

ABSTRAK

Hidayatullah, Pradipta Nurbakti. 2024. *Pengaruh Pembuangan Biji Dan Metode Blanching Pada Cabai Merah Kering Terhadap Chi-Qu Wedhang Gluduk* Program Studi S1 Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas PGRI Adibuana Surabaya. Pembimbing: Dr. Yunus Karyanto, M. Pd.

Chi-qu Wedhang Gluduk merupakan inovasi minuman wedhang yang menambahkan cabai merah besar (*Capsicum annuum L.*) dalam minuman tersebut. Produk ini dibuat dan dikembangkan di Desa Binangun, Kec. Binangun Kab, Blitar, Jawa Timur yang merupakan salah satu produk pasca panen pada cabai merah yang dikeringkan. Akan tetapi, perlu perlakuan khusus untuk membuat cabai dapat dijadikan minuman dikarenakan rasanya yang cenderung pedas. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perlakuan awal pembuangan biji dan metode *blanching* pada cabai merah terhadap Chi-qu Wedhang Gluduk. Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode rancangan acak lengkap (RAL) dengan dua perlakuan yaitu cabai merah tanpa perlakuan pembuangan biji dan menggunakan metode *blanching* (X_1) dan cabai merah dengan pembuangan biji dan menggunakan metode *blanching* (X_2). Pengamatan parametrik terdiri dari aroma, rasa, dan daya terima masyarakat. Analisis data yang digunakan adalah analisis varians (ANOVA) 95% ($\alpha=0,95$). Observasi digunakan dengan kuesioner tertutup yang dibagikan kepada 50 panelis warga Desa Binangun, Kecamatan Binangun, Kabupaten Blitar, Jawa Timur. Hasil uji statistik wedhang dengan perlakuan pembuangan biji dan teknik *blanching* (X_2) berpengaruh nyata dan signifikan ($P<0,05$) terhadap nilai kesukaan wedhang gluduk. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan pembuangan biji dan menggunakan metode *blanching* berpengaruh terhadap perubahan aroma, rasa, dan daya terima Chi-qu Wedhang Gluduk.

Kata kunci: *Wedhang, Cabai Merah, Blanching*

ABSTRACT

Hidayatullah, Pradipta Nurbakti. 2024. *The Effect of Seed Removal and Blanching Methods in Dried Red Chilies on Chi-Qu Wedhang Gluduk.* Family Welfare Vocational Education Undergraduate Study Program, Faculty of Engineering, Pгри Adi Buana University Surabaya. Supervisor: Dr. Yunus Karyanto, M. Pd.

Chi-qu Wedhang Gluduk is an innovative wedhang drink that adds large red chilies (*Capsicum annum L.*) to the drink. This product was made and developed in Binangun Village, District. Binangun Kab, Blitar, East Java, which is one of the post-harvest products made from dried red chilies. However, special treatment is needed to make chili can be used as a drink because the taste tends to be spicy. This research aims to determine the effect of initial seed removal treatment and the blanching method on red chilies on Chi-qu Wedhang Gluduk. This research used a quantitative approach with a completely randomized design (CRD) method with two treatments, namely red chilies without seed removal treatment and using the blanching method (X1) and red chilies with seed removal and using the blanching method (X2). Parametric observations consist of aroma, taste and public acceptance. The data analysis used was analysis of variance (ANOVA) 95% ($\alpha=0.95$). Observations were used with closed questionnaires distributed to 50 panelists from Binangun Village, Binangun District, Blitar Regency, East Java. The statistical test results of wedhang with seed removal treatment and blanching technique (X2) had a real and significant effect ($P<0.05$) on the preference value of wedhang gluduk. The results of the research showed that the treatment of removing seeds and using the blanching method had an effect on changes in the aroma, taste and acceptability of Chi-qu Wedhang Gluduk.

Keywords: *Wedhang, Red Chili, Blanching*