

## ABSTRAK

Tanaman cabai rawit (*Capsicum frutescens* L.) merupakan salah satu tanaman sayuran yang penting bagi masyarakat sebagai penambah cita rasa dalam masakan sehari-hari. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh pemberian pupuk organik cair rebung bambu terfermentasi ragi tempe terhadap karakteristik buah dan biji serta hasil panen cabai rawit. Penelitian ini menggunakan hasil uji Anova dan BNT dengan 4 perlakuan 0 ml/l, 5 ml/l, 10 ml/l dan 15 ml/l pupuk organik cair rebung bambu terfermentasi ragi tempe 6 kali ulangan. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa produksi buah cabai rawit dengan konsentrasi 10 ml/l menghasilkan produksi jumlah buah terbaik dengan rata-rata 68,17 gram. Pada penelitian bobot buah menunjukkan bahwa konsentrasi 10 ml/l menghasilkan bobot buah cabai rawit terbaik dengan rata-rata 60,37 gram. Pada penelitian tebal kulit buah menunjukkan bahwa konsentrasi 10 ml/l menghasilkan tebal kulit buah terbaik dengan rata-rata 0,77 mm. Pada penelitian jumlah biji menunjukkan bahwa konsentrasi 10 ml/l menghasilkan jumlah biji terbaik dengan rata-rata 1.584 sedangkan pada penelitian bobot biji menunjukkan konsentrasi 10 ml/l menghasilkan jumlah biji terbaik dengan rata-rata 5,9 gram.

Kata Kunci : Cabai rawit (*Capsicum frutescens* L.); fermentasi; ragi tempe; produksi; Anova; BNT.

## ABSTRACT

Cayenne pepper (*Capsicum frutescens* L.) is one of the important vegetable crops for the community as a flavor enhancer in daily cooking. The purpose of this study was to determine the effect of liquid organic fertilizer application of fermented tempeh bamboo yeast on the characteristics of fruit and seeds as well as yields of cayenne pepper. This study uses Anova and BNT test results with 4 treatments 0 ml/l, 5 ml/l, 10 ml/l and 15 ml/l liquid organic fertilizer bamboo shoot fermented tempeh yeast 6 times repetition. The results of this study indicate that the production of cayenne pepper with a concentration of 10 ml/l produces the best number of fruit production with an average of 68.17 grams. In the study of fruit weights showed that the concentration of 10 ml/l produced the best weight of cayenne pepper with an average of 60.37 grams. In the study of fruit skin thickness showed that the concentration of 10 ml/l produced the best fruit skin thickness with an average of 0.77 mm. In the study the number of seeds showed that the concentration of 10 ml/l produced the best number of seeds with an average of 1,584 while in the study the weight of the seeds showed a concentration of 10 ml/l produced the best number of seeds with an average of 5.9 grams.

Keywords: cayenne pepper (*Capsicum frutescens* L.); fermentation; tempeh yeast; production; Anova; BNT.