

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cabai (*Capsicum* sp) adalah sayuran sekaligus rempah dapur yang hampir selalu hadir pada hidangan yang kita santap sehari-hari. Sayur dari keluarga terong-terongan ini sangat populer di berbagai belahan bumi, termasuk Indonesia (Lanny, 2012). Cabai adalah salah satu jenis sayuran yang memiliki rasa pedas. Tanaman cabai berasal dari Amerika Tengah dan sudah berabad-abad ditanam di Indonesia. Bentuk dan ukurannya sangat beragam, mulai dari yang kecil sampai besar. Cabai merupakan salah satu produk sayuran yang sangat penting karena sering digunakan sebagai penyedap pada berbagai jenis masakan. Hampir seluruh masyarakat Indonesia membutuhkan kehadiran cabai setiap harinya. Setiap tahun, kebutuhan akan cabai terus meningkat. Hal ini sejalan dengan semakin bervariasinya jenis dan menu masakan Indonesia yang menggunakan cabai. (Harpenas dan Dermawan, 2014).

Secara umum cabai memiliki banyak kandungan gizi dan vitamin diantaranya kalori, protein, lemak, karbohidrat, kalsium, vitamin A, B, dan vitamin C. selain digunakan untuk keperluan rumah tangga, cabai juga dapat digunakan untuk keperluan industri diantaranya. industri bumbu masakan, industri makanan, industri obat-obatan (Setiadi, 2008). Buah cabai banyak mengandung flavonoid, vitamin c, betakaroten, dan pigmen karateroid yang mempengaruhi terbentuknya warna merah pada buah yang telah diketahui memiliki kemampuan peredaman radikal bebas yang efektif, capsaicinoid adalah alkaloid yang ditemukan pada buah cabai dengan kandungan utama capsaicin dan dihidrokapsaisin (Alex, 2012).

Saus cabai merupakan sejenis bumbu penyedap makanan berbentuk bubur kental telah menjadi salah satu kebutuhan bagi masyarakat modern saat ini, baik di perkotaan maupun di pedesaan dan produk olahan cabai akhir-akhir ini semakin populer. Hal ini disebabkan karena semakin berkembangnya produk makanan hasil industri yang bersifat siap saji, masyarakat dewasa ini sangat gemar menambahkan saus cabai sebagai penyedap seperti mie bakso, mie ayam, ayam goreng dan jenis makanan lainnya (Astawan, 2009).

Saus cabai adalah saus yang diperoleh dari bahan utama atau bahan pokok berupa cabai yang matang dan berkualitas baik dengan tambahan bahan-bahan lain yang digunakan sebagai pembantu dalam pembuatan produk. (Koswara, 2009). Bahan-bahan tambahan yang digunakan sangat bervariasi, tetapi yang umum digunakan adalah garam, gula, bawang putih dan bahan pengental. Biasanya bahan pengental yang digunakan dalam pembuatan saus adalah pati dari tepung, CMC dan lain lain. Pada penelitian ini akan digunakan galaktomanan yang terdapat pada kolang-kaling sebagai pengental, pemanfaatan kolang-kaling bertujuan sebagai diversifikasi saus cabe dan untuk meningkatkan pemanfaatan penggunaan kolang-kaling. Saus yang berkualitas baik yaitu yang diolah dengan penambahan bumbu-bumbu dan bahan tambahan pangan yang diizinkan (SNI 01-2976-20060).

Kolang-kaling (*Arenga pinnata, Merr*) merupakan hasil produk olahan yang berasal dari perebusan endosperm biji buah aren yang masih muda. Kolang-kaling berwarna putih bening, mengkilat, bertekstur lunak dan kenyal (Widyawati, 2012). Kolang-kaling mengandung 52,9% karbohidrat terutama galaktomanan (Hidayat dan Rodame, 2015). Galaktomanan dalam kolang-kaling mempunyai sifat seperti pektin yaitu sebagai pembentuk gel. Galaktomanan mampu membentuk gel pada suhu tinggi karena mempunyai sifat sebagai pengikat air yang kuat dan bersifat stabil. Kolang-kaling berpotensi menggantikan pati, CMC karena mengandung senyawa yang berfungsi sebagai pengental.

Pemanfaatan buah kolang-kaling saat ini perlu ditingkatkan lagi karena masih terbatas untuk campuran minuman dan manisan. Kolang kaling baik sekali untuk kesehatan. Serat kolang-kaling dan serat dari bahan makanan lain yang masuk ke dalam tubuh menyebabkan proses pembuangan air besar teratur sehingga bisa mencegah kegemukan (obesitas), penyakit jantung koroner, kanker usus, dan penyakit kencing manis (Widyawati,2012)

Berdasarkan pra penelitian yang dilakukan, penambahan bubur kolang-kaling sebanyak 5% sudah memberikan kekentalan dari saus cabai yang baik, sedangkan penambahan bubur kolang-kaling sebanyak 20% menghasilkan saus cabai dengan tingkat kekentalan yang tinggi dan dapat mempengaruhi viskositas dari saus cabai. Sehingga pada penelitian selanjutnya dilakukan penambahan

bubur kolang-kaling yaitu 0% (kontrol), 5%, 10%, 15% dan 20% dari berat semua bahan.

Berdasarkan uraian diatas perlu dilakukan penelitian lanjutan tentang “**Pengaruh Penambahan Bubur Kolang-Kaling (*Arenga pinnata*) Sebagai Pengental Terhadap Karakteristik Saus Cabai (*Capsicum sp.*)**.”

1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh penambahan bubuk kolang- kaling terhadap karakteristik saus cabai secara fisik, kimia, serta penilaian organoleptik saus cabai yang dihasilkan.
2. Mendapatkan formulasi terbaik berdasarkan penilaian fisik, kimia, dan organoleptik saus cabai dengan penambahan bubuk kolang-kaling sebagai pengental.

1.3 Manfaat Penelitian

1. Meningkatkan nilai ekonomis dari produk saus cabai
2. Memberikan nilai tambah pada buah kolang-kaling sebagai pengental pada produk saus cabai.
3. Meningkatkan keanekaragaman produk.

