

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cabai merupakan salah satu komoditas sayuran penting dan bernilai ekonomi tinggi di Indonesia. Tanaman ini dikembangkan baik di dataran rendah maupun dataran tinggi. Menurut Badan Pusat Statistik (2009), produktivitas cabai nasional Indonesia tahun 2008 adalah 6.44 ton ha⁻¹. Angka tersebut masih sangat rendah jika dibandingkan dengan potensi produksinya. Menurut Purwati dkk. (2000) potensi produktivitas cabai nasional dapat mencapai 12 ton ha⁻¹.

Melihat perkembangannya, permintaan komoditas cabai terus meningkat setiap tahun sejalan dengan penambahan jumlah penduduk dan meningkatnya konsumsi cabai merah (*capcicum annum L*). Di Indonesia cabai dimanfaatkan sebagai bahan pelengkap berbagai menu masakan, disamping itu juga cabai dimanfaatkan oleh industri farmasi sebagai bahan untuk pembuatan obat-obatan dan industri makanan instan, yang semuanya diambil dari ekstrak cabai merah (Sudarjo dan Ratriningsih, 1998).

Sifat cabai merah seperti produk hortikultura lainnya, merupakan produk yang mudah mengalami kerusakan, baik kerusakan mikroba biologis, kerusakan fisiologis, maupun kerusakan akibat cara penanganan pasca panen yang kurang tepat. Untuk menghindari kerugian yang diakibatkan oleh terjadinya kerusakan tersebut maka perlu dilakukan tindakan-tindakan yang dapat mencegah terjadinya kerusakan diantaranya melalui pengolahan.

Pengolahan adalah perlakuan fisik yang diberikan kepada bahan baku (hasil pertanian) untuk menghasilkan produk yang mempunyai nilai ekonomi dan nilai organoleptik yang lebih baik. Tujuan pengolahan antara lain adalah untuk mengawetkan produk pertanian agar dapat disimpan dalam waktu yang lama salah satu cara untuk mengawetkan produk pertanian agar dapat disimpan dalam waktu yang lama. Salah satu cara untuk mengawetkan cabai adalah dengan metoda pengeringan (Nawangsih dkk., 1998).

Selain itu cabai juga merupakan salah satu komoditas sayuran penting yang memiliki peluang bisnis prospektif. Aneka macam cabai yang dijual di pasar tradisional dapat digolongkan dalam dua kelompok, yakni cabai kecil (*Capsicum frutescens*) dan cabai besar (*Capsicum annuum*). Cabai kecil biasa disebut cabai rawit, sedangkan yang besar dinamakan cabai merah (Apriadji, 2001). Pada buah cabai terkandung beberapa vitamin. Salah satu vitamin dalam buah cabai adalah vitamin C (asam askorbat). Vitamin C berperan sebagai antioksidan yang kuat yang dapat melindungi sel dari agen-agen penyebab kanker, dan secara khusus mampu meningkatkan daya serap tubuh atas kalsium (mineral untuk pertumbuhan gigi dan tulang) serta zat besi dari bahan makanan lain (Godam, 2006). Naidu (2003) menyatakan bahwa vitamin C merupakan vitamin yang larut dalam air dan esensial untuk biosintesis kolagen.

Pengeringan dimaksudkan untuk menghilangkan sejumlah air dari bahan yang dikeringkan dengan cara penguapan. Pengeringan cabai dilakukan sebagai alternatif untuk menanggulangi produksi cabai yang berlebihan, terutama pada saat panen raya. Manfaat pengeringan yaitu membantu mengamankan hasil-hasil lepas panen menjamin kontinuitas dan kestabilan harga cabai, menjamin kontinuitas suplai cabai sehingga dapat merambah pasar internasional (ekspor, menambah devisa dan penghasilan petani, serta mengembangkan industri hasil pengeringan cabai merah.

Pengeringan cabai yang dilakukan petani pada saat ini hanya merupakan upaya penyelamatan produksi. Masih jarang petani yang mengkhususkan diri sebagai produsen cabai kering, padahal harga cabai kering jauh lebih mahal dari cabai segar, selain itu resiko kerusakan cabai kering lebih kecil dibanding cabai segar. Cabai kering sangat ringkas dan tahan lama, hal ini akan menghemat ruang kemasan sehingga memudahkan dalam pengepakan dan pengangkutan. Masalah yang sering dihadapi dalam pengeringan cabai yaitu terbentuknya warna merah pucat, serta menurunnya kadar oleoresin, dan vitamin C. Maka sebagai usaha untuk menghindari hal tersebut dilakukan blansing sebelum cabai merah dikeringkan. Menurut Srikandi dan Deddy

(1980), tujuan blansing adalah untuk menginaktifkan enzim-enzim yang mempercepat busuknya bahan pangan dan menyebabkan perubahan warna yang tidak diinginkan serta timbulnya bau yang tidak enak.

Blansing merupakan proses pemanasan bahan pangan dengan menggunakan uap air dengan suhu tinggi dalam waktu yang singkat. Blansing bertujuan untuk mencegah perkembangan bau dan warna yang tidak dikehendaki selama pengeringan dan penyimpanan . Blansing akan menyebabkan udara dalam jaringan keluar dan pergerakan air tidak terhambat sehingga proses pengeringan menjadi cepat. Menurut Sebayang (2005), perlakuan sebelum pengeringan cabai yang umum dilakukan adalah blansing, yang bertujuan untuk menonaktifkan enzim yang terdapat pada permukaan bahan tersebut, dan juga untuk mempermudah pengeringan. Dari hasil penelitian yang ada blansing dapat mencegah kehilangan vitamin C selama pengeringan dan penyimpanan (Musdalifah 2012)

Perlakuan blansing yang baik yaitu sekitar 78-80⁰C dibiarkan didalam air panas selama 5-10 menit. Setelah itu, cabai yang direndam diangkat dan ditiriskan (Nursani, 2005).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, rumusan masalah pada penelitian ini yaitu :

- a. Berapakah suhu blansing yang optimal dalam proses pengeringan cabai merah ?
- b. Berapakah lama blansing yang optimal dalam proses pengeringan cabai merah ?
- c. Berapakah kombinasi suhu dan lama blansing yang terbaik dalam proses pengeringan cabai merah ?

1.3 Tujuan

Tujuan penelitian yang dilakukan adalah :

- a. Mengetahui suhu blansing yang optimal dalam proses pengeringan cabai merah.
- b. Mengetahui lama blansing yang optimal dalam proses pengeringan cabai merah.
- c. Mengetahui kombinasi suhu dan waktu blansing yang diterapkan dalam proses pengeringan cabai merah.

1.4 Manfaat

Manfaat yang dapat diambil dari penelitian ini adalah :

- a. Menghasilkan cabai merah kering yang dapat direhidrasi kembali.
- b. Menghasilkan cabai merah kering yang berkualitas.
- c. Menghasilkan cabai merah kering yang dapat disimpan lebih lama.