

**KARAKTERISTIK PENGERINGAN CABAI RAWIT (*Capsicum Frutescens L*)  
MENGUNAKAN ALAT PENGERINGAN HYBRID TIPE RAK<sup>1)</sup>**

**CHARACTERISTICS OF DRYING CAYENNE PEPPER  
(*Capsicum Frutescens L*) USING A HYBRID DRYING TOOL  
TYPE RAK.**

Samuel Arif Manongko<sup>2</sup>, Lady C. Ch. E Lengkey<sup>3</sup>, Daniel P. M Ludong<sup>3</sup>

- 1) Bagian dari skripsi penelitian dengan judul “Karakteristik Pengeringan Cabai Rawit (*Capsicum Frutescens L*) Menggunakan alat Pengeringan Hybrid Tipe Rak”
- 2) Mahasiswa Program Studi Teknik Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Univeristas Sam Ratulangi Manado
- 3) Dosen Program Studi Teknik Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sam Ratulangi Manado

Korespondensi

Email: [arifmanongko96@gmail.com](mailto:arifmanongko96@gmail.com)

**ABSTRAK**

Tanaman cabai merupakan suatu komoditas pertanian yang sangat berpotensi di Indonesia. Harga produk hasil pertanian sangat dipengaruhi oleh ketersediaan bahan di pasaran apabila barang yang tersedia jauh lebih sedikit dibandingkan dengan permintaan maka harga akan melambung tinggi dan sebaliknya. Oleh karena itu, untuk mempertahankan cabai agar dapat bertahan dalam jangka waktu yang panjang perlu dilakukan pengawetan dalam bentuk pengeringan. Penyebaran suhu selama proses pengeringan cabai rawit mulai dari suhu udara tertinggi dari setiap rak yaitu jam 13:00 dengan suhu 55,10<sup>0</sup>C suhu bahan jam 13:00 dengan suhu 55,40<sup>0</sup>C, suhu kolektor jam 13:00 dengan suhu 63,80<sup>0</sup>C dan suhu lingkungan 36<sup>0</sup>C. Kelembaban udara sangat berpengaruh terhadap proses pengeringan. Proses pengamatan kelembaban udara 46 jam, humiditas relatif rendah terjadi pada jam 35 dengan rak bawah berkisar 21.30%, rak tengah berkisar 14.30% jam ke 46, rak atas berkisar 13.40% sedangkan Rh lingkungan berkisar 57.90% pada jam 20. Lamanya waktu pengeringan cabai rawit menggunakan alat pengering hybrid tipe rak membutuhkan rentang waktu 36 jam dengan kadar air bahan cabai rawit pada rak 1 sebesar 7.14%, rak 2 sebesar 7.14% sedangkan rak 3 sebesar 14.04%. Laju pengeringan cabai rawit rak bawah, rak tengah dan rak atas berturut-turut 11.61%/jam, 11.61%/jam dan 2.91%/jam.

**ABSTRACT**

Chili plants are an agricultural commodity with great potential in Indonesia. The price of agricultural products is greatly influenced by the availability of materials in the market if the available goods are much less than the demand, the price will soar and vice versa. Therefore, to maintain chili peppers so that they can last for a long period of time it is necessary to carry out preservation in the form of drying. The temperature distribution during the drying process of cayenne pepper starts from the highest air temperature of each shelf, namely 13:00 with a temperature of 55,100C material temperature at 13:00 with a temperature of 55,400C, a collector