

Submitted 5 Maret 2022

Accepted 25 Maret 2022

OLAHAN MANISAN KERING BERBAHAN DASAR CABAI LOMBOK

DRY CANDY PROCESSED BASED ON LOMBOK CHILLI

Komang Rifka Agustini

Diploma III Perhotelan, Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional

rifkaagustini19@gmail.com

ABSTRAK

Manisan merupakan salah satu cara atau teknik pengawetan makanan dengan menggunakan gula sebagai bahan tambahannya sehingga dapat memperpanjang daya simpan. Manisan biasanya dibuat dari buah – buahan segar, penulis tertarik untuk mencoba membuat manisan dengan berbahan dasar cabai lombok. Tujuan peneliti adalah untuk mengetahui apakah cabai lombok dapat di olah menjadi manisan, manisan cabai ini memiliki rasa yang pedas, manis dan sedikit rasa gurih, manisan ini melewati beberapa proses perendaman untuk mempertahankan bentuk dari cabai merah lombok. Penelitian ini menggunakan data deskriptif kualitatif atau pendekatan kualitatif karena ada pengumpulan data menggunakan instrumen kuisioner ada populasi dan sampel, dari 50 panelis yang mencoba manisan cabai 50 panelis mengungkapkan bahwa rasa manisan cabai pedas manis, warna merah, aroma sedap dan dari segi tekstur keras, jadi dapat disimpulkan bahwa manisan cabai kering berbahan dasar cabai lombok layak di konsumsi.

Kata kunci : *Manisan, Uji Organoleptik, Cabai Lombok*

ABSTRACT

Candied is one way or technique of preserving food by using sugar as an additive so that it can prolong storability. Sweets are usually made from fresh fruits, the author is interested to try to make sweets made from red chili. The aim of the research is to find out whether chili lombok can be processed into candied, candied chili has a spicy, sweet and slightly savory taste. These sweets go through several soaking processes to maintain their shape of red chili. This study uses qualitative descriptive data or quantitative approach because there is data collection using instruments the questionnaire contains a population and a sample, from 50 panelists who tried candied chili 50 panelists revealed that the taste of candied red chili was sweet, red, delicious scent and in terms of hard texture, so it can be concluded that sweets dried chili made from red chili is suitable for consumption.

Keywords : *Candied, Organoleptic Test, Red Chili*

PENDAHULUAN

Desa Kedisan, Kintamani Bali merupakan salah satu penghasil cabai merah besar atau cabai lombok terbesar di daerah Bali. Mayoritas masyarakat di Desa Kedisan Kintamani berprofesi sebagai petani, tempat yang strategis dengan iklim cuaca dan tanah yang subur membuat hasil panen cabai melimpah di kawasan kintamani. Bisa dilihat dari jumlah produksi pertahun, produksi cabai merah atau cabai lombok di kabupaten Bangli mengalami peningkatan pada tahun 2018 dan kembali turun di tahun 2019. Pada tahun 2017 produksi cabai mencapai 11 177,00 ton mengalami peningkatan di tahun 2018 mencapai 16 103,00 ton dan kembali mengalami penurunan di tahun 2019 yang mencapai angka 10 545,00 ton (BPS Provinsi Bali). Selain memanfaatkan lahan untuk pertanian, masyarakat di Desa Kedisan juga memanfaatkan alam sebagai objek wisata, seperti objek wisata dermaga Kedisan dan Penelokan, di mana objek wisata penelokan menyediakan pemandangan keindahan gunung dan danau batur. Objek wisata dermaga digunakan sebagai sarana penyebrangan ke objek wisata trunyan. Berdasarkan sensus BPS (Badan Pusat Statistik) pada tahun 2016 jumlah penduduk di Desa Kedisan Kintamani berjumlah 2.319 jiwa dengan 1 desa pakraman/banjar, 5 unit koprasi, 2 kios saprodi, 1 unit LPD, 3 unit bank, 1 unit pasar, Harga cabai yang tidak stabil juga menjadi salah satu kendala bagi petani cabai. Contohnya di daerah Kintamani, para petani membiarkan cabai membusuk di pohon lantaran harga cabai yang sangat murah dengan kisaran harga Rp.3000/Kg. Harga jual cabai yang tidak sebanding dengan biaya ongkos buruh panen, belum di tambah harga pupuk dan lain-lain (Bangli,Bali Post 06/20). Kurangnya pemanfaatan cabai merah besar (cabai lombok) juga merupakan salah satu faktor sehingga menumpuknya cabai merah besar di pasaran maupun di petani pada masa panen. Dimasa pandemi ini, yang sudah berlangsung kurang lebih selama 1 (satu) tahun belakangan ini, yang di sebabkan oleh *virus covid 19*, banyak karyawan swasta yang di rumahkan, jadi untuk menyambung hidup, mereka memanfaatkan lahan pertanian yang kosong, sehingga banyak masyarakat yang beralih profesi menjadi petani, ini juga menjadi salah satu penyebab harga barang di pasaran tidak stabil karena barang lebih banyak dibandingkan dengan permintaan pasar. Karena hasil panen yang sangat melimpah dan sangat sulit untuk menyalurkannya jadi petani banyak yang rugi saat musim panen.

Cabai lombok memiliki kelemahan daya simpan, karena cabai lombok memiliki kandungan air yang cukup tinggi, maka dari itu cabai tidak mampu bertahan lama jika sudah di petik. Untuk menambah daya simpan cabai merah besar biasanya di

olahan menjadi sambal ataupun dikeringkan dan diproduksi menjadi cabai bubuk. Untuk menambah nilai ekonomis cabai lombok dan daya simpannya penulis ingin menambahkan varian cara mengolah cabai merah lombok, dengan menjadikan cabai lombok sebagai manisan cabai. Cabai lombok atau cabai merah besar mengandung vitamin C yang tinggi, vitamin B12, vitamin B6, vitamin D, vitamin A, mengandung *magnesium, kalium, natrium* (USDA).

Dalam melakukan eksperimen ini, penulis memilih beberapa penelitian terdahulu untuk di jadikan sebagai refensi tambahan dan juga menjadi acuan dalam eksperimen ini. Judul Penelitian terdahulu yang pertama adalah "*Optimasi Kondisi Proses Pembuatan Manisan Kering Cabai Merah (Capsicum Annuum L.) Dengan Menggunakan Response Surface Methodology (RSM)*" yang di susun oleh Hisworo Ramdani, Novi Novidahlia, Ulif Yuhana (2018). Penelitian ini memiliki tujuan yaitu untuk mengetahui lamanya perendaman larutan CaCl_2 dan larutan gula yang optimal dalam pembuatan manisan kering cabai merah serta mengetahui kualitas dan karakteristik manisan kering cabai berdasarkan analisis warna, kadar air, kadar vitamin C, kadar gula total dan uji organoleptik. Lama perendaman larutan CaCl_2 2% berpengaruh pada rasa manis pada manisan kering cabai merah. Optimasi kondisi proses pembuatan manisan kering cabai merah dicapai pada kombinasi perendaman selama 8 menit dan larutan gula 74% dengan *chorma* 21,16, air 8,88% bk, vitamin C 9,34 mg/100g, gula total 50 Brix, nilai hedonik: warna 5,24 (agak merah), rasa 4,43 (netral), rasa pedas 5,05 (agak pedas), tekstur 4,53 (agak kenyal).

Judul Penelitian terdahulu yang kedua adalah "*Pengembangan Model Bisnis Manisan Cabai Merah*" yang disusun oleh Indah Yuliasih dan Nabilah Aisah (2015). Penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan profit produk dan mendapatkan rencana dan model bisnis terbaik. Berdasarkan penelitian yang dilakukan manisan cabai memiliki <15% kandungan air, berwarna merah dan memiliki rasa manis sedikit pedas. Model bisnis awal manisan cabai diasumsikan berdasarkan usaha manisan sayuran CV Toeniel di Surabaya dan usaha manisan di kota Bogor. Manisan cabai merah merupakan produk inovasi yang di harapkan memiliki daya simpan yang tinggi, membuka pangsa pasar baru di industry manisan, dan menjadi produk cemilan sehat yang kaya kandungan gizi.

Eksperimen manisan cabai merah besar ini, guna memanfaatkan hasil pertanian yang ada untuk dijadikan suatu olahan atau produk yang mempunyai nilai. Dalam pemanfaatan cabai merah ini masih minim di kreasikan dalam sajian makanan dimana sebagian besar digunakan sebagai

sambal ataupun sebagai *garnish* makanan. Oleh karena itu untuk mengurangi kerugian petani karena panen cabai yang melimpah dan harga yang tidak stabil, maka penulis ingin membuat manisan cabai lombok untuk menambah daya simpan cabai dan menambah nilai ekonomis cabai. Jadi penulis bereksperimen untuk membuat manisan cabai lombok kering untuk menambah daya simpan cabai, dan di harapkan juga manisan cabai dapat lebih dikembangkan lagi, mengingat kembali karena kawasan Kintamani merupakan daerah objek wisata, diharapkan olahan manisan cabai ini dapat di kembangkan menjadi oleh-oleh khas desa Kedisan Kintamani.

TUNJAUAN PUSTAKA

Cabai atau cabai merah adalah buah atau tumbuhan anggota *genus capsicum*, buahnya dapat di golongankan menjadi sayuran atau bumbu tergantung dengan cara penggunaannya. Jenis-jenis cabai yang banyak di budidayakan di Indonesia yaitu cabai rawit, cabai paprika, cabai keriting, cabai merah besar atau sering disebut dengan cabai lombok (*capsicum annum* L). dalam penelitian ini penulis menggunakan cabai lombok sebagai bahan experiment karena cabai lombok merupakan salah satu jenis tanaman horticultural penting yang di budidayakan secara komersial hal ini di sebabkan karena cabai memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap juga memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi yang banyak di gunakan baik oleh rumah tangga, rumah-rumah makan maupun keperluan industri makanan (Janah, 2010).

Menurut Mariah (2011) cabai merah memberikan warna dan rasa yang dapat membangkitkan selera makan, banyak mengandung vitamin, dan dapat di gunakan sebagai obat-obatan, bahan campuran makanan dan perternakan.

Cabai merah besar memiliki ciri-ciri antara lain:

- Cabai merah besar dapat hidup di daerah dataran rendah sampai dataran tinggi.
- Memiliki ukuran buah 6-10 cm diameter 07- 1,3cm, bentuk buah panjang dan meruncing
- Buah yang muda berwarna hijau, sedangkan buah yang sudah tua berwarna merah
- Kulit buah tipis, daging sedikit buah tebal
- Banyak terdapat biji, dan rasa buah sedikit pedas

Manisan merupakan salah satu metode pengawetan produk buah-buahan yang sudah dikenal dari zaman dulu, dan dalam proses pembuatannya menggunakan gula, dengan cara merendam bahan dengan larutan gula dan dapat di simpan dalam waktu yang cukup lama.

Manisan adalah salah satu bentuk makanan olahan yang banyak di sukai oleh masyarakat. Rasanya yang manisan bercampur dengan rasa khas dari buah, sangat cocok untuk di nikmati di berbagai kesempatan

Manisan buah adalah buah-buahan yang direndam dalam larutan gula selama beberapa waktu. Manisan biasanya dimakan sebagai hidangan pelengkap untuk merangsang nafsu makan. Teknologi membuat manisan merupakan salah satu cara pengawetan makanan yang sudah di terapkan sejak jaman dahulu. Perendaman manisan akan membuat kadar gula meningkat dan mengurangi kadar air yang terdapat dalam buah. Proses ini akan memperlambat pertumbuhan *mikroorganisme* (jamur, kapang) perusak sehingga buah akan lebih tahan lama. Pertama manisan dibuat dengan merendam dengan larutan gula. Manisan juga di buat untuk memperbaiki cita rasa buah yang tadinya asam menjadi asam manis. Dalam proses pembuatan manisan di gunakan air garam dan air kapur sirih untuk mempertahankan bentuk, tekstur, serta menghilangkan rasa getir pada buah (Margono, 1993)

Jenis manisan di bedakan dengan tekstur, rasa serta penyajian manisan itu sendiri (Chef Budi Utomo

21/8/2015), beberapa manisan yang di bedakan menurut jenisnya yaitu:

a. Manisan Basah

Manisan basah biasanya memiliki kuah encer yang menggenangi manisan buah. Buah di rendam dalam larutan gula dengan konsistensi yang cair. Untuk membuat manisan ini buah harus di rendam selama beberapa waktu sehingga gula meresap secara perlahan ke dalam buah. Buah yang sering dijadikan manisan basah antara lain jambu, mangga, salak, kedondong, dan gandaria.

b. Manisan Gula Kental

Manisan jenis ini biasanya di selimuti larutan gula dengan rasa yang sangat manis karena konsistensi yang kental. Untuk membuat manisan jenis ini, biasanya gula dimasak berkali-kali hingga kental, kemudian di

balurkan kedalam buah dan di diamkan selama beberapa saat hingga meresap. Buah yang sering di gunakan untuk membuat manisan kental antara lain, pala, lobi-lobi, dan cermai.

c. Manisan Kering

Ciri khas manisan kering yaitu gula pasir dalam jumlah banyak menempel pada permukaan buah. Gula pasir untuk membuat manisan ini sengaja tidak di masak atau di larutkan. Manisan ini cocok di jadikan cemilan karena praktis. Buah yang cocok di jadikan manisan kering antara lain, mangga, sirsak, pala, kedondong.

Menurut (Hidayah, 2009) manisan dapat di kelompokkan menjadi 4 golongan yaitu:

1. Golongan pertama adalah manisan basah dengan larutan gula encer buah dilarutkan dalam gula, buah yang cocok di jadikan manisan basah yaitu, jambu, mangga, salak, dan kedondong.
2. Golongan kedua adalah manisan larutan gula kental menempel pada buah, buah yang cocok di jadikan manisan larutan gula kental yaitu, pala, lobi-lobi, dan cermai.
3. Golongan ketiga adalah manisan kering dengan gula utuh, gula tidak di larutkan dan menempel pada buah, buah yang coco di gunakan untuk manisan kering, mangga, kedondong, sirsak, dan pala.
4. Golongan keempat adalah manisan kering asin karena unsur dominan dalam bahan adalah garam, jenis buah yang cocok di jadikan manisan kering asin yaitu, jambu biji, mangga, belimbing, dan pala.

Buah-buahan yang biasanya di gunakan sebagai manisan basah adalah jenis buah yang cukup keras seperi buah pala, manga, kedondong, dan lain-lain. Sedangkan buah yang biasanya digunakan sebagai manisan kering seperti papaya, sirsak, dan lain-lain. (Margono, 1993)

Seluruh produk awetan buah dengan awetan gula mengandung energy yang tinggi, sehingga dalam nilai *gizi* merupakan sumber energi. Produk-produk tersebut dapat di buat dari macam-macam buah-buahan liar, kelebihan buah dari pekarangan atau kebun dan bahkan dari buah yang kurang baik untuk di kalengkan atau di bekukan. Manisan buah pada umumnya dibedakan atas manisan buah basah dan manisan buah kering, yang membedakan kedua macam manisan tersebut adalah cara pembuatan, daya awet, dan penampilannya, daya awet atau simpan manisan buah kering lebih lama dibandingkan manisan buah basah. Hal ini disebabkan karena kadar air yang rendah dan kandungan gula yang lebih tinggi. Dari segi penampilan manisan buah basah lebih menarik dibanding

dengan manisan buah kering. (Apriantono, 1984 dkk). Hal-hal yang harus diperhatikan dalam proses pembuatan manisan yaitu :

- a. Agar manisan tampak segar, manis, tidak keriput, dan tidak berair pilihlah buah yang tua dan benar-benar masak di pohon. Buah yang masak jadi tidak lembek, tetapi agak keras. Ini menjadi faktor penting yang akan memberi rasa kenyal dan enak pada manisan.
- b. Pada beberapa buah dilakukan pengupasan dan pemotongan terlebih dahulu. Pada buah yang memiliki daging tebal dapat dilakukan pelubangan untuk membantu meresapkan larutan gula.
- c. Agar manisan renyah, diberi air kapur sirih yang di buat dengan cara mencampurkan kapur sirih dengan air, setelah itu didiamkan selama satu malam dan gunakan lapisan beningnya.
- d. Jika menggunakan bumbu tambahan, seperti cabai, cengkeh, atau kayu manis, pilihlah yang benar-benar segar agar tidak merusak citarasa manisan. Bungkus bumbu tambahan tersebut menggunakan kain agar warnanya tidak mengotori hasil akhir manisan.
- e. Pastikan menggunakan alat yang bersih agar manisan tahan lama. Manisan kering di simpan disuhu ruang, dan jika kemasan sudah dibuka maka simpan dalam lemari pendingin.
- f. Pastikan penjemuran dilakukan secara sempurna agar mendapatkan manisan yang baik. Jika musim hujan, manisan dapat di keringkan menggunakan oven untuk menghemat waktu dan citarasa manisan tidak rusak

Kualitas produk olahan buah berupa manisan, baik basah maupun kering sangat menentukan laku tidaknya produk tersebut. Beberapa faktor yang mempengaruhi kualitas manisan adalah penampilan, tekstur, rasa, dan daya tahan dari manisan itu sendiri (Subarnas.2004:30) Kualitas tidak hanya terdapat pada barang atau jasa saja, tetapi juga termasuk dalam produk makanan. Pelanggan yang datang untuk mencari makanan tentu ingin membeli makanan yang berkualitas. Menurut Kotler dan Armstrong (2012) kualitas produk adalah karakteristik dari produk atau jasa yang pada kemampuannya menanggung janji atau sisipan untuk memuaskan kebutuhan pelanggan.

Menurut Willy Wijaya,(2011) kualitas produk makanan memiliki pengaruh terhadap kepuasan pelanggan, sehingga akan lebih baik bila dapat meningkatkan dan mempertahankan kualitas produk makanan sebagai dasar strategi pemasaran. Dari referensi yang penulis temui maka kualitas makanan adalah kepuasan pelanggan terhadap suatu makanan yang menyebabkan pelanggan dapat memutuskan membeli atau tidak produk tersebut dan penjual harus memiliki standar kualitas produk agar

tidak kehilangan pelanggan karena tidak sesuai dengan keinginan pelanggan.

Warna. Jones (2000) menyatakan bahwa: “Warna dari bahan-bahan makanan harus dikombinasikan sedemikian rupa supaya tidak terlihat pucat atau warnanya tidak serasi”. Edwin, (2012) menyatakan: “Kombinasi warna sangat membantu dalam selera makan konsumen”. Dapat disimpulkan bahwa warna merupakan penentu utama kualitas suatu produk. Warna yang menarik menyebabkan konsumen untuk membelinya. Warna menarik pada manisan harus tetap diupayakan pada warna alaminya, bila memerlukan pewarna tambahan, gunakan pewarna untuk makan yang mencantumkan number depkes pada labelnya.

Tekstur. Margaretha dan Edwin (2012:1) menyatakan : “Ada banyak tekstur makanan antara lain halus atau tidak, cair atau tidak, keras atau lembab. Tingkat tipis dan halus serta bentuk makanan dapat dirasakan lewat tekanan dan gerakan dari reseptor di mulut”. Dapat disimpulkan bahwa tekstur merupakan komposisi atau karakter dari suatu makanan tersebut

Rasa. Edwin (2012) menyatakan bahwa: “Titik perasa dari lidah adalah kemampuan mendeteksi dasar yaitu manis, asam, asin, pahit. Dalam makanan tertentu empat rasa ini digabungkan sehingga menjadi satu rasa yang unik dan menarik untuk dinikmati”. Dapat disimpulkan definisi rasa adalah hal yang memberikan kesan kepada konsumen bahwa makanan ini layak untuk dinikmati. Rasa manisan harus berasal dari rasa buah aslinya. Namun agar rasa manisan tersebut semakin memikat dapat ditambahkan rasa pewangi atau bumbu yang sesuai seperti kayu manis, vanilli, pandan atau cengkeh.

Aroma. Edwin (2012) menyatakan: “Aroma adalah reaksi dari makanan yang akan mempengaruhi konsumen sebelum konsumen menikmati makanan, konsumen dapat mencium makanan tersebut”. Dapat disimpulkan bahwa aroma yang keluar dari makanan adalah hasil dari proses pemasakan makanan, yang dapat memberikan rangsangan kepada konsumen untuk menikmati makanan tersebut.

METODE PENELITIAN

Penelitian eksperimen ini dilakukan di rumah peneliti yang berlokasi di Jalan Mertasari, Gang Kertabedulu III, Sidakarya, Denpasar Selatan. Untuk waktu penelitian pembuatan manisan kering berbahan dasar cabai lombok dilakukan dari bulan Februari 2021 sampai dengan bulan Agustus 2021. Pendekatan penelitian yaitu menjelaskan tentang bagaimana penelitian dilakukan eksperimen dari langkah awal hingga akhir. Penelitian ini dilakukan mulai bulan Februari sampai Agustus 2021. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental, di mana metode eksperimental sering digunakan dalam penelitian ilmu eksakta. Eksperimen adalah observasi dibawah kondisi buatan dimana kondisi tersebut dibuat dan diatur oleh peneliti. Dengan demikian, penelitian eksperimental adalah penelitian yang dilakukan dengan mengadakan manipulasi terhadap objek penelitian serta adanya control. (Pantiyasa, 2013)

Persiapan yang dibutuhkan dalam penelitian manisan kering berbahan dasar cabai lombok yaitu tempat, alat dan bahan yang dipersiapkan. Dalam persiapan tempat penulis mempersiapkan segala sesuatu yang dibutuhkan untuk melaksanakan experiment. Persiapan tempat yang dilakukan meliputi membersihkan dan merapikan tempat yang akan digunakan sebagai tempat pembuatan. Untuk pembuatan penelitian manisan kering berbahan dasar cabai lombok dibutuhkan alat serta prosedur pembuatan yang jelas. Alat-alat yang digunakan dalam penelitian ini yaitu pisau, *sauce pan*, mangkuk, *spatula*, saringan, sendok, timbangan, kompor, *tray*, dan oven.

Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan manisan kering berbahan dasar cabai lombok adalah cabai lombok, gula, garam, air, air kapur sirih.

Jenis data yang digunakan dalam eksperimen olahan manisan kering berbahan dasar cabai lombok adalah Data kualitatif adalah data yang berupa uraian, penjelasan singkat bukan angka yang di dapat dari penelitian, seperti berbagai keterangan yang bersangkutan dengan penelitian (Pantiyasa:2013). Dalam penelitian ini data kualitatif dapat berupa dari segi rasa, aroma, tekstur, dan warna dari olahan manisan kering berbahan dasar cabai lombok. sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Menurut Pantiyasa (2013) menyatakan "Data Primer adalah data yang dikumpulkan oleh peneliti langsung dari sumbernya yang dicatat, diamati pertamakalinya kemudian diolah untuk menjawab permasalahan dalam penelitian". Contohnya pengumpulan hasil dari penelitian pada pembuatan manisan kering berbahan dasar cabai lombok, yaitu aroma, tekstur, rasa, dan warna. Data Sekunder adalah sumber data penelitian yang diperoleh melalui media perantara atau secara tidak langsung yang berupa buku, catatan,

bukti yang telah ada, atau arsip baik yang dipublikasikan maupun yang tidak dipublikasikan secara umum. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah observasi dan kuisioner, adapun jenis observasi yang dilakukan adalah observasi partisipatif yaitu peneliti terlibat langsung dan berperan aktif dalam kegiatan percobaan dan pengamatan dalam pembuatan manisan cabai kering. (Pantiyasa:2013). Kuisioner merupakan Pengumpulan data dengan cara menyusun daftar pertanyaan yang terperinci dan lengkap dalam suatu daftar pertanyaan. Dalam teknik ini penulis menggunakan teknik kuisioner tertutup. Dimana pertanyaan yang diajukan kepada panelis disertai jawaban yang telah tersedia

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses pembuatan produk, adapun langkah-langkah yang digunakan sebagai berikut :

- a. Tahap pertama menyiapkan bahan – bahan sebagai berikut :
 - Cabai merah besar (cabai lombok) 250 gram
 - Air 1,5 liter
 - Kapur sirih 1 sdm
 - Gula 450 gram
 - Garam Secukupnya
- b. Tahap kedua yaitu pemilihan cabai yang memiliki tekstur yang padat, pastikan cabai tidak memiliki bercak hitam (jamur) pada kulit buah dan pilihlah ukuran yang serupa, setelah itu cuci cabai dengan air mengalir dan pastikan tidak tersisa bekas pestisida yang masih menempel pada kulit cabai, setelah belah cabai dan bersihkan biji serta tangkai cabai
- c. Larutkan kapur sirih kedalam 1liter air setelah itu tunggu sampai mengendap. Rendam cabai yang sudah dibersihkan menggunakan air endapan kapur sirih, pastikan semua permukaan cabai terendam. Gunakan air yang dibungkus dengan kantong plastik untuk menimpa permukaan cabai agar cabai terendam dengan sempurna, rendam cabai selama 12 jam.
- d. Setelah 12 jam di rendam, cabai dicuci dengan air mengalir dan ditiriskan. Setelah itu larutkan 400 gram gula dan garam secukupnya dengan 500 ml air, setelah mendidih masukkan cabai dan tunggu hingga mendidih setelah itu dinginkan.
- e. Setelah dingin, masukkan kembali cabai kedalam wadah, tanpa kembali menggunakan air didalam kantong plastik, pastikan semua cabai terendam dengan larutan gula diamkan selama 12 jam, keesokan harinya panaskan kembali cabai yang sudah di rendam hingga mendidih dan lakukan hal yang sama hingga air rendaman cabai habis.
- f. Setelah air rendaman cabai habis susun ke atas tray dengan rapi, dan manisan cabai siap di oven.

- g. Setelah disusun dengan rapi masukkan cabai kedalam oven selama 2 jam dengan suhu 60°C , cek kembali dan setelah itu putar tray sehingga cabai matang merata, masukkan kembali dengan suhu yang sama selama 2 jam.
- h. Setelah kering gulingkan manisan ke dalam gula pasir, sehingga terlihat butiran-butiran dari gula. Manisan cabai siap dinikmati dan dikemas.

Hasil eksperimen manisan kering berbahan dasar cabai lombok kemudian di uji oleh 50 panelis untuk menilai uji tes organoleptik (rasa, warna, aroma, dan tekstur). Dalam pengujian organoleptik diberikan kepada 50 panelis dari semua kalangan yaitu 10 orang yang ahli dibidang Tata Boga, 17 mahasiswa yang Tata Biga, 15 pegawai swasta (restoran), dan 8 dari masyarakat umum.

Dari hasil tes organoleptik manisan kering berbahan dasar cabai lombok yang di nilai dari 50 panelis berdasarkan indikator warna, rasa, aroma dan tekstur :

1. Berdasarkan indikator Rasa :

- a. Panelis yang menjawab Pedas Manis dengan skor (5) berjumlah 23 orang, sehingga didapatkan hasil. $(5) = 23 \times 5 = 115$ skor.
- b. Panelis yang menjawab Sangat Manis dengan skor (4) berjumlah 24 orang, sehingga mendapatkan hasil. $(4) = 24 \times 4 = 96$ skor.
- c. Panelis yang menjawab Manis dengan skor (3) berjumlah 3 orang, sehingga mendapatkan hasil. $(3) = 3 \times 3 = 9$ skor.
- d. Panelis yang menjawab Pedas dengan skor (2) berjumlah 0 orang, sehingga mendapatkan hasil. $(2) = 2 \times 0 = 0$ skor.
- e. Panelis yang menjawab Pahit dengan skor (1) berjumlah 0 orang, sehingga mendapatkan hasil. $(1) = 1 \times 0 = 0$ skor.

Total skor = $115 + 96 + 9 + 0 + 0 = 220$

Jadi, dari tabel nilai interval uji organoleptik dapat disimpulkan dari total skor 220 adalah Rasa dengan Pedas Manis.

2. Berdasarkan Indikator Warna :

- a. Panelis yang menjawab Merah Cerah dengan skor (5) berjumlah 8 orang, sehingga didapatkan hasil. $(5) = 8 \times 5 = 40$ skor.
- b. Panelis yang menjawab Merah dengan skor (4) berjumlah 34 orang, sehingga mendapatkan hasil. $(4) = 34 \times 4 = 136$ skor.
- c. Panelis yang menjawab Merah Gelap dengan skor (3) berjumlah 9 orang, sehingga mendapatkan hasil. $(3) = 9 \times 3 = 27$ skor.

- d. Panelis yang menjawab Merah Pucat dengan skor (2) berjumlah 0 orang, sehingga mendapatkan hasil. $(2) = 2 \times 0 = 0$ orang
 - e. Panelis yang menjawab Merah Kusam dengan skor (1) berjumlah 0 orang, sehingga mendapatkan hasil. $(1) = 1 \times 0 = 0$ orang
- Total skor = $40 + 136 + 27 + 0 + 0 = 203$

Jadi, dari tabel nilai interval uji organoleptik dapat disimpulkan dari total skor 203 adalah Warna dengan Merah Cerah.

3. Berdasarkan Indikator Aroma :

- a. Panelis yang menjawab Sangat Sedap dengan skor (5) berjumlah 3 orang, sehingga mendapatkan hasil. $(5) = 3 \times 5 = 15$ skor.
- b. Panelis yang menjawab Sedap dengan skor (4) berjumlah 33 orang, sehingga mendapatkan hasil. $(4) = 33 \times 4 = 132$ skor.
- c. Panelis yang menjawab Cukup Sedap dengan skor (3) berjumlah 14 orang, sehingga mendapatkan hasil. $(3) = 14 \times 3 = 42$ skor.
- d. Panelis yang menjawab Kurang Sedap dengan skor (2) berjumlah 0 orang, sehingga mendapatkan hasil. $(2) = 0 \times 2 = 0$ skor.
- e. Panelis yang menjawab Tidak Sedap dengan skor (1) berjumlah 0 orang, sehingga mendapatkan hasil. $(1) = 0 \times 1 = 0$ skor.

Total skor = $15 + 132 + 42 + 0 + 0 = 189$

Jadi, dari tabel nilai interval uji organoleptik dapat disimpulkan dari total skor adalah Aroma dengan Sedap

4. Berdasarkan Indikator Tekstur :

- a. Panelis yang menjawab Sangat keras dengan skor (5) berjumlah 4 orang, sehingga mendapatkan hasil. $(5) = 4 \times 5 = 20$ skor.
- b. Panelis yang menjawab Keras dengan skor (4) berjumlah 31 orang, sehingga mendapatkan hasil. $(4) = 31 \times 4 = 124$ skor.
- c. Panelis yang menjawab Cukup Keras dengan skor (3) berjumlah 14 orang, sehingga mendapatkan hasil. $(3) = 13 \times 3 = 39$ skor.
- d. Panelis yang menjawab Kurang Keras dengan skor (2) berjumlah 2 orang, sehingga mendapatkan hasil. $(2) = 2 \times 2 = 4$ skor.
- e. Panelis yang menjawab Lembek dengan skor (1) berjumlah 0 orang, sehingga mendapatkan hasil. $(1) = 1 \times 0 = 0$ skor.

Total skor = $20 + 124 + 39 + 4 + 0 = 187$

Jadi, dari tabel nilai interval uji organoleptik dapat disimpulkan dari total skor 187 adalah Tekstur dengan Keras.

SIMPULAN

Olahan manisan cabai kering menggunakan 3 metode memasak yang diawali dengan perendaman menggunakan air kapur sirih agar cabai tidak hancur saat proses perebusan, proses perebusan dengan gula bertujuan mengurangi kadar air dalam cabai dan meningkatkan kandungan gula serta yang terpenting adalah proses pengeringan dengan menggunakan oven selama 4 jam dengan suhu 60° C akan mendapatkan hasil akhir manisan kering sempurna dan memiliki warna yang menarik.

Berdasarkan indikator penilaian, dari hasil tes organoleptik yang dilakukan, dengan manisan berbahan dasar cabai, berdasarkan rasa menempati skor 220 dengan kriteria pedas manis, dari segi warna menempati skor 203 dengan kriteria merah, dari segi aroma menempati skor 189 dengan kriteria sedap dan dari segi tekstur menempati skor 187 dengan kriteria keras. Dari hasil yang didapatkan cenderung positif. Jadi dapat disimpulkan bahwa olahan manisan kering berbahan dasar cabai lombok layak di konsumsi dan cabai lombok dapat dimanfaatkan sebagai manisan.

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti maka disarankan :

- a. Diharapkan para petani dapat memanfaatkan hasil panen khususnya cabai lombok, agar hasil panen yang melimpah tidak terbuang sia-sia dan mengurangi kerugian para petani.
- b. Diharapkan peneliti selanjutnya dapat menghasilkan produk – produk yang lebih inovatif dengan menggunakan cabai dan mengembangkan menjadi bagian macam olahan makanan terutama substitus atau penambahan bahan makanan. Masyarakat dapat menjadikan dari hasil penelitian ini untuk menambah jenis-jenis manisan yang berbahan dasar dari hasil pertanian lokal, agar menambah jenis-jenis manisan yang di pasarkan

DAFTAR RUJUKAN

- Hidayat. 2009. Proses Pengolahan Manisan Berbahan Dasar Dari Buah. Suka Bumi. Khairani Dan Dalapati. 2007. Petunjuk Teknis Pengolahan Buah-Buahan. Balai Pengajian Teknologi Pertanian. Sulawesi Tengah Media Gramed.
- Margono. 1993. Mengenai Jenis- Jenis Manisan Buah Dengan Tujuan Pemberian Zat Gula Dengan Kadar Air Yang Tinggi. Buku Dapur Mama.
- Malawati. 2012. Kompilasi Pastri & Manisan. Srilagor. Grup Buku Karangkrak.

- Pantiyasa I Wayan. 2015. Pendoman Penulisan Tugas Akhir Diploma III Perotelan. Denpasar Sekolah Tinggi Pariwisata Bali Internasional Soenarti. 22 Juni 2008. Manisan Buah. Jakarta . Pt Gramedia Pustaka Utama.
- Sugiono. 2012. Penelitian Tentang Pre- Eksperimental Variabel Idependen. Bandung: Bina Sumber Daya Mipa.
- Tirta Patriasih. 2008 Juli 22. Teknologi Tenik Guna Keripik, Manisan Kering, Dan Manisan Basah Buah. Jakarta. Kanisius
- Rosyida, F. (2014). Pengaruh jumlah gula dan asam sitrat terhadap sifat organoleptik, kadar air dan jumlah mikroba manisan kering siwalan (*Borassus flabellifer*). *Jurnal Tata Boga*, 3(1).
- Yuliasih, I., & Aisyah, N. (2015). Pengembangan model bisnis manisan cabai merah (*Capsicum annum*). *E-jurnal Agro-Industri Indonesia*, 4(1).
- Ramdani, H., & Tamam, B. (2018). Optimasi Suhu dan Waktu pada Proses Pengeringan Manisan Cabai Merah (*Capsicum annum* L.) Menggunakan Tunnel Dehydrator. *Comm. Horticulturae Journal*, 2(2), 17-21.
- B Tamam, R. (2015). OPTIMASI SUHU DAN WAKTU PADA PROSES PENGERINGAN MANISAN CABAI MERAH MENGGUNAKAN TUNNEL DEHYDRATOR OPTIMIZATION OF TEMPERATURE AND TIME ON THE PROCESS OF DRYING TUNNEL USING RED CHILI CANDIED DEHYDRATOR. *Jurnal Pertanian*, 6(1), 42-55