala Penilaian Mutu Pengujian Organoleptik

KATEGORI	SKALA HEDONIK
Sangat Suka	5
Suka	4
Netral	3
Tidak Suka	2
Sangat Tidak Suka	1

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Kadar air

Kadar air bahan pangan merupakan salah satu sifat fisik dari bahan yang menunjukkan banyaknya air yang terkandung di dalam bahan. proses pengolahan suhu tinggi, yang pada akhirnya akan mengurangi kadar air bahan baku yang digunakan sampai ke tingkat tertentu yang dapat mengawetkan abon ( Juhartini, dkk, 2024). Kadar air abon cabai pada penelitian ini dengan variasi rasa dapat dilihat pada Tabel 2 sebagai berikut :

Tabel 2. Hasil Analisis Kadar Air Pada Abon Cabai Merah.

Variasi Rasa Abon Cabai Merah	Percentase Kadar Air (%)
Abon Kari	7,42 ± 0,59
Abon Sunti	7,30 ± 0,64
Abon Original	8,16 ± 0,01

Abon cabai merah salah satu makanan yang telah mengalami proses pengolahan yang memiliki karakteristik kering dan bercita rasa pedas, gurih, manis dan banyak digemari masyarakat. Menurut Zakiyyah (2022), Tingkat kegemaran masyarakat pada abon cabai memiliki selera pedas membuat inovasi cabai menjadi abon cabai memiliki peluang bagi masyarakat. Karakteristik khas daerah Aceh mempunyai beragam cita rasa masakan yaitu kari dan sunti. Hasil penelitian diperoleh persentase kadar air dari tiga variasi rasa abon cabai merah berkisar 7,30 – 8,16 %. Menurut Standar Industri Indonesia Abon No (0368-80-0368-85), Maks kadar air abon cabai sebesar 10 %. Jika di bandingkan dengan standar kadar air abon ikan menurut SNI 7690:2019 maksimal 15% (BSN., 2019). Sehingga abon cabai merah dalam penelitian ini sudah memenuhi standar baku mutu. Hal ini menunjukkan bahwa persentase kadar air abon cabai yang rendah akan meningkatkan daya awet abon cabai dengan berbagai variasi rasa. Begitu pula hasil penelitian Ramadani, (2023) karakteristik sensori dan hedonik abon cabai ikan teri diperoleh kadar air abon terbaik sebesar 4,02 %. Penelitian Reringga,dkk (2019) juga diperoleh karakteristik abon cabai dengan penambahan maltodekstrin 20 % diperoleh kadar air sebesar 4,58 %. Perbedaan kadar air abon cabai dipengaruhi oleh beragam jenis bahan tambahan abon cabai dan teknik pengeringan serta suhu yang digunakan dalam pengolahan abon cabai merah.

Pengolahan cabai menjadi abon cabai dapat memperpanjang umur simpan, memberikan variasi rasa yang beragam, lebih praktis ketika akan digunakan serta dapat meningkatkan nilai ekonomi hasil dari

diversifikasi komoditas cabai sehingga dapat menjadi alternatif bagi masyarakat khususnya petani dan pelaku usaha dalam memberikan solusi terhadap permasalahan fluktuasi harga cabai (Romadhon, 2025).

### Kadar pH

Nilai pH atau derajat keasaman digunakan untuk mengecek atau menyatakan tingkat keasaman basa yang dimiliki oleh suatu zat larutan atau benda. Nilai pH pangan merupakan salah satu indikator penting yang selalu diukur dalam industri produk pangan. pH normal memiliki nilai 7 sementara nilai pH lebih dari 7 menunjukkan sifat basa, sedangkan nilai pH kurang dari 7 dapat menunjukkan keasaman. pH 0 menunjukkan drajat keasaman yang tinggi dan pH 14 menunjukkan nilai drajat keasaman tertinggi, indikator asam dapat diukur menggunakan pH meter. Kadar pH abon cabai merah yang diperoleh dalam penelitian ini dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Kadar pH abon cabai merah dari tiga variasi rasa

Variasi Rasa Abon Cabai Merah	pH
Abon Kari	5,36 ± 0,55
Abon Sunti	5,30 ± 0,7
Abon Original	6,16 ± 0,05

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa kadar pH abon cabai merah dengan tiga variasi rasa berkisar 5,30 – 6,16. Perbedaan derajat keasaman pada abon cabai merah dipengaruhi oleh bahan baku tambahan rasa pada pengolahan abon cabai merah. Nilai pH yang diperoleh ini masih dapat dikategorikan baik karena menurut Ruello dalam Hidayati (2002) nilai pH suatu produk masih dikategorikan baik bila mempunyai nilai kisaran ± 7.5. sama halnya seperti penelitian abon jantung pisang diperoleh pH berkisar antara 5.41 – 5.79 (Aida, dkk, 2014). Hampir semua hal yang dilakukan dalam produksi makanan dapat diubah melalui perubahan kecil pada tingkat pH, yang mana implikasinya terhadap keamanan dan kualitas pangan yang sangat signifikan. Hal ini dikarenakan nilai pH produk pangan menentukan kemungkinan daya tumbuh mikroba yang dapat menurunkan mutu pangan dan tidak aman untuk dikonsumsi (Juhartini, dkk, 2024).

### Karakteristik Organoleptik

Berdasarkan hasil penelitian ini diperoleh nilai rata-rata uji organoleptik abon

cabai merah dengan berbagai varian rasa dapat di lihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Hasil uji Hedonik Variasi Rasa Abon Cabai

Variasi Rasa Abon Cabai Merah	Rasa	Warna	Tekstur	Aroma	Keseluruhan
Abon Kari	3,6	3,8	4,04	4,08	4,04
	±1,1	±0,9	±0,9	±1,1	±0,9
	6	0	8	3	0
Abon Sunti	3,84	3,16	3,86	3,32	3,72
	±1,2	±1,1	±1,1	±1,1	±1,0
	1	8	2	1	8
Abon Original	3,74	4,7	3,94	4	4,18
	±1,2	±0,8	±1,1	±1,0	±0,8
		1	3	4	2

### Rasa

Rasa merupakan salah satu parameter faktor yang penting bagi konsumen untuk menerima atau menolak abon cabai merah. Meskipun parameter lainnya mendapatkan nilai baik, jika rasa tidak enak atau tidak disukai, maka produk akan ditolak atau tidak diterima. Rasa pada abon merupakan hasil kombinasi dari bumbu yang bervariasi dan terasa oleh alat indera serta lidah yang memiliki aroma yang khas. Cara pengamatan dengan memilih abon yang memiliki rasa gurih dan lezat sesuai masing-masing panelis dan mencantumkan hasil pilihan pada kuisioner yang tersedia (Sigit, 2017). Hasil penelitian menunjukkan bahwa variasi rasa abon cabai dengan varian rasa kari, sunti, original diperoleh rata-rata 3,6 – 3,84 kategori (Netral). Cita rasa abon cabai sunti diperoleh netral, hal ini dipengaruhi oleh karakteristik khas cita rasa bumbu khas Aceh yaitu asam sunti. Menurut Idayanti,dkk (2018), asam sunti adalah jenis bumbu dapur khas Aceh yang terbuat dari belimbing wuluh (*Averhoa bilimbi*. L) yang telah dikeringkan dalam bentuk semi basah. Biasanya bumbu dapur ini digunakan masyarakat Aceh dalam masakan yang memiliki rasa asam. Abon cabai sunti memiliki cita rasa yang pedas, gurih dan asam. Sedangkan Abon kari dan abon original hanya memiliki cita rasa yang pedas dan gurih.

### Warna

Warna merupakan kesan pertama dari suatu produk yang menentukan penerimaan atau penolakan panelis terhadap produk tersebut abon pada umumnya diperjual belikan berwarna keemasan atau kuning kecoklatan

berbentuk serat-serat halus, warna merupakan aspek kualitas yang terpenting dari suatu bahan pangan, baik yang diolah maupun tidak diolah warna bersatu dengan cita rasa dan tekstur berperan penting pada penerimaan dari suatu bahan pangan (Saputra, 2022). Hasil penelitian menunjukkan pada parameter warna berkisar 3,16 – 4,7 kategori (netral-suka). Dari varian cita rasa abon cabai merah, dari segi warna panelis lebih menyukai pada karakteristik abon cabai merah original tanpa penambahan daun kari dan asam sunti. Hal ini dipengaruhi oleh abon cabai merah original lebih cerah dibandingkan abon cabai kari dan sunti, yang bersumber dari warna alami merah dari cabai merah. Begitu juga dengan hasil penelitian wulandari,dkk (2023) penambahan cabai sebagai penambah cita rasa ke dalam proses pembuatan abon ikan lele pada hari ke 1 dan ke 15 diperoleh rata-rata warna dengan skala 6,8-7 dengan kategori (suka-sangat suka).

### Tekstur

Tekstur merupakan salah satu kriteria yang sangat penting pada suatu produk karena sangat mempengaruhi citra makanan, tekstur yang umum pada produk abon adalah kerenyahan tekstur yang baik dapat meningkatkan kesukaan konsumen pada suatu produk, tekstur adalah susunan dari serat – serat yang sudah tercampur dengan bumbu dan bahan tambahan sehingga menghasilkan abon yang bertekstur (Syahrul, 2010). Hasil penelitian diperoleh tekstur abon cabai merah rata-rata 3,86-4,04 kategori (suka). Olahan abon cabai merah yang paling banyak disukai terdapat pada abon cabai merah dengan rasa abon kari. hal ini dipengaruhi oleh tekstur rempah yang berasal dari daun kari lebih kasar dibandingkan abon sunti. Sama halnya dengan penelitian azis,dkk (2024) Tekstur yang paling banyak disukai adalah kering dan berserat dengan nilai kesukaan 3,70. Begitu pula dengan penelitian Mufti et al. (2016) melaporkan bahwa abon yang dihasilkan dengan penambahan 300 g jantung pisang pada 1.000 g bahan mendapat respons hedonik disukai dengan tekstur agak halus dan kurang lembut. Pada penelitian yuliani,dkk (2021) juga memberikan karakteristik organoleptik dengan respons disukai untuk atribut tekstur 3,89 kategori suka dengan hasil tekstur agak kasar.

### Aroma

Aroma makanan umumnya menentukan kelezatan bahan makanan dan banyak berhubungan dengan indra penciuman (Winarno, 2008). Dari hasil Analisa organoleptik aroma abon cabai dengan varian rasa rata-

rata 3,32 – 4,08 dengan kategori (netral-suka). Aroma abon cabai merah yang paling di sukai yaitu abon cabai rasa kari. Daun kari adalah rempah-rempah jenis daun dengan karakteristik otentik pada masakan Asia India dan digunakan dalam jumlah kecil untuk menambah aroma maupun untuk memperpanjang masa penyimpanan makanan (Safrijal,dkk 2017). Menurut Fachraniah dkk., (2012) Daun kari ini dimanfaatkan sebagai bumbu penyedap berbagai masakan khas Aceh karena akan memberikan aroma yang sedap dan rasa yang nikmat pada makanan. Pada penelitian ini, panelis paling menyukai aroma abon cabai kari 4,08 (kategori suka) karena aroma rempah kari pada abon cabai lebih wangi dibandingkan abon varian lainnya.

#### Keseluruhan

Parameter keseluruhan uji organoleptik mencakup evaluasi secara keseluruhan rata-rata hasil analisis panelis abon cabai merah. Hasil penelitian ini diperoleh abon cabai kari dan abon original banyak disukai panelis dengan skor 4,04-4,18 kategori (suka) sedangkan abon cabai sunti diperoleh skor rata-rata 3,73 (Netral). Hal ini menunjukkan bahwa variasi rasa abon cabai merah yang dilakukan mendapat respon yang baik dari panelis dikarenakan rata-rata hasil skala parameter pengujian netral-suka.



Gambar 1. Abon cabai merah

#### KESIMPULAN

Hasil penelitian diperoleh persentase kadar air dari tiga variasi rasa abon cabai merah berkisar 7,30 – 8,16 % sedangkan pengujian pH abon cabai merah diperoleh 5,30 – 6,16. Hasil penelitian menunjukkan abon cabai merah dengan berbagai rasa masih memenuhi standar baku mutu abon cabai. Hasil pengujian berdasarkan organoleptik diperoleh diperoleh abon cabai kari dan abon original banyak disukai panelis dengan skor 4,04 - 4,18 kategori (suka) sedangkan abon cabai sunti diperoleh skor rata-rata 3,73 (Netral).

#### DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Assocition Of Official Analytical Chemist, 2005. Official Methods Of Analisys Of The Association Of Analysis Chemist. *Virginia* : USA.
- Aida., Y, Mamuaja., Ch.F., Agustin.,A. T. 2014. Pemanfaatan Jantung Pisang (*Musa Paradisiaca*) dengan Penambahan Daging Ikan Layang (*Decapterus sp.*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 2(1).
- Andrie, B. M., Novianty, A., Nurahman, I. S., Kurniawati, T., Aziz, S. 2022. Analisis Titik Impas Usahatani Tumpangsari Cabai Merah. Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian Agribisnis VI, 6(1), 185–189.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional, 2019. Abon ikan, Krustasea atau Moluska. SNI 7690:2019. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional Indonesia.
- Diana, F., Ukhyt, N., Ajurullah. 2020. Pengaruh Pemberian Ekrtak Daun Kari (*Murraya Koenigii*) untuk Mengobati Benih Ikan Patin Siam (*Pangasianodon hypophthalmus*) yang terinfeksi Bakteri (*Staphylococcus aureus*). *Jurnal Akuakultura*, 2(2).
- Erna, Khairani.,E , Ratnawati, Amna , Hidayah., I, Amiruddin , Asri., R. 2023. Pelatihan dan Pengolahan Cabai Merah Menjadi Produk Abon Cabai di Desa Gunung Bahgie Aceh Tengah. *Community Development Journal*. 4(5): 10055-10062.
- Fardiaz., S., 1992. Mikrobiologi Pangan I. Penerbit Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Idayanti, D, Darmawati., E, Sutrisno. 2018. Pembuatan dan Pendugaan Lama Simpan Bubuk Asam Sunti dalam Kemasan dengan Metode Sorpsi. *Jurnal Keteknikan Pertanian*. 6(2).
- Juhartini, Fadila, AL-Fath., MD. 2024. Kadar Histamin, pH dan Kadar Air pada Abon Ikan Sayuran. *Jurnal Kesehatan Poltekkes Kemenkes Terate*. 18(1).
- Ramadani, Rani., 2023. Karakteristik Sensori dan Hedonik Abon Cabai Ikan Teri.. Thesis, Universitas Djuanda Bogor.
- Ramdani, H., Wicaksono, R. A., Fachruddin, M. A. 2019. Penambahan Natrium Metabisulfit ( $Na_2S_2O_5$ ) terhadap Vitamin C dan Warna pada Proses Pengeringan Cabai Merah (*Capsicum annuum* L.) dengan Tunnel

- Dehydrator. *Jurnal Agronida*, 4(2), 88–97.
- Reringga., L, Mursalin, Rahmayani, I., Kajian Proses Pengeringan Cabai Merah (*Capsicum annum* L.) Menggunakan *Vaccum Dryer* dengan Penambahan Maltodekstrin dan Aplikasi Dalam Pembuatan Abon Cabai. ISBN : 978-602-97051-8-8.
- Ridwan., M , Sabahannur.,St , Alimuddin. 2022. Pengaruh Pendinginan Awal (*Pre-Cooling*) dan Konsentrasi  $\text{CaCl}_2$  Terhadap Umur Simpan dan Kualitas Cabai Merah Besar (*Capsicum annum* L.). *Jurnal Agrotekmas*. 3(2): 56-67.
- Romadhon., T, Alvianto., D, Rahayu., LF, Rohmah., M. 2025. Optimalisasi Pengolahan Cabai : Pelatihan Produksi Abon dan Minyak Cabai Untuk Meningkatkan Nilai Jual dan Daya Saing Produk. *Journal of Research Applications in Community Services*. 4(1): 47-54.
- Safrijal., A, Razali, Ismail, Ferasyi., TR, Nurliana, Masyitha, D. 2017. Effect of Curry Leaf (*Murraya koenigii*) Extract to Early Spoilage of Beef. *Jurnal Medika Veterinaria*. 11(2): 82-87.
- Syahrul, Isnani, Dewita. 2011. Pemanfaatan Konsentrat Protein Ikan Patin dalam Pembuatan Biskuit dan Snack. *Jurnal Hasil Pengolahan Perikanan Indonesia*. 14(1): 30-34
- Utomo, D., Murtadlo, K., Syaiful, S., Novia, C. 2019. Peningkatan pengetahuan aneka olahan cabai merah besar untuk kemandirian ekonomi masyarakat. *TEKNOLOGI PANGAN: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 10(2): 95-100.
- Yuliani, E. 2018. Teknologi Pengolahan Ampas Tebu Menjadi Pangan Olahan. *Jurnal Teknologi Pangan Indonesia*, 12(3): 65-72.
- Zakiyyah, U.A. 2022. Analisis nilai tambah dan profitabilitas produk abon cabai pada UKM Evia. Parung Panjang. Kabupaten Bogor. Skripsi.