

# PEMANFAATAN PAPRIKA (*Capsicum annum L*) SEBAGAI MANISAN

Karya Tulis Ilmiah

Disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan kelulusan



Disusun Oleh:

Muhammad Zidiq Bahrum

NIS : 161710050

**SMA Al Muslim**

Jalan Raya Setu, Kampung Bahagia, Telepon: 88335907

Faksimile: 8831167, 88362227

TAMBUN – BEKASI

2018

KARYA TULIS ILMIAH  
PERBANDINGAN CABAI DAN PAPRIKA SEBAGAI MANISAN

Yang dipersiapkan dan disusun oleh

**Muhammad Zidiq Bahrum**

**Nis: 161710050**

Telah disetujui dan dipertahankan di depan Dewan Penguji  
(Penyanggah)

pada tanggal 8 Oktober 2018

dan dinyatakan telah memenuhi syarat

Susunan Tim Penguji

Penyanggah

Pembimbing

Dra. Reni Nurhidayati

Musa S.kom

Tambun,.....2018

Kepala SMA *al muslim*

**Dra. Reni Nurhidayati**

## **MOTTO**

**“JANGAN BIARKAN HARI KEMARIN MERENGGUT BANYAK HAL  
HARI INI.”**

## KATA PENGANTAR

*Bismillahirrahmannirrahim..*

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT yang telat melimpahkan rahmat dan petunjuk-Nya sehingga penulis dapat menyusun dan menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini. Shalawat serta salam terlimpah curahkan kepada Junjungan Nabi Besar Muhammad SAW, keluarga, sahabat dan pengikutnya hingga akhir zaman sebagai tauladan kita.

Penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini sebagai salah satu syarat kelulusan, tidak terlepas dari berbagai pihak yang telah membantu dan berperan serta dalam menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini. Oleh karena itu penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Ibu Dra. Reni Nurhidayati, selaku kepala sekolah SMA Al-Muslim yang dalam kesibukannya tetap memberikan arahan secara umum tentang penulisan Karya Tulis Ilmiah ini.
2. Bapak Musa, S.Kom selaku pembimbing yang telah banyak memberikan bimbingan dan motivasi dalam penyelesaian Karya Tulis Ilmiah ini.
3. Ibu Dian Wahyuni, S.Pd selaku wali kelas XII IPA 1 yang turut serta membantu dan memberikan semangat kepada peneliti.
4. Segenap Bapak dan Ibu guru SMA Al-Muslim yang telah membantu peneliti dalam penyelesaian Karya Tulis Ilmiah ini.
5. Keluarga peneliti, yang telah memberikan kasih sayang serta motivasi berupa dorongan moril, materil, dan doa dalam penyelesaian Karya Tulis Ilmiah ini.

6. Sahabat-sahabat peneliti, yang telah berperan memberikan semangat serta ide kepada peneliti dalam menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini.

Akhir kata, besar harapan peneliti semoga karya tulis yang sederhana ini akan memberikan manfaat bagi para pembacanya. Peneliti menyadari bahwa karya tulis ini masih jauh dari sempurna. Peneliti juga meminta maaf apabila karya tulis ini masih memiliki banyak kekurangan.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Bekasi, Agustus 2018

Peneliti,

Muhammad Zidiq Bahrum

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>MOTTO</b> .....	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>ix</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>x</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	1
C. Tujuan Penelitian .....	2
D. Manfaat Penelitian .....	2
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN HIPOTESIS PENELITIAN</b> .....	<b>3</b>
A. Kajian Pustaka.....	3
1. Paprika .....	3
a. Kandungan Paprika.....	3
b. Manfaat Paprika .....	6
B. Hipotesis.....	7
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	<b>8</b>
A. Jenis Penelitian.....	8
B. Definisi Operasional.....	8
C. Populasi dan Sampel.....	8
D. Alat dan Bahan .....	8
E. Cara Penelitian .....	9

1. Pembuatan Manisan Paprika.....	9
2. Uji Organoleptic .....	10
F. Tempat Penelitian.....	10
G. Analisis Hasil .....	10
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>11</b>
A. Hasil Penelitian .....	11
B. Pembahasan.....	14
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>17</b>
A. Kesimpulan .....	17
B. Saran .....	17
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>18</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>19</b>
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP .....</b>	<b>22</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Hasil uji manisan cabai.....	11
Tabel 4.2 Presentase hasil uji manisan cabai .....	12
Tabel 4.3 Hasil uji manisan paprika.....	13
Tabel 4.4 Presentase hasil uji manisan paprika .....	14
Tabel 4.5 Rata-rata hasil uji organoleptic 1 dan 2 .....	14



## DAFTAR LAMPIRAN

Gambar 1 .....	19
Gambar 2 .....	19
Gambar 3 .....	20
Gambar 4 .....	20
Gambar 5 .....	21

# PERBANDINGAN CABAI DAN PAPRIKA SEBAGAI MANISAN

Muhammad Zidiq Bahrum

XII IPA 1

NIS : 161710050

## ABSTRAK

*Karya tulis ini dibuat untuk bagaimana cara memahami melakukan olahan manisan dengan berbahan dasar buah paprika. Pemanfaatan buah paprika sangat sedikit sekali biasanya hanya digunakan untuk bumbu pada makanan padahal buah paprika bisa menjadi berbagai macam makanan yang mempunyai manfaat yang banyak dan juga baik untuk kesehatan tubuh.*

*Manisan paprika (*Capsicum annum L*) merupakan salah satu inovasi hasil olahan buah dengan penambahan gula sebagai pengawet alami. Penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan profil produk dan mendapatkan %, berwarna merah serta memiliki paduan rasa manis dan sedikit rasa pedas. Kandungan yang terdapat dalam buah paprika yaitu vitamin A, vitamin B6, vitamin C, vitamin E. Paprika juga mengandung senyawa seperti capsanina. Capsanina adalah senyawa yang menyebabkan warna paprika menjadi merah. Zat capsanina bersifat sebagai anti-oksidan. Zat capsanina juga dapat melindungi tubuh terhadap kanker.*

*Telah dilakukan penelitian berupa “ Pemanfaatan paprika sebagai manisan”. Penelitian ini dilakukan dengan tujuan mendapatkan informasi, bagaimana proses pembuatan manisan dengan bahan dasar paprika. Penelitian dilakukan 2 hari, yaitu pembuatan manisan paprika dan dilanjutkan uji coba kepada 10 orang responden. Penelitian ini dilakukan untuk memanfaatkan kandungan dari paprika yang baik untuk kesehatan bila dikonsumsi. Data penelitian diperoleh dari hasil uji coba kepada 10 orang responden yang terdiri dari beberapa teman dan guru. Komponen-komponen, berupa rasa, aroma, warna, dan tekstur. Dari hasil penelitian berupa manisan paprika rasa manis, aroma, warna, dan tektur.*

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Manisan merupakan salah satu makanan tradisional yang sudah tidak asing lagi di kalangan masyarakat Indonesia. Manisan biasanya dimakan sebagai hidangan pelengkap untuk menambah nafsu makan. Biasanya manisan dibuat sebagai oleh-oleh disuatu tempat dan juga biasanya banyak kalangan masyarakat yang menyukai manisan. Oleh karena itu, banyak kalangan yang menginginkan manisan dengan inovasi baru. Seperti manisan paprika.

Paprika data digunakan sebagai bahan dasar pembuatan manisan kering karena pada umumnya manisan menggunakan buah-buahan atau cabai sebagai bahan dasar. Tujuan dari menggunakan paprika sebagai bahan dasar yaitu bahan baku yang sangat melimpah dan menambah varian makanan dari jenis manisan.

Oleh sebab itu, maka perlu diadakan penelitian mengenai perbandingan manisan kulit cabai dan manisan paprika.

### **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang tersebut dapat dirumuskan masalah “Apakah kulit cabai dan paprika dapat menjadi manisan yang digemari oleh semua kalangan?”

### **C. Tujuan Penelitian**

#### **1. Tujuan umum**

Membuktikan bahwa paprika dapat dibuat sebagai manisan, tidak hanya digunakan sebagai penambah cita rasa pedas pada makanan saja.

## 2. Tujuan khusus

Membuat manisan dengan berbahan dasar paprika yang digemari oleh semua kalangan dan memiliki nilai jual yang tinggi dengan modal yang minim.

### **D. Manfaat Penelitian**

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Memberikan inovasi baru dalam pengolahan bahan makanan.
2. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang cabai dan paprika.
3. Memberikan informasi mengenai cara pengolahan cabai dan paprika sebagai manisan.

## BAB II

### KAJIAN PUSTAKA DAN HIPOTESIS

#### A. Kajian Pustaka

##### 1. Paprika

Tanaman paprika (*Capsicum annum var. grossum L.*) merupakan salah satu komoditas penting yang dibudidayakan dibawah naungan (protected cultivation). Tanaman paprika berasal dari Amerika Tengah dan Amerika Selatan dimana banyak spesies telah dibudidayakan beratus tahun sebelum Coloumbus mendarat di benua tersebut. Di Indonesia, tanaman itu cocok ditanam pada dataran tinggi yang bersuhu 16-25 celcius ( Doni Punk, 2013).

Klasifikasi paprika adalah sebagai berikut:

- a. Divisi : Spermatophyta
- b. Subdivisi : Angiospermae
- c. Kelas : Dicotyledonae
- d. Ordo : Solanes
- e. Famili : Solanaceae
- f. Genus : *Capsicum*
- g. Spesies : *Capsicum annum*
- h. Varietas : Grossum

##### a. Kandungan Paprika

Paprika biasanya berwarna merah, hijau, kuning fan oranye. Ketika paprika belum matang mereka memiliki rasa sedikit pahit, dan tidak manis seperti jika telah matang.

### **Kandungan nutrisi paprika merah**

Paprika mentah terdiri dari air (92%). Sisanya adalah karbohidrat dan beberapa protein dan lemak.

Kandungan nutrisi paprika per 100 gram.

- Kalori: 31
- Air: 92%
- Protein; 1 g
- Karbohidrat: 6 g
- Gula: 4.2 g
- Serat: 2,1 g
- Lemak: 0,3 g
- Jenuh: 0,03 g
- Monounsaturated 0 g
- Tak jenuh ganda: 0,07 g
- Omega 3: 0,03 g
- Omega 6: 0,05 g
- Trans lemak:

### **Karbohidrat**

Paprika terdiri dari karbohidrat, secangkir paprika, sekitar 149 gram mengandung sekitar 9 gram karbohidrat. Kandungan gula dalam karbohidrat paprika terutama kandungan glukosa dan fruktosa, yang memberikan rasa manis pada paprika yang telah matang.

Paprika juga mengandung beberapa serat, 2% dari berat buah paprika. Paprika adalah sumber yang sangat baik dari serat.

## **Vitamin dan mineral**

Paprika mengandung vitamin C yang cukup tinggi sehingga membantu dalam mencukupi kebutuhan harian, Vitamin B6 pyridoxine adalah yang paling umum yang terdapat didalam paprika. Vitamin B6 sangat penting untuk pembentukan sel darah merah, Vitamin K, juga dikenal sebagai phyloquinone. Vitamin ini penting untuk pembekuan darah dan untuk kepadatan tulang, Kalium sebuah mineral penting yang membantu meningkatkan kesehatan jantung jika dikonsumsi dalam jumlah yang tepat, Folat juga dikenal sebagai asam folat atau vitamin B9, yang memiliki beberapa fungsi penting dalam tubuh kita, Vitamin E adalah antioksidan kuat, penting untuk saraf dan otot yang sehat. Makanan terbaik untuk mendapatkan vitamin ini adalah minyak, kacang-kacangan, biji-bijian dan sayuran, Vitamin A Paprika merah kaya provitamin A (beta-karoten), yang memiliki kemampuan untuk menjadi diubah menjadi vitamin A dalam tubuh.

## **Senyawa lainnya yang terdapat didalam buah paprika**

Paprika memiliki banyak antioksidan, terutama yang dikenal sebagai karotenoid dalam jumlah besar ketika sudah matang, Kandungan Capsanina lebih berlimpah pada paprika merah, ini adalah antioksidan yang. Kandungan ini membuat warna paprika merah terang. Studi menunjukkan bahwa karotenoid ini membantu dalam melindungi tubuh terhadap kanker, Violaxantina Karotenoid paprika memiliki antioksidan yang paling umum pada paprika kuning, Lutein dalam jumlah besar terdapat pada paprika hijau dan hitam, tapi paprika matang, Quercetin adalah antioksidan polifenol yang dapat ditemukan dalam banyak tanaman. Studi

menunjukkan bahwa kandungan ini sangat baik untuk mencegah penyakit kronis, seperti jantung dan kanker, Luteolin mirip dengan quercetin, antioksidan polifenol juga mungkin memiliki banyak manfaat kesehatan.

## **b. Manfaat Paprika**

### **Manfaat paprika untuk kesehatan mata**

Masalah mata yang paling umum adalah degenerasi makula dan katarak. Paprika memiliki banyak lutein, zeaxanthin, karotenoid yang membantu meningkatkan kesehatan mata ketika kita mengambil dalam jumlah yang cukup, Paprika membantu melindungi retina, mata peka cahaya, mencegah kerusakan dinding oksidatif bagian dalam. Beberapa studi menunjukkan bahwa konsumsi rutin makanan yang kaya karotenoid ini membantu mengurangi risiko penyakit, katarak dan degenerasi makula. Singkatnya, tambahkan paprika untuk diet kita adalah cara terbaik untuk melindungi kesehatan mata.

### **Mencegah anemia**

Anemia adalah kondisi umum yang ditandai dengan kemampuan berkurang dari darah untuk mengangkut oksigen. Penyebab utama karena kekurangan zat besi, gejala utama adalah kelelahan dan kelemahan.

Paprika adalah makanan dengan jumlah zat besi yang cukup baik, kaya akan vitamin C, yang meningkatkan penyerapan zat besi dalam usus. Bahkan, paprika merah memberikan 169% dari tunjangan harian yang direkomendasikan vitamin C. Cara yang baik untuk meningkatkan penyerapan zat besi adalah dengan



mengonsumsi buah-buahan dan sayuran yang kaya vitamin C dan paprika salah satunya.

## **B. HIPOTESIS**

Dari data diatas dapat diambil hipotesis bahwa paprika dapat dimanfaatkan sebagai manisan.

## **BAB III**

### **METODOLOGI PENELITIAN**

#### **A. Jenis Penelitian dan Rancangan Penelitian**

Jenis penelitian yang digunakan dalam karya tulis ini adalah melalui metode eksperimen, untuk mengetahui bahwa paprika dapat digunakan sebagai manisan.

#### **B. Definisi Operasional**

Proses operasional penelitian ini dengan menggunakan penelitian deskriptif, sehingga telah di ketahui variabel bebas dan terikatnya :

1. Variabel bebas : Paprika ( jenis paprika merah)
2. Variabel terikat : Manisan

#### **C. Populasi dan Sampel**

Pada penelitian populasi yang digunakan dalam penelitian ini penelitian ini. Sampel dalam penelitian ini adalah 10 orang yang dipilih dengan cara *random sampling* untuk mencicipi manisan dari bahan dasar paprika, kemudian dilihat hasilnya meliputi rasa, aroma, tekstur, dan warna.

#### **D. Instrumen dan Bahan Penelitian**

1. Alat
  - a. Pisau
  - b. Baskom
  - c. Kompor

- d. Talenan
- e. Panci
- f. Wadah
- g. Centong sayur

## 2. Bahan

- a. Paprika 250 gram
- b. Air garam 300 ml
- c. Kayu manis 3 cm
- d. Air 500 ml
- e. Gula pasir 250 gram
- f. Kapur sirih
- g. Daun jeruk

## E. Cara Penelitian

### 1. Pembuatan manisan paprika

- a. Cuci paprika dengan air hingga bersih, kemudian buang seluruh biji dan daging yang ada didalam paprika, kemudian cuci bersih dan selanjutnya rendam dengan air garam selama kurang lebih 12 jam.
- b. Selesai direndam, lalu angkat paprika dan tiriskan.
- c. Buatlah campuran air, gula pasir dan kayu manis, kemudian rebus hingga mendidih hingga gula benar-benar larut dengan air.
- d. Kemudian masukkan paprika merah secara terpisah ke dalam larutan gula yang telah dibagi dua sisi. Rendam hingga 6 jam, angkat dan tiriskan.

- e. Panaskan larutan gula hingga mendidih, dan angkat. Rendam kembali paprika ke dalam larutan gula tersebut sehingga paprika menjadi manis. angkat dan tiriskan.
- f. Selesai, dan manisan paprika sudah siap dihidangkan.

## **2. Uji Organoleptik**

- a. Manisan yang sudah jadi kemudian di uji organoleptik kepada 10 orang tester.
- b. Masing masing tester diminta untuk mencicipi rasa manisan yang telah dibuat.
- c. Masing masing tester memberikan keterangan tentang rasa, tekstur, aroma, dan warna.
- d. Hasil uji dimasukkan kedalam table untuk di analisis.

## **F. Tempat dan waktu**

Tempat : Desa Jatiwangi RT 03 RW 03 dan SMA al-muslim

Waktu : 3 September dan 13 September 2018

## **G. Analisis Hasil**

Analisis hasil dilakukan dengan cara menghitung rata-rata hasil uji organoleptik terhadap 10 orang tester. Jika hasil lebih dari 70% mengatakan enak maka dikatakan bahwa paprika dapat dijadikan manisan yang baik dan layak di konsumsi.

## BAB IV

### HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

#### A. Hasil Penelitian

Dari hasil penelitian organoleptik terhadap manisan dengan memanfaatkan cabai dan paprika sebagai bahan untuk pembuatan manisan, maka akan diperoleh data sebagai berikut :

Tabel 4.1 hasil uji organoleptik paprika sebagai manisan pada percobaan 1

Responden	Tekstur	Warna	Aroma	Rasa
Responden 1	++	++++	++	+++
Responden 2	+++	+++	+++	+++
Responden 3	+++	++++	++	+++
Responden 4	++++	++++	+++	+++
Responden 5	+++	++++	+++	++
Responden 6	+++	+++	++	++

Responden 7	++++	++++	+++	+++
Responden 8	++++	++++	+++	++++
Responden 9	+++	++++	+++	++++
Responden 10	+++	+++	++++	+++

Keterangan : (++++) sangat suka, (+++) suka, (++) kurang suka

Tabel 4.2 presentase hasil uji organoleptik manisan sebagai manisan pada percobaan 1

Kriteria	Presentase		
	Kurang suka	Suka	Sangat suka
Warna	0%	30%	70%
Rasa	20%	60%	20%
Tekstur	10%	60%	30%
Aroma	30%	60%	10%

Tabel 4.3 hasil uji organoleptik paprika sebagai manisan pada percobaan 2

Responden	Tekstur	Warna	Aroma	Rasa
Responden 1	++++	++++	++++	+++
Responden 2	++++	++++	+++	+++
Responden 3	++++	++++	+++	+++
Responden 4	++++	++++	++++	++
Responden 5	++++	++++	++++	++++
Responden 6	++++	++++	+++	++++
Responden 7	+++	++++	+++	+++
Responden 8	++++	++++	+++	+++
Responden 9	++++	++++	+++	+++
Responden 10	++++	++++	+++	++++

Keterangan : (++++) sangat suka, (+++) suka, (++) kurang suka

Tabel 4.4 hasil uji organoleptik paprika sebagai manisan pada percobaan 2

Kriteria	Presentase		
	Kurang suka	Suka	Sangat suka
Warna	0%	0%	100%
Rasa	10%	60%	30%
Tekstur	0%	10%	90%
Aroma	0%	70%	30%

Tabel 4.5 rata-rata hasil uji organoleptik 1 dan 2

Percobaan	Tekstur			Warna			Aroma			Rasa		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
1	10	60	30	-	30	70	30	60	10	20	60	20
2	-	10	90	-	-	100	-	70	30	10	60	30
Rata - rata	5%	35%	60%	-	15%	85%	15%	65%	20%	15%	60%	25%

## B. Pembahasan

Pada penelitian yang dilakukan, pembuatan manisan dengan bahan buah paprika, dan juga ada bahan yang lain yaitu gula pasir, daun jeruk, garam, air. Dalam tahap pengumpulan



bahan, yang dipilih adalah paprika yang masih segar. Hal ini untuk menjaga kesegaran paprika yang akan dijadikan sebagai manisan.

Pada percobaan pertama terdapat responden yang kurang suka aroma dari manisan buah paprika ini. Adapun pada percobaan kedua para responden sudah suka dan ada yang beberapa sangat suka pada aroma manisan dari buah paprika. Manisan dari buah paprika memiliki aroma yang pedas menyengat. Dari segi warna, responden sudah sangat menyukai warna pada manisan paprika baik itu percobaan pertama maupun kedua. Dari segi tekstur manisan paprika pada percobaan pertama responden kurang menyukainya karena tekstur yang besar-besar sehingga susah untuk dimakan dan untuk percobaan percobaan kedua responden sudah sangat menyukainya karena sudah di potong menjadi kecil-kecil sehingga mudah untuk dimakan. Dari segi rasa manisan paprika, responden pertama tidak terlalu menyukainya karena masi ada rasa pedas yang menyengat dan juga rasa manisnya yang belum terasa, untuk percobaan kedua sudah ada beberapa responden yang menyukai manisan paprika karena rasanya sudah manis dan aromanya tidak terlalu menyengat.

Berdasarkan hasil yang didapatkan dari percobaan yang dilakukan berupa manisan paprika dengan menghitung persentase aroma, rasa, tekstur, warna.

Pada penelitian pertama, paprika sebagai manisan untuk warna pada manisan paprika didapatkan hasil sebanyak 70% sangat menyukai warna manisan paprika, 30% menyukai, dan 0% tidak suka. Untuk rasa pada manisan paprika didapatkan hasil sebanyak 20% sangat menyukainya, 60% menyukai, dan 20 % tidak menyukai. Untuk tekstur pada manisan paprika didapatkan hasil sebanyak 30% sangat menyukai, 60% menyukai, dan 30%

tidak suka. Dan untuk aroma pada manisan paprika didapatkan hasil 10% sangat menyukai, 60% menyukai, dan 30% tidak suka.

Pada penelitian kedua, paprika sebagai manisan untuk warna pada manisan paprika didapatkan hasil sebanyak 100% sangat menyukai warna manisan paprika, 0% menyukai, dan 0% tidak suka. Untuk rasa pada manisan paprika didapatkan hasil sebanyak 30% sangat menyukainya, 60% menyukai, dan 10 % tidak menyukai. Untuk tekstur pada manisan paprika didapatkan hasil sebanyak 90% sangat menyukai, 10% menyukai, dan 0% tidak suka. Dan untuk aroma pada manisan paprika didapatkan hasil 30% sangat menyukai, 70% menyukai, dan 0% tidak suka.

Berdasarkan kajian teori yang telah dibahas cabai memiliki kandungan vitamin A, B, C, E, mineral, dan juga zat capsaicin yang menyebabkan rasa cabai menjadi pedas dan bersifat sebagai anti bakteri. Kandungan cabai yang bagus untuk tubuh dapat dimanfaatkan sebagai bahan pembuatan manisan. Dan paprika memiliki kandungan vitamin C, E, A, B6, karbohidrat, kalium, dan mengandung zat capsanina yang mengandung melindungi tubuh dari kanker.

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan dari hasil penelitian yang telah dilakukan didapatkan kesimpulan bahwa manisan yang berbahan dasar daripaprika memiliki rasa manis yang masih tercampur dengan rasa pedas khas mereka, dan juga memiliki aroma yang tajam. Dengan demikian harus ada penelitian lebih lanjut agar dapat menjadi manisan yang benar benar disukai semua kalangan.

#### **B. Saran**

1. Untuk penelitian selanjutnya bisa ditambahkan bahan lain agar aroma pada paprika bisa menghilang.
2. Sebaiknya jika ingin membuat manisan lebih baik manisan dari buah buahan yang sudah memiliki rasa manis dari awal.

## DAFTAR PUSTAKA

Aprilianti, Mega. 2017. *Nutrisi dan Manfaat Paprika*. Dalam:

<https://www.webkesehatan.com/nutrisi-dan-manfaat-paprika/>

Anonim, 2015. *Klasifikasi dan Ciri Ciri Morfologi Paprika*. Dalam:

<http://www.materipertanian.com/klasifikasi-dan-ciri-ciri-morfologi-paprika/>

## LAMPIRAN



Gambar 1 : potong cabai dan paprika, keluarkan biji cabai dan paprika dan cuci sampai bersih.



Gambar 2 : rendam cabai dan paprika menggunakan air garam



Gambar 3 : masak air hingga mendidih dan masukan gula secukupnya



Gambar 4 : masukan cabai dan paprika yang sudah direndam air garam



Gambar 5 : dinginkan cabai dan paprika hingga air gula meresap kedalam cabai dan paprika.

## DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama : Muhammad Zidiq Bahrum

Tempat, Tanggal Lahir : Bekasi, 17 Februari 2001

Jenis Kelamin : Laki-laki

Agama : Islam

Alamat : Ds. Jatiwangi, Kec. Cikarang Barat, Kab.  
Bekasi

Riwayat Pendidikan : TK Karya Cempaka  
SDN Jatiwangi 01  
SMP al muslim  
SMA al muslim

Pengalaman Organisasi : -

Penghargaan :





