

RINGKASAN
(RESUME ARTIKEL)

PENGARUH SUHU PENYIMPANAN TERHADAP KADAR
VITAMIN C DALAM CABAI

Kiki Dian Sakina

Vitamin yang dapat bermanfaat untuk menjaga sistem daya tahan tubuh dari pengaruh infeksi penyakit pada saat pandemi covid-19 ini adalah vitamin C. Salah satu sayuran buah yang memiliki kandungan vitamin C tinggi adalah cabai. Cabai memiliki sifat mudah layu sehingga semakin lama cabai disimpan maka kadar vitamin C pada cabai akan berkurang. Oleh karena itu, dalam penyimpanannya perlu penanganan khusus. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh suhu penyimpanan terhadap kadar vitamin C dalam cabai. Dari hasil tiga penelitian sebelumnya, terdapat pengaruh suhu penyimpanan pada cabai terhadap kandungan vitamin C yaitu semakin tinggi suhu penyimpanan maka semakin rendah kadar vitamin C dalam cabai. Dari tiga penelitian yang diresume, kadar vitamin C tertinggi sebesar 550,69 mg/100g pada suhu 50°C dikarenakan pengeringan dilakukan lebih singkat yakni selama 8 jam. Selain itu, digunakan alat pengeringan *cabinet dryer* berbahan bakar gas dengan sistem pengeringan tertutup dengan sirkulasi udara yang ditiupkan dengan menggunakan *blower* sehingga pengeringan lebih baik dan nutrisi bahan pangan akan relatif tetap dipertahankan. Bahan pangan atau sayuran yang dikeringkan dengan metode ini akan dihasilkan produk dengan kandungan zat gizi seperti protein, lemak dan vitamin yang lebih tetap terjaga.

Kata kunci : *Cabai, suhu penyimpanan, kadar vitamin C*