

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Negara Indonesia merupakan salah satu negara penghasil cabai yang tinggi. Diketahui setiap tahun bahwa hasil produksi cabai sering terjadi kenaikan dan penurunan, baik komoditas cabai besar maupun cabai rawit. Menurut Badan Pusat Statistik (2015), produksi cabai besar dengan tangkai tahun 2014 sebesar 1,075 juta ton. Dibandingkan tahun 2013, terjadi kenaikan produksi sebesar 61,73 ton (6,09 persen). Data diatas menunjukkan adanya peningkatan produksi cabai pada tahun 2014 jika dibandingkan produksi tahun 2013. Kebutuhan akan cabai meningkat setiap tahun sejalan dengan meningkatnya jumlah penduduk dan berkembangnya industri yang membutuhkan bahan baku cabai.

Ketersediaan cabai yang berfluktuasi mempengaruhi harga jual serta perlu adanya penanganan yang lebih untuk menangani ketahanan mutu cabai agar tidak terjadi penurunan selama penyimpanan dan pemasaran. Cabai selalu mengalami fluktuasi harga yang ditentukan oleh masa panen. Pada saat panen harga cabai menurun, sedangkan saat tidak musim harga cabai dapat meningkat sangat tinggi. Permintaan cabai setiap tahunnya cenderung meningkat khususnya menjelang puasa, hari raya dan perayaan hari besar lainnya, dan pada kondisi tersebut harga cabai menjadi mahal. Alternatif teknologi penanganan pascapanen yang tepat dapat menyelamatkan serta meningkatkan nilai tambah produk cabai merah.

Setelah dipanen cabai masih mengalami proses pernafasan yang secara alami tidak dihentikan, mudah mengalami perubahan metabolisme karena kandungan airnya yang tinggi, sehingga tidak dapat lama disimpan dalam bentuk segar. Sifat mudah rusak ini dipengaruhi oleh kadar airnya yang sangat tinggi $\pm 90\%$ dari kandungan cabai itu sendiri. Kandungan air yang sangat tinggi ini dapat menjadi penyebab kerusakan cabai karena penanganannya yang masih belum optimal, sehingga menyebabkan kadar air dalam cabai masih tinggi dan menyebabkan pembusukan. Salah satu cara untuk mengatasi masalah tersebut yaitu melakukan pengawetan dengan cara mengeringkan cabai merah sampai kadar air 8-15% (b/b) (Rif'ah, 2003 dalam Murni dan Hartati, 2010).

Pascapanen cabai ditujukan untuk meningkatkan nilai tambah, daya simpan, daya guna, menunjang usaha penyediaan pangan dan perbaikan gizi masyarakat, penyediaan bahan baku industri dan meningkatkan pendapatan petani serta memperkecil tingkat kehilangan hasil. Penanganan pascapanen perlu dilakukan untuk mengurangi kerusakan, seperti pengeringan. Menurut Murni dan Hartati (2010), pengeringan adalah suatu metode untuk mengeluarkan sebagian besar air dari suatu bahan, baik secara alami dan dengan menggunakan peralatan dengan tenaga listrik. Proses pengeringan bahan pangan dipengaruhi oleh luas permukaan bahan pangan, suhu pengeringan, aliran udara, tekanan uap air dan sumber energi yang digunakan serta jenis bahan yang akan dikeringkan.

Bahan pangan dalam bentuk kering biasanya mengalami perubahan, baik secara fisik maupun kimia akibat adanya pengaruh dari lingkungan. Perubahan yang terjadi biasanya berpengaruh terhadap mutu atau kualitas bahan pangan, sehingga perlu dilakukan penanganan yang tepat. Salah satu alternatif yang biasa digunakan yaitu dengan melakukan pengemasan terhadap produk pangan kering. Pengemasan merupakan pengepakan bahan pangan didalam suatu wadah untuk melindungi bahan pangan dari kerusakan. Seiring berkembangnya teknologi, jenis kemasan pangan saat ini telah berkembang dan beraneka ragam. Untuk menjaga kualitas dan keamanan bahan yang dikemas, diperlukan kemasan yang *food grade* yang dapat memenuhi standart keamanan pangan. Bahan dasar kemasan dapat berpengaruh besar terhadap lama penyimpanan dan nilai gizi produk bahan pangan yang dikemas. Pengemasan menjadi hal yang penting karena akan memudahkan dalam kegiatan transportasi dan penyimpanan. Kemasan yang umum digunakan pada produk pangan yaitu HDPE, LDPE dan aluminium foil.

Polietilene merupakan plastik tipis yang tahan air, dan sering digunakan dalam pengemasan bahan pangan karena plastik ini transparan, mudah dibentuk dan murah. Plastik ini memiliki kelemahan yaitu dapat meneruskan cahaya pada bahan pangan sehingga akan berpengaruh terhadap penurunan kualitas bahan pangan selama penyimpanan. Sinar akan mengkataliskan gerakan oksigen pada beberapa lemak, meskipun ada radiasinya (Anonim, 2010).

Aluminum foil merupakan kemasan berbahan dasar logam dengan karakteristik kuat, ringan, tahan panas, mudah dibentuk, sekalipun mudah berkerut. Kemasan ini sering digunakan sebagai lapisan dalam dari kontainer untuk melindungi produk dari kerusakan. Dalam penyimpanan, meskipun dapat menahan lemak, ketahanan aluminium foil terhadap asam dan basa masih kurang, sehingga memerlukan tambahan lapisan dari lilin atau lapisan kimia lain. Kekedapan terhadap oksigen membuat aluminum foil merupakan kemasan ideal untuk ekspor karena tahan terhadap korosi (Anonim, 2010).

Bahan yang digunakan sebagai bahan kemasan sangat berpengaruh besar terhadap lama penyimpanan bahan pangan untuk memperlambat kerusakannya. Penyimpanan merupakan suatu cara memelihara bahan pangan kering maupun basah dalam kemasan tertentu sehingga bahan pangan menjadi tahan lama. Masalah yang dihadapi dalam penyimpanan makanan sangat bervariasi tergantung pada tingkat teknologi yang dimiliki. Kondisi penyimpanan yang kurang baik dapat mengakibatkan penurunan mutu bahan pangan. Tindakan penyimpanan bahan makanan dimaksudkan untuk memperpanjang usia bahan makanan tersebut sehingga dapat digunakan dalam waktu yang relatif panjang. Selama penyimpanan, bahan pangan akan mengalami perubahan. Menurut Julianti E. dan M. Nurminah, (2007) perubahan yang terjadi diantaranya perubahan biokimiawi yang memungkinkan adanya aktifitas enzim dan menyebabkan terjadinya perubahan warna, tekstur, aroma dan nilai gizi bahan, serta perubahan kimiawi dan unsur-unsur yang disebabkan oleh penggunaan antioksidan, fungisida, plastisizer, bahan pewarna dan pestisida yang dapat bermigrasi ke dalam bahan pangan. Pengemasan dapat mencegah terjadinya migrasi bahan-bahan ini ke dalam bahan pangan. Hal yang harus diperhatikan dalam penyimpanan bahan antara lain suhu, kelembaban, kemasan, dan jangka waktu penyimpanan.

Mengacu dari uraian diatas, penelitian ini dilakukan untuk mengetahui bagaimana pengaruh jenis kemasan dan lama penyimpanan terhadap sifat fisik dan kimia cabai merah besar (*Capsicum annum L*) dehidrasi. Terdapat 2 jenis kemasan yang akan digunakan yaitu kemasan plastik LDPE dan aluminium foil serta 5 taraf lama penyimpanan yaitu 2, 4, 14 dan 16 minggu.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu :

- a. Manakah jenis kemasan yang cocok untuk mengemas cabai merah besar dehidrasi ?
- b. Berapa lama penyimpanan yang cocok untuk cabai merah besar dehidrasi ?
- c. Manakah kombinasi pengemasan dan lama penyimpanan yang cocok untuk cabai merah dehidrasi ?
- d. Manakah jenis kemasan yang tepat digunakan untuk produk pangan yang bersifat higroskopis?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah tersebut, tujuan dari penelitian ini ialah untuk :

- a. Mengetahui jenis kemasan yang cocok untuk cabai merah dehidrasi
- b. Mengetahui lama penyimpanan yang cocok untuk cabai merah dehidrasi
- c. Mengetahui kombinasi jenis kemasan dan lama penyimpanan yang cocok diterapkan untuk cabai merah besar dehidrasi
- d. Mengetahui kemasan yang cocok digunakan untuk produk pangan yang bersifat higroskopis

1.4 Manfaat

Manfaat yang dapat diambil dari penelitian ini yaitu:

- a. Menghasilkan produk cabai merah besar dehidrasi yang dapat di rehidrasi
- b. Menghasilkan cabai merah besar dehidrasi yang berkualitas
- c. Menghasilkan cabai merah besar yang lebih awet dan tahan lama
- d. Menghasilkan produk yang berkualitas dan meningkatkan nilai jual.