

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cabai merah (*Capsicum annum* L.) merupakan salah satu jenis tanaman hortikultura penting yang dibudidayakan secara komersial, hal ini disebabkan selain cabai memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap juga memiliki nilai ekonomis tinggi yang banyak digunakan baik untuk konsumsi rumah tangga maupun untuk keperluan industri makanan. Cabai yang dijadikan sebagai pelengkap bumbu masakan dapat dipanen ketika buah cabai masih muda berwarna hijau dan cabai yang sudah matang berwarna merah. Cabai sebagai penyedap makanan, mengandung zat-zat gizi yang sangat diperlukan untuk kesehatan manusia, seperti protein, lemak, karbohidrat, kalsium (Ca), besi (Fe), fosfor (P), beberapa vitamin dan senyawa alkaloid (Prajnanta, 2007).

Cabai merupakan komoditas yang mudah mengalami kemunduran mutu (*perishable*) yang menyebabkan masa simpan cabai tidak tahan lama (2-4 hari). Kandungan air yang tinggi menyebabkan transpirasi tetap berlangsung setelah dipanen sehingga cabai merah (*Capsicum annum* L.) cepat mengalami kerusakan (Ardasania, 2014). Menurut Rachmawati *et al.*, (2009) bahwa kondisi suhu dan kelembaban udara di daerah tropis seperti Indonesia sangat memberi kontribusi terhadap kerusakan cabai. Suhu yang tinggi menyebabkan kelembaban lingkungan menjadi rendah sehingga laju respirasi pada cabai merah akan meningkat dan dapat memperpendek masa hidup cabai.

Cabai giling merupakan produk olahan cabai yang banyak diperdagangkan. Cabai giling cukup praktis bagi konsumen karena tidak perlu menggiling lagi untuk penggunaannya. Kebutuhan akan cabai merah giling semakin meningkat sejalan dengan semakin beragamnya jenis dan menu masakan yang menggunakan cabai merah giling (Rosaria dan Rahayu, 2008). Cabai giling selama penyimpanan akan mengalami penurunan citarasa, peningkatan kadar air, hingga

terjadinya pembusukan dalam waktu yang singkat maka diperlukan penanganan yang tepat untuk menyimpan cabai tersebut.

Penyimpanan yang tepat juga dapat menjadikan produk cabai giling lebih awet dan tahan lama. Penyimpanan biasanya dilakukan pada suhu ruang dan suhu dingin. Penyimpanan suhu dingin merupakan salah satu cara agar daya simpan pangan dapat bertahan lebih lama yang dimana penyimpanan dilakukan di dalam lemari es menggunakan suhu 4°C sampai 6°C yang akan mengakibatkan penurunan aktivitas mikroorganisme perusak (Muliady *et al.*, 2016). Selama penyimpanan pula tentu cabai merah giling akan mengalami perubahan karakteristik berupa kadar air, kandungan vitamin, pH dan pertumbuhan mikroba. Penyimpanan cabai merah giling pada suhu 20°C, 30°C, dan 40°C selama 10 minggu menunjukkan bahwa semakin lama penyimpanan maka pH dan tingkat kecerahan (L) pada cabai merah giling semakin menurun dan penurunan yang terjadi secara perlahan (Renate *et al.*, 2014). Penyimpanan cabai merah giling pada suhu ruang mengalami perubahan dari pH dan total mikroba dengan penyimpanan selama 35 hari (Lubis, 2000).

Cabai giling yang diperdagangkan pada kios-kios umumnya disimpan dalam drum dengan kapasitas ± 200 kg dan ada juga yang disimpan dalam lemari pendingin. Namun, karena terbatasnya kapasitas lemari pendingin menyebabkan kurangnya daya tampung saat terjadi lonjakan hasil panen. Berdasarkan pengamatan masyarakat di beberapa kota provinsi Sumatera Barat, beberapa masyarakat melakukan penyimpanan cabai giling dengan menggunakan media air seperti pada kolam atau air yang ditampung dalam ember. Berdasarkan pengamatan yang dilakukan, diklaim bahwa cabai yang disimpan dalam media air dapat bertahan sampai 4 bulan, tetapi tidak ada bukti ilmiah yang menyatakan bahwa karakteristik nutrisi dari cabai giling tersebut masih yang baik untuk dikonsumsi. Berdasarkan uraian di atas, maka dilakukan penelitian dengan judul **“Evaluasi Mutu Cabai Merah (*Capsicum annum* L.) Giling yang Disimpan Dalam Media Kolam Ikan”**.

1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui karakteristik cabai giling setelah disimpan dalam media kolam ikan.
2. Mengetahui perbandingan penyimpanan media kolam ikan dan lemari pendingin terhadap kualitas cabai giling.



1. Dapat mengetahui potensi penyimpanan cabai giling yang disimpan dalam media kolam ikan.
2. Dapat menjadi alternatif penyimpanan baru yang ramah lingkungan.