

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cabe lempuyang merupakan salah satu tanaman yang mempunyai potensi sebagai afrodisiak. Ekstrak cabe lempuyang mengandung senyawa-senyawa yang di duga mempunyai efek afrodisiak. Cabe lempuyang digunakan sebagai afrodisiak karena mempunyai efek androgenik dan anabolik. Ekstrak cabe jawa dosis 3,75 mg yang diberikan pada anak ayam mempunyai respon yang tidak berbeda nyata dengan pemberian metiltestosteron dosis 500 µg/100gram BB. Ekstrak cabe jawa juga dapat meningkatkan kadar testosteron pada pria hipogonad (Muslichah, 2011).

Cabe lempuyang secara empiris digunakan oleh masyarakat sebagai analgetik, antipiretik, mencegah mual, stimulan, sakit gigi, lemah syahwat, dan lain-lain. Kandungan minyak atsirinya berefek sebagai antibakteri, rasapedas piperinnya menghangatkan dan melancarkan peredaran darah serta menyegarkan. Selain itu piperin juga mempunyai efek antiinflamasi dan antiarthritis, efek antidepresan antikonvulsan dan relaksasi otot (Muslichah, 2011).

Permasalahan yang dihadapi adalah, industri jamu di Indonesia sudah berkembang pesat dan banyaknya permintaan cabe lempuyang untuk campuran pembuatan jamu membuat petani cabe lempuyang kewalahan dalam proses pengeringan cabe lempuyang, cuaca yang kurang kondusif dapat menghambat proses pengeringan cabe lempuyang, sedangkan untuk pengiriman ke luar kota, cabe harus dalam keadaan kering, jika cabe lempuyang dikirim dalam keadaan belum dikeringkan maka cabe lempuyang akan mudah membusuk. Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah mengeringkan cabe lempuyang menggunakan alat tray dryer.

Alat tray dryer merupakan alat yang memanfaatkan media udara sebagai pembawa panas dan dapat mengeringkan bahan pangan dalam waktu singkat. Alat tray dryer tidak membutuhkan banyak tempat, alat ini mampu menampung cabe lempuyang hingga 5 kg, dalam kurun waktu 5 jam, cabe

lempuyang yang ada di dalam Alat flash dryer dapat kering secara bersamaan, alat tray dryer juga dilengkapi dengan sinar UV A dan UV B, sehingga cabe lempuyang bisa kering sempurna tanpa dijemur dibawah matahari secara langsung. Penelitian ini dilakukan karena di daerah Ambulu terdapat banyak produksi cabe lempuyang kering yang terhenti pada saat musim hujan, yang mengakibatkan cabe lempuyang basah banyak yang busuk dan terbuang.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka pada penelitian ini dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana karakteristik pengeringan cabe lempuyang?
2. Berapa besar laju pengeringan pada proses pengeringan cabe lempuyang?
3. Berapa konsumsi energi yang dibutuhkan selama proses pengeringan cabe lempuyang?

1.3 Tujuan

Adapun tujuan yang ingin dicapai pada penelitian ini adalah:

1. Mempelajari karakteristik pengeringan cabe lempuyang.
2. Menghitung laju pengeringan cabe lempuyang
3. Menghitung konsumsi energi yang dibutuhkan pada proses pengeringan cabe lempuyang.

1.4 Manfaat

Mempermudah petani cabe lempuyang, agar pada saat musim hujan, produksi cabe lempuyang kering tetap berjalan.