

I. PENGANTAR

A. Latar Belakang

Cabai Merah adalah salah satu komoditi subsektor hortikultura yang penting di Indonesia dan tidak dapat dipisahkan dari kebutuhan sehari-hari di dalam konsumsi rumah tangga tanpa memperhatikan tingkat sosial. Banyak potensi yang terkandung di dalam tanaman cabai salah satunya yaitu sebagai bumbu masak. Tingginya minat penggunaan cabai merah di kalangan masyarakat membuat cabai banyak dikonsumsi di Indonesia. Kebutuhan yang tinggi akan cabai ini dimanfaatkan oleh banyak petani di Indonesia untuk mengusahakan tanaman cabai merah. Pada buah cabai terkandung beberapa vitamin. Salah satu vitamin dalam buah cabai adalah vitamin C. Vitamin C adalah salah satu zat gizi yang berperan sebagai antioksidan (Taylor, 1993).

Berdasarkan data Kementerian Pertanian (2019), total produksi cabai pada tahun 2016 sebesar 1,04 juta ton dan meningkat di tahun 2017 sebesar 1,21 juta ton dan 1,12 juta ton di tahun 2018, sedangkan total konsumsi cabai diperkirakan meningkat jika dilihat pada tahun 2016 konsumsi (kg/kapita/tahun) untuk cabai total konsumsi cabai 1,55 kg/kapita, di tahun 2017 (1,56 kg/kapita), dan tahun 2019 (1,58 kg/kapita) (Kementerian Perdagangan, 2019).

Sifat khas dari tanaman sayuran, termasuk cabai merah adalah tidak dapat disimpan lama karena kandungan air yang cukup tinggi yaitu 85-98% pada saat panen, sehingga benturan, gesekan dan tekanan kecil dapat menyebabkan kerusakan (Nelson, 2016). Untuk mengatasi hal tersebut, maka

perlu dilakukan pengawetan dengan cara mengeringkan buahnya dan menjadikannya sebagai bubuk cabai. Proses pengeringan pada suhu tinggi dan waktu yang terlalu lama tidak dikehendaki karena akan menyebabkan terjadinya kerusakan serta penurunan mutu akibat berkurangnya zat nutrisi, khususnya vitamin C pada bubuk cabai yang dikeringkan, oleh karena itu perlu penambahan senyawa antioksidan untuk meminimalisir kerusakan fisik maupun kimia pada bubuk cabai dalam hal ini digunakan natrium metabisulfit sebagai larutan perendaman.

B. Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah berdasarkan latar belakang di atas antara lain buah cabai merah keriting yang banyak dipasaran mudah rusak dan busuk, belum diketahui konsentrasi larutan natrium metabisulfit serta lama perendaman yang sesuai yang dapat meminimalisir kerusakan fisik produk dan berpengaruh terhadap kesukaan panelis.

C. Kerangka Pemikiran

Melihat perkembangannya, permintaan komoditas cabai terus meningkat setiap tahun seiring dengan penambahan jumlah penduduk dan meningkatnya konsumsi cabai merah. Di Indonesia cabai dimanfaatkan sebagai bahan pelengkap berbagai menu masakan, industri makanan instan yang semuanya diambil dari ekstrak cabai merah (Sudaro dkk, 1998). Selain itu sifat cabai merah seperti produk hortikultura lainnya, merupakan produk yang mudah mengalami kerusakan mikrobiologis, fisiologis maupun kerusakan akibat cara

penanganan pasca panen yang kurang tepat. Untuk menghindari kerugian yang terjadi akibat kerusakan tersebut maka perlu dilakukan tindakan yang dapat mencegah kerusakan salah satunya melalui pengeringan (Nawangsih dkk., 1998)

Penggunaan natrium metabisulfit sebagai senyawa antioksidan ke dalam larutan perendaman cabai merah keriting yang akan dikeringkan membantu menjaga kualitas produk akhir, sehingga diperoleh produk yang baik. Oleh karena itu, dilakukan penelitian terhadap besarnya konsentrasi larutan natrium metabisulfit dan lama perendaman serta suhu pengeringan untuk mengetahui daya terima panelis serta mutu bubuk cabai.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Sudaryati dkk (2011), kualitas bubuk cabai terbaik dari segi kadar air, beta karoten, vitamin C serta uji warna dan organoleptik warna diperoleh dengan menggunakan *freeze dryer*. Namun untuk pengering tipe *freeze dryer* memiliki biaya yang cukup mahal sehingga akan menambah harga produk tersebut.

Pada penelitian yang dilakukan oleh Ali dkk (2002) yang menggunakan perbandingan konsentrasi larutan natrium metabisulfit dalam proses pengeringan yang dilangsungkan selama 5 hari menggunakan sinar matahari diperoleh kualitas cabai kering terbaik dari segi vitamin C, kadar air, kadar oleoresin, serta warna. Dari hasil penelitian tersebut didapatkan konsentrasi larutan natrium metabisulfit yang terbaik yaitu 0,3% dengan lama perendaman 5 menit. Namun penelitian ini menggunakan cahaya matahari sebagai sumber pengeringnya sehingga memerlukan waktu yang lama serta rentan terhadap aktifitas mikroba.

Oleh karena itu, penulis berusaha untuk mencoba meneliti konsentrasi dan lama perendaman larutan natrium metabisulfit yang efisien dengan menggunakan alat pengering tipe rak (*tray type dryer*) dalam proses pengeringan pada cabai merah keriting untuk mempertahankan mutu bubuk cabai merah keriting agar didapatkan hasil yang terbaik pada produk akhir.

D. Maksud dan Tujuan Penelitian

Maksud dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh konsentrasi larutan natrium metabisulfit dan lama perendaman buah cabai merah keriting pada produk bubuk cabai merah keriting yang banyak disukai. Tujuan penelitian adalah untuk mendapatkan variasi perlakuan yang terbaik dalam pembuatan bubuk cabai merah keriting yang disukai panelis, mengetahui nilai kesukaan, karakteristik fisik dan kimiawi.

E. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat kepada pembaca untuk memberikan informasi ilmiah yang berguna bagi pengetahuan dan penelitian berikutnya. Memberikan informasi mengenai perlakuan yang efektif untuk membuat bubuk cabai merah keriting yang disukai panelis, serta memberikan informasi mengenai upaya pengawetan cabai merah keriting juga larutan bahan perendam natrium metabisulfit terhadap mutu organoleptik bubuk cabai merah keriting.

F. Hipotesis

Konsentrasi dan perendaman dalam larutan natrium metabisulfit pada produk bubuk cabai merah keriting berpengaruh terhadap daya terima panelis.