

I. PENGANTAR

A. Latar Belakang

Cabe merah (*Capsicum Annum L*) mempunyai banyak kegunaan, baik untuk keperluan rumah tangga, industri maupun obat – obatan, cabe merah memiliki khasiat khas yang disukai yaitu rasa pedas. Rasa pedas dapat meningkatkan selera makan. Zat pedas yang terkandung dalam cabe dapat menstimulir *taste buds* pada indera pengecap sehingga terjadi peningkatan aliran air liur yang mengandung amilase. Sebagai makanan, cabe merah dapat diolah sebagai *pickle*, saos yang dapat di konsumsi secara langsung maupun dicampur dengan makanan lain. Cabe Merah dapat digunakan dan diolah menjadi bahan cita rasa pada beberapa produk pangan, satu cara dalam meningkatkan nilai cabe merah yaitu membuat saos cabe merah dalam bentuk pasta. Pasta cabe adalah cabe merah berbentuk bubuk, dengan cara diversifikasi bentuk olahan cabe merah menjadi pasta diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah cabe merah dan mengurangi kerugian akibat kerusakan.

B. Identifikasi Masalah

Sejalan dengan uraian di atas, maka yang menjadi permasalahan dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana membuat pasta cabe merah yang baik dan benar sesuai dengan prinsip-prinsip *goods manufacturing product* dalam skala laboratorium.
2. Bahan pengental apa saja yang dapat digunakan, jumlah konsentrasi dan lama pemanasan dalam pembuatan pasta cabe merah.

C. Kerangka Pikir

Pasta adalah produk yang berbentuk antara padat dan cair. Pasta tidak akan terbentuk jika tidak diberikan gaya (Suithem,1947). Pada tahap proses pembuatan pasta, dibutuhkan adanya penambahan bahan pengental untuk menaikkan viskositas agar terbentuk emulsi. Untuk itu perlu adanya bahan pengental, ada beberapa bahan pengental yang umum digunakan dalam pembuatan produk makanan, diantaranya adalah : Gum Arabic, Xantan, Gum tragacanth, CMC, Gelatin, Pektin, Amilosa, Gum Guar dan lain-lain.

Bahan pengental yang digunakan pada pembuatan pasta cabe adalah *Gum Arabic, Xantan, CMC*. Bahan pengental tersebut sudah umum digunakan pada bahan makanan, mudah diperoleh serta harganya relatif murah. CMC (Carboxy Methyl Cellulosa) mempunyai beberapa keunggulan antara lain mudah larut dalam air, tidak berasa, dan tidak berbau, tahan panas, mempunyai daya pengikat yang kuat serta memberikan kekentalan dan relatif stabil sebagai zat pengemulsi (Gane dan Gilies, 1974). Gum Arabic juga merupakan salah satu bahan pengental yang umum digunakan dalam industri pangan, seperti industri minuman, gula-gula, roti dan lain-lain. Selain itu sifat Gum Arabic tidak larut pada konsentrasi lebih dari 5%, tidak dapat larut dalam minyak dan beberapa pelarut-pelarut organik. Demikian pula dengan Gum Xantan juga merupakan bahan pengental yang umum digunakan dalam industri pangan. Beberapa faktor keunggulan gum Xantan. antara lain meningkatkan kekentalan larutan pada pengaruh suhu, pH, penambahan garam maupun reaksi dengan enzim-enzim, serta rendahnya kadar air yang digunakan untuk mendapatkan kekentalan yang cukup tinggi yang membuat Gum ini bermanfaat dalam aplikasinya di industri makanan.

D. Maksud dan Tujuan

Maksud dari penelitian ini adalah untuk mengolah cabe merah menjadi pasta. Tujuan penelitian adalah untuk mendapatkan bahan pengental dan konsentrasinya serta lama pemanasan yang menghasilkan pasta cabe merah terbaik.

E. Hipotesa

Hipotesis penelitian adalah sebagai berikut :

- Ho : Tidak berpengaruh bahan pengental dan konsentrasinya serta lama pemanasan pada pasta cabe merah.
- H1 : Terdapat pengaruh bahan pengental dan konsentrasinya serta lama pemanasan pada pasta cabe merah.

