

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sambal merupakan salah satu jenis makanan pelengkap yang diperoleh dari bahan utama cabai (*Capsicum sp.*) dan diolah dengan penambahan bumbu-bumbu yang diizinkan atau tanpa penambahan makanan lainnya (SNI 01-2976-2006). Terdapat berbagai jenis sambal yang ada di Indonesia, mulai dari sambal berdasarkan campuran bahan yang beraneka ragam hingga sambal yang berdasarkan tingkat kepedasaan. Pada umumnya sambal terbuat dari campuran bahan berupa cabai, bawang, daun jeruk, kaldu bubuk, garam, gula, dan minyak goreng. Dalam pembuatan sambal, bahan yang digunakan memiliki fungsi tersendiri dalam membentuk karakteristik, cita rasa dan masa simpan dari sambal tersebut (Sulistijowati, *et al.*, 2020).

Gurita (*Octopus sp.*) merupakan produk perikanan yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi. Gurita banyak diekspor ke berbagai negara didunia seperti Afrika, Eropa, hingga Amerika (Tarigan, *et al.*, 2020). Umumnya gurita dijual dalam bentuk mentah dan beku, dan juga bentuk olahan seperti pengasapan dan pengeringan. Bagian gurita yang memiliki nilai jual rendah adalah leher gurita karena memiliki tekstur yang agak keras. Gurita mengandung kadar protein yang tinggi, sehingga mudah sekali mengalami kemunduran mutu, oleh karena itu perlu dilakukan pengolahan lebih lanjut agar gurita tidak mudah busuk. Hal ini juga sebagai diversifikasi pangan leher gurita menjadi sambal untuk meningkatkan nilai jualnya.

Pembuatan sambal gurita perlu adanya metode atau cara pengolahan yang baik. Pada umumnya terdapat berbagai metode pengolahan makanan seperti menggoreng, merebus, mengukus, dan lain-lain. Berbagai metode tersebut dapat menghasilkan bentuk dan hasil akhir masakan yang berbeda satu sama lain. Metode pengolahan makanan juga mempunyai tujuan seperti mematikan kuman, meningkatkan nilai gizi, menentukan masa simpan, dan membentuk karakteristik dari makanan tersebut (Karina, *et al.*, 2017).

Blanching biasanya digunakan untuk pra-proses pengolahan pada suatu produk dengan menggunakan media air (*hot water blanching*) atau uap (*steam blanching*) dengan suhu dan lama waktu yang tergantung pada bahan dan tujuan dari *blanching*. Suhu yang digunakan antara 80 °C - 100 °C selama beberapa menit.. Kelebihan dari metode perebusan yaitu dapat membunuh bakteri pathogen, sayuran cepat matang dalam waktu singkat, sifat indrawi sayuran lebih baik, dan juga sebagai alternatif untuk mengurangi penurunan gizi dan karakteristik pada sayuran selama proses penyimpanan. Metode pengolahan dengan cara merebus pada air mendidih biasanya untuk memasak pasta, mie, bihun, sayuran, dan umbi-umbian seperti kentang. Penumisan merupakan proses pengolahan dengan media minyak, sehingga suhu yang digunakan lebih dari 100 °C. Waktu penumisan tidak pasti karena bergantung pada bahan yang digunakan (Koswardani, *et al.*, 2006; Asgar, *et al.*, 2006; Karina, *et al.*, 2017).

Berdasarkan uraian diatas, metode pra-proses perlakuan cabai yang berbeda pada pembuatan sambal gurita dapat berpengaruh terhadap kualitas sambal gurita yang meliputi sifat fisik (*water activity*), sifat kimia (kadar air, pH, vitamin C), dan sifat sensorik dari sambal gurita. Penelitian tentang sambal gurita dengan pra-proses perlakuan cabai yang berbeda masih jarang dilakukan, sehingga penulis ingin mempelajari tentang analisis sifat fisik, kimia, dan sensori pada sambal gurita dengan perlakuan cabai (perebusan, pengukusan, dan penumisan) yang berbeda.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah yang akan dibahas dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana karakteristik fisik, kimia, dan sensori sambal gurita dengan pra-proses perlakuan cabai yang berbeda?
2. Bagaimana sifat fisik, kimia, dan sensorik dengan hasil terbaik terhadap perlakuan cabai pada sambal gurita?

1.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui sifat fisik, kimia, dan sensori sambal gurita dengan pra-proses perlakuan cabai yang berbeda.
2. Untuk mengetahui sifat fisik, kimia, dan sensori dengan hasil terbaik terhadap perlakuan cabai pada sambal gurita.

1.4 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Sebagai informasi mengenai pengaruh perlakuan cabai yang berbeda terhadap sifat fisik, kimia, dan sensori saambal gurita.
2. Sebagai informasi perlakuan cabai dengan hasil terbaik terhadap sifat fisik, kimia, dan sensori sambal gurita.