

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cabai merah (*Capsicum annum* L.) merupakan salah satu komoditas sayuran yang memiliki nilai ekonomi yang cukup tinggi namun memiliki umur simpan yang relatif pendek. Kerusakan pada cabai disebabkan oleh beberapa faktor seperti perlakuan saat pemanenan, transportasi, penyimpanan maupun proses pembusukan yang berasal dari proses fisiologis setelah panen.

Cabai merupakan salah satu kelompok tanaman hortikultura. Pada saat panen raya, produksi cabai meningkat secara pesat. Namun tidak diimbangi dengan permintaan oleh konsumen yang menyebabkan harga cabai menurun drastis, sehingga petani membiarkan cabainya membusuk di ladang. Oleh karena itu diperlukan serangkaian penelitian yang mengkaji tentang pengolahan cabai yang melimpah tersebut tidak cepat busuk dan dapat disimpan dalam waktu lama.

Cabai merah memiliki sifat mudah rusak. Sifat mudah rusak ini dipengaruhi oleh kadar air dalam cabai yang sangat tinggi sekitar 90% dari kandungan cabai merah itu sendiri (Persagi, 2009). Kandungan air yang sangat tinggi ini menjadi tempat tumbuh yang baik bagi mikroba. Semakin tinggi kadar air yang ada pada cabai maka semakin tinggi pula peluang kerusakan yang disebabkan oleh mikroba.

Menurut Sudaro (2000), setelah dipanen cabai merah mudah sekali mengalami kerusakan-kerusakan. Secara umum kerusakan-kerusakan tersebut disebabkan oleh beberapa hal yaitu, pembusukan oleh bakteri atau jamur diantaranya *Anthonuran sp.* dan *Glaspodium sp.*, perubahan-perubahan kegiatan enzim di dalam cabai itu sendiri yang menyebabkan cabai susut atau keriput serta penyimpanan, pengepakan, dan pengangkutan cabai segar yang kurang sempurna.

Kerusakan secara mekanis dan fisiologis pada cabai lebih sering disebabkan oleh pengelola yang kurang cermat dan hati-hati dalam penanganan pasca panen. Kerusakan mekanis paling dominan terjadi pada saat pemetikan, pengangkutan dari lapangan dan pengangkutan ke pasar, penanganan saat bongkar muat, serta tidak ada wadah yang baik dalam pengangkutan dan cenderung menggunakan karung untuk mengangkutnya. Kerusakan fisiologis terjadi pada

cabai itu sendiri. Cabai yang telah dipetik akan cepat layu. Peningkatan temperatur lingkungan memicu laju respirasi sebesar 2 – 3 kali lipat, sehingga proses pembusukan terjadi lebih cepat (Wanda, 2013).

Umur simpan dari cabai segar relatif pendek yaitu sekitar 5 hari. Cabai yang disimpan dengan suhu 45 °F (kurang dari 10 °C) hanya mampu bertahan 10 hari. Mengingat hal ini, perlu dilakukan cara pengolahan yang dapat memperpanjang umur simpan dan menambah nilai jual cabai. Salah satu cara yaitu melalui proses pengeringan (Sudaro, 2000).

Beberapa bentuk olahan cabai yaitu cabai giling dalam kemasan, saos cabai, manisan cabai dan cabai merah kering. Menurut Odilia dan Habsari (2001), macam produk cabai merah kering yang beredar dipasaran ada tiga yaitu cabai merah kering utuh, cabai merah bubuk dan cabai merah kering keping. Pengolahan pada cabai dapat menyelamatkan serta meningkatkan nilai tambah produk cabai merah dengan cara diversifikasi produk olahan cabai. Salah satu jenis olahan cabai yang cukup potensial untuk dikembangkan adalah cabai blok. Cabai blok merupakan bentuk modifikasi dari cabai kering, pengolahan ini dilakukan dengan cara mengurangi kadar air dan membuatnya seperti blok (ukuran 2 x 2 x 1 cm) dengan memakai bahan perekat. Cabai yang telah digiling dicetak dengan cetakan sehingga setelah dikeringkan berbentuk seperti blok, oleh karena itu disebut produk ini dengan nama cabai blok. Standar mutu yang dimiliki cabai kering bisa dipakai untuk standar mutu cabai blok. Pengolahan cabai blok ini akan menjadi salah satu alternatif memperpanjang umur simpan cabai serta meningkatkan nilai ekonomi cabai.

Bahan baku, alat dan tempat pengolahan yang kurang higienis serta waktu pengolahan sebelum dimasukkan ke dalam oven yang terlalu lama akan memperbesar peluang tumbuhnya mikroba pada produk ini. Suhu dan lama waktu pengeringan juga perlu diperhatikan. Semakin tinggi suhu dan semakin lama waktu pengeringan maka produk yang dihasilkan menjadi gosong sehingga menurunkan kualitas dari cabai blok yang dihasilkan. Beberapa hal diatas, didapat berdasarkan hasil prapenelitian yang dilakukan sebelumnya.

Cara penggunaan dari cabai blok adalah sebelum digunakan larutkan dulu cabai blok kedalam air panas sampai larut dan baru bisa digunakan untuk campuran makanan (Iswari dan Azman, 2004). Awalnya produk ini dicetus oleh

peneliti di Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sukarami, kabupaten Solok, Sumatera Barat, dan juga telah ada di pasaran dengan merek dagang “Cabe Blok Kopyay” namun belum terdistribusi merata didaerah Sumatera barat.

Pada penelitian sebelumnya tentang Pengaruh Penambahan Jenis dan Konsentrasi Bahan Perekat Terhadap Mutu Cabai Blok. Bahan perekat yang dipakai pada penelitian tersebut adalah tepung maizena, CMC, gum arab, vitamin C dan natrium metaabisulfit dengan konsentrasi 1% - 2,5%. Dari penelitian tersebut didapatkan kesimpulan bahwa cabai blok dengan penambahan bahan perekat maizena 1,5 % merupakan produk terbaik dengan uji organoleptik dari aspek warna merah agak cerah, aroma khas cabai dan tekstur yang agak padat (Rinaldi, 2011).

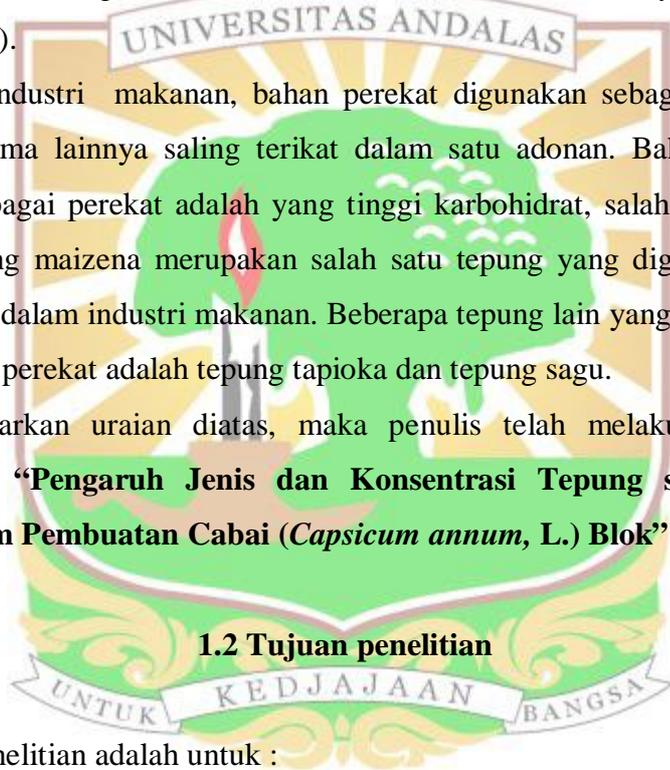
Pada industri makanan, bahan perekat digunakan sebagai perekat agar bahan satu sama lainnya saling terikat dalam satu adonan. Bahan yang dapat digunakan sebagai perekat adalah yang tinggi karbohidrat, salah satunya adalah tepung. Tepung maizena merupakan salah satu tepung yang digunakan sebagai bahan perekat dalam industri makanan. Beberapa tepung lain yang juga digunakan sebagai bahan perekat adalah tepung tapioka dan tepung sagu.

Berdasarkan uraian diatas, maka penulis telah melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Tepung sebagai Bahan Perekat dalam Pembuatan Cabai (*Capsicum annum*, L.) Blok”**.

1.2 Tujuan penelitian

Tujuan penelitian adalah untuk :

1. Mengetahui interaksi jenis dan konsentrasi tepung sebagai bahan perekat terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik cabai blok yang dihasilkan.
2. Mengetahui tingkat penerimaan panelis secara uji organoleptik terhadap cabai blok yang dihasilkan.



1.3 Manfaat penelitian

Manfaat penelitian adalah untuk :

1. Membantu memperpanjang umur simpan cabai.
2. Diversifikasi produk olahan cabai.

1.4 Hipotesis

H_0 : Interaksi jenis tepung dengan konsentrasi berbeda sebagai bahan perekat tidak berpengaruh terhadap karakteristik fisik dan kimia cabai blok yang dihasilkan.

H_1 : Interaksi jenis tepung dengan konsentrasi berbeda sebagai bahan perekat berpengaruh terhadap karakteristik fisik dan kimia cabai blok yang dihasilkan.

