PASCA PANEN DAN FERMENTASI CABAI MERAH KERITING *(Capcisum annum* L.*)*

Oleh

Renda Amanda Agustina

RINGKASAN

Produksi cabai merah keriting dari tahun ketahun mengalami peningkatan. Namun petani cabai merah belum memanfaatkan kesempatan ini secara maksimal. Oleh karena itu perlu dilakukan penanganan pasca panen. Salah satu penanganan pasca panen yaitu pengemasan bertujuan untuk melindungi mutu cabai sebelum di pasarkan, selain itu dapat dilakukan fermentasi. Penulisan tugas akhir bertujuan untuk mempelajari dan mengetahui tahapan pasca panen dan fermentasi cabai merah keriting. Metode pengumpulan data penyusunan tugas akhir yaitu praktik langsung, pengenalan umum instansi, wawancara, pengamatan secara langsung, pengumpulan data, studi pustaka dan pengambilan gambar. Tahap pelaksanaan pasca panen yaitu pemanenan, sortasi lalu pengemasan dan fermentasi cabai meliputi persiapan alat dan bahan, pencucian bahan dan sterilisasi, fermentasi cabai utuh dan fermentasi cabai halus. Penanganan pasca panen dapat disimpulkan bahwa 1) Pengemasan yang baik adalah menggunakan *styrofoam* karena memiliki tingkat kerusakan rendah tetapi kehilangan kadar air yang cukup tinggi yaitu 44%. 3) Fermentasi cabai dinyatakan berhasil dicirikan dengan air yang tidak menyatu dengan cabai, tidak terkontaminasi, dan rasa yang dihasilkan cenderung asam, asin, pedas dan aroma seperti asinan buah.

Kata kunci : *Cabai, fermentasi, pascapanen*