

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 buah 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. Jenis cabai yang besar biasanya disebut *bell pepper* atau paprika sedangkan cabai kecil disebut cabai rawit. 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 (Harpenas dan Dermawan, 2014).

Konsumsi cabai rata-rata sebesar 4,6 kg per kapita per tahun. Permintaan yang cukup tinggi dan relatif kontinu serta cenderung terus meningkat ini memberi dorongan kuat masyarakat luas terutama petani dalam pengembangan komoditi cabai (Hartuti, 1996). 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).

Cabai merupakan produk hortikultura yang mudah rusak dan merupakan tanaman bermusim. Pada saat panen raya produk buah cabai berlimpah, sehingga nilai jualnya rendah. Untuk mengantisipasi menurunnya harga cabai, diperlukan teknologi pengolahan cabai selain dapat memberi nilai tambah bagi petani, juga dapat membuka lapangan pekerjaan. Bentuk olahan cabai yaitu bentuk olahan setengah jadi dan bentuk olahan langsung jadi, misalnya saus cabai, cabai kering ataupun cabai bubuk. Kehadiran produk olahan cabai tersebut sangat

menguntungkan karena selain dapat memperpanjang umur simpan juga menambah daya guna, keragaman dan praktis (Sigit, 2007).

Saus cabai merupakan sejenis bumbu penyedap makanan berbentuk bubur kental telah menjadi salah satu kebutuhan bagi masyarakat modern saat ini, baik di perkotaan maupun pedesaan dan produk olahan cabai yang akhir-akhir ini semakin populer. Hal ini disebabkan karena semakin berkembangnya produk makanan hasil industri yang bersifat siap saji, masyarakat dewasa ini sangat gemar untuk 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 bahan pembantu (Koswara, 2009). Bahan-bahan tambahan yang digunakan sangat bervariasi, tetapi yang umum digunakan adalah garam, gula, bawang putih, dan bahan pengental (maizena). Pati digunakan untuk bahan pengikat dan memberikan penampakan yang bagus. Saus yang berkualitas baik yaitu yang diolah dengan penambahan bumbu-bumbu dan bahan tambahan pangan yang diizinkan (SNI 01 - 2976-2006).

Pati merupakan komponen yang penting dalam makanan karena mempunyai sifat fungsional yang baik. Proses makanan olahan umumnya memerlukan kestabilan pH, kekentalan, emulsi, integritas, dan penampakan yang baik. Sifat-sifat tersebut dapat diperoleh antara lain dengan pemilihan pati yang sesuai. Pati dapat memberikan satu atau lebih dari sifat-sifat tersebut terhadap makanan yang dihasilkan. Penggunaan pati sebagai bahan tambahan terutama ditujukan untuk pengental. Semakin bervariasi jenis makanan yang dihasilkan, semakin bervariasi pula sifat-sifat fungsional yang diperlukan (Suarni dan Aqil, 2013). Pati dapat berperan sebagai pengental saus cabai, pati yang umum digunakan dalam pembuatan saus cabai komersial adalah maizena, tapioka, ataupun pati termodifikasi. Penambahan pati berfungsi sebagai bahan pengikat pada saus cabai berguna untuk memperbaiki tekstur, meningkatkan daya ikat air, dan menurunkan penyusutan akibat pemasakan. Dalam rangka penganeekaragaman pangan, fungsi-fungsi tersebut dapat digunakan beberapa jenis pati selain maizena dan tapioka yaitu pati ubi jalar kuning, pati beras, dan pati labu kuning yang juga berpotensi sebagai pengental pada saus cabai.

Di Indonesia, pati ubi jalar dan pati labu kuning belum banyak dimanfaatkan seperti halnya pati ubi kayu dan jagung. Ubi jalar kuning dan labu kuning mengandung betakaroten yang tinggi dan bagus untuk kesehatan (Juanda, dan Cahyono, 2000). Kandungan pati labu kuning adalah 31,84% (Depkes RI, 1995). Rasio amilosa dan amilopektin dalam granula pati sangat penting dan sering dijadikan sebagai parameter dalam pemilihan sumber pati untuk diaplikasikan dalam proses pengolahan pangan. Rasio amilosa dan amilopektin akan berpengaruh pada kemampuan pasta pati dalam membentuk gel dan mengentalkan. Rasio amilosa dan amilopektin beras (17:83)%, jagung (26:74)%, tapioka (17:83)% dan ubi jalar (18:82)% (Kusnandar, 2010). Sehingga pati tersebut dapat dijadikan bahan pengental dalam pembuatan saus cabai, jenis-jenis pati tersebut dapat mempengaruhi komposisi kimia saus yang dihasilkan karena pengaruh panas yang berbeda untuk tercapainya suhu gelatinisasi pati (Harris dan Karmas, 1989).

Pada industri pangan seperti saus dan pasta, sifat-sifat cabai yang diinginkan adalah mempunyai tingkat kepedasan tinggi, warna merah terang, dan buahnya harus tersedia sepanjang waktu untuk memenuhi kebutuhan industri (Wardana, 2014). Biasanya cabai yang digunakan di pasaran adalah cabai besar berkualitas baik, namun pada penelitian ini jenis cabai yang digunakan adalah cabai kopay, cabai gendol, cabai keriting, dan paprika yang matang dan berwarna merah, dengan berkembangnya inovasi dalam dunia pangan, konsumen lebih menginginkan penyajian produk pangan yang praktis dan bergizi. Oleh karena itu, pengaruh jenis cabai dan penambahan jenis sumber pati sebagai bahan pengental di dalam pembuatan saus cabai diharapkan dapat menghasilkan saus yang ekonomis namun kualitas dan keamanan pangannya tetap terjamin.

Berdasarkan uraian diatas, maka penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul **”Pengaruh Jenis Cabai (*Capsicum sp.*) dan Jenis Pati terhadap Mutu Saus Cabai”**.

1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui sifat fisikokimia saus cabai terbaik yang dihasilkan.
2. Mengetahui penerimaan panelis terhadap produk saus cabai yang dihasilkan.

1.3 Manfaat Penelitian

1. Dapat memberikan informasi mengenai cara pembuatan saus cabai yang terbaik dengan menggunakan beberapa jenis cabai dan pati.
2. Meningkatkan nilai ekonomis dari produk.
3. Meningkatkan keanekaragaman produk.

