

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Cabai hijau keriting (*Capsicum annum L.*) adalah salah satu dari jenis cabai besar atau cabai merah, warna buah tua kedua jenis ini sama-sama merah tetapi berbeda-beda warna. Cabai hijau keriting ini dipanen sebelum matang memiliki warna hijau tua, berbentuk panjang ramping namun memiliki tekstur keriting, ada juga cabai merah keriting. Rasanya pedas didalamnya terdapat banyak biji yang sangat kecil namun sangat keras. Banyak biji dari cabai hijau keriting inilah yang menghasilkan rasa pedas.

Beberapa keunggulan cabai hijau keriting (*Capsicum annum L.*)

1. Memiliki kandungan vitamin C dan vitamin A. Vitamin C sangat membantu tubuh dalam mencegah radikal bebas dalam tubuh dan Vitamin A sangat berkhasiat untuk menjaga kesehatan mata agar dapat berfungsi optimal.
2. Kandungan *capsaicin* dalam cabai ternyata berperan dalam membantu menambah nafsu makan.
3. Kandungan beta-karoten dalam cabai berperan untuk mencegah penyakit yang berhubungan dengan jantung dan dapat membantu mengurangi kolestrol darah.

Produktivitas cabai keriting di Indonesia tertinggi terdapat di daerah Pasuruan Provinsi Jawa Timur. Daerah Pasuruan sentra produksi utama cabai keriting terbesar di Indonesia. Berdasarkan data yang diperoleh dari Badan Pusat Statistik (BPS) Produktivitas cabai keriting pada akhir tahun 2020 merilis analisis data cabai daerah Pasuruan provinsi Jawa Timur 2019 sebanyak 90% dari total penanaman sekitar 1000 ha itu merupakan cabai keriting.

Cabai keriting selain dijadikan sebagai tumbuhan biasa, cabai banyak dibutuhkan oleh masyarakat Indonesia. Selain sebagai pelengkap masakan, cabai dapat dijadikan bumbu, juga dibutuhkan di sentra industri saos, industri mie instan, industri bubuk cabai sampai dengan industri farmasi juga menggunakan cabai. Selain itu cabai juga dapat dijadikan tanaman hias di pekarangan rumah. Cabai sangat melekat dengan budaya Indonesia dalam bentuk kuliner nusantara. Sebagian besar masakan Indonesia memakai cabai sebagai bahan utama maupun pelengkap.

Perlu pengembangan produk berbasis cabai hijau keriting menjadi sambal tabur cabai hijau keriting sebagai alternatif pengawetan cabai hijau keriting yang selama ini produksinya masih sangat terbatas. Untuk itu, perlu dilakukan penelitian pembuatan sambal tabur cabai hijau keriting. Sambal tabur cabai hijau keriting memiliki prospek yang baik untuk dikembangkan dalam skala industri.

1.2. Identifikasi Masalah

Penelitian tentang bon cabai merah telah dilakukan oleh Reringga, dkk. (2019). Karakteristik bahan baku cabai hijau keriting berbeda dengan karakteristik cabai merah, baik karakteristik fisik, kimia maupun organoleptiknya, sehingga perlu dilakukan modifikasi proses pengolahannya untuk menghasilkan produk yang dapat dipertahankan mutunya.

1.3. Kerangka Pikir

Sambal tabur cabai adalah salah satu jenis bubuk cabai yang banyak dikonsumsi saat ini sebagai *topping* makanan. Menurut SNI 01-3389-1994 bubuk cabai adalah produk yang diperoleh dari pengolohan bahan cabai yang baik dengan atau tanpa penambahan bumbu yang lain sebagai penyedap (Badan POM, 2009). Sambal tabur banyak variasi level kepedasan, tergantung formula cabai yang digunakan.

Pada pembuatan sambal tabur cabai secara umum, perlu penambahan bahan pengikat flavor untuk mempertahankan rasa pedas cabai selama proses pengeringan. Bahan pengikat flavor tersebut antara lain maltodekstrin, gum arab, gelatin, dan amilum (Ansel, 1989). Pada penelitian sebelumnya yang telah dilakukan oleh Reringga, dkk (2019), maltodekstrin ditambahkan sebesar 20% pada pembuatan bon cabai merah dan proses pengeringan dilakukan pada suhu 65°C selama 7 jam.

Karakteristik cabai hijau keriting dan cabai merah berbeda dalam kadar air dan tingkat kepedasannya. Menurut DABM-1964-TKPI Kemenkes 2019 kadar air cabai merah adalah sebesar 90,9%, sedangkan kadar air cabai hijau keriting adalah sebesar 93,4%. Oleh karena itu, pada penelitian ini akan dicoba pengeringan pada suhu 65°C, dengan variasi waktu pengeringan selama 6, 7 dan 8 jam. Adapun variasi konsentrasi maltodekstrin yang akan dicoba pada penelitian ini adalah 15, 20 dan 25%.

Mengenai formulasi bahan pada pembuatan sambal tabur cabai hijau keriting mengikuti formulasi bahan pada pembuatan bon cabai merah yang telah dilakukan Reringga, dkk (2019).

1.4. Maksud dan Tujuan Penelitian

Maksud dari penelitian yaitu mengolah cabai hijau keriting dalam produk sambal tabur. Tujuan penelitian untuk mendapatkan konsentrasi maltodekstrin yang terbaik pada pembuatan sambal tabur cabai hijau keriting (*Capsicum annum L.*).

1.5. Manfaat Penelitian

Penelitian yang dilakukan dapat memberikan informasi tentang pengaruh konsentrasi maltodekstrin pada pembuatan sambal tabur cabai hijau keriting (*Capsicum annum L.*)

1.6. Hipotesis

Penambahan maltodekstrin dengan konsentrasi tertentu pada pengeringan sambal tabur cabai hijau keriting (*Capsicum annum L.*) menghasilkan sambal tabur cabai hijau keriting dengan mutu yang baik.