

Formula Pencegah Pembusukan Buah Cabai

Preventive Formula for Rotten Chili

Inventor : Dondy Anggono S

Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian

Indonesian Center for Agricultural Postharvest Research and Development

Status Perlindungan HKI : Paten No. IDP000045478

IPR Protection Status : Paten No. IDP000045478

Proses biologis pada buah cabai terus berlangsung walaupun telah dipetik dari pohonnya. Akibatnya cabai mudah layu dan busuk. Tanpa penanganan pascapanen, daya simpan cabai hanya <2 hari. Padahal, jangkauan pasar yang jauh memerlukan waktu angkut yang lama dan akan menyebabkan cabai rusak atau busuk sebelum dikonsumsi. Untuk mengatasi masalah tersebut, telah ditemukan formula bahan pencegah pembusukan buah cabai. Penggunaannya cukup dengan mencelupkan buah cabai ke dalam formula tersebut selama 30 detik kemudian meniriskannya, atau dengan cara menyemprotkan formula secara merata ke permukaan buah cabai. Melalui aplikasi tersebut, buah cabai yang disimpan pada suhu 9-12 °C dan dengan kelembaban relatif 87% dapat terjaga kesegarannya hingga 14 hari dengan waktu ekspos 2-4 hari. Formulasi ini dapat diaplikasikan pada cabai dengan perbandingan 0,5-1 liter : 500 kg cabai.

The biological process in the chili continues despite having been picked from the tree. As a result chili easy to wither and rotten. Without postharvest handling, chili shelf life is only < 2 days. In fact, the reach of a distant market requires a long transport time and will cause chili damaged or rotten before consumption. To overcome these problems, we have found the formula to prevent the decay of chili pepper. Its use is simply by dipping the chili fruit into the formula for 30 seconds and then draining it, or by spraying the formula evenly onto the surface of the chili pepper. Through the application, chili peppers are stored at 9-12 °C and with 87% relative humidity can be kept fresh for up to 14 days with 2-4 days exposure time. This formulation can be applied to chili with a ratio of 0.5-1 liter : 500 kg of chili.

