

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cabai merah (*Capsicum annum*, L.) merupakan tanaman hortikultura yang banyak dimanfaatkan buahnya baik untuk keperluan rumah tangga maupun industri. Menurut Dendang, Lahming, dan Rais (2016), masyarakat di Indonesia secara umum telah mengenal tanaman cabai dan berbagai manfaatnya. Buah tanaman ini biasa dipergunakan sebagai bumbu masak maupun dimakan segar bersama makanan ringan. Tanaman ini memiliki beragam varietas, mulai dari cabai rawit, cabai keriting, cabai besar, dan cabai paprika.

Cabai merah sama seperti tanaman hortikultura lainnya yaitu mudah mengalami kerusakan, baik kerusakan mikrobiologis, fisiologis maupun kerusakan akibat penanganan pasca panen yang kurang baik. Oleh karena itu untuk mengurangi kerugian akibat kerusakan-kerusakan tersebut perlu diberikan perlakuan pasca panen yang tepat atau melakukan pengolahan.

Cabai dapat diolah menjadi sambal, saos, cabai kering utuh, dan bubuk cabai. Menurut Sigit (2007), produk olahan cabai tersebut sangat menguntungkan karena selain dapat memperpanjang umur simpan juga dapat menambah nilai guna, keragaman, dan kepraktisan dari produk tersebut. Bubuk cabai merupakan salah satu produk olahan cabai yang dikeringkan terlebih dahulu kemudian dijadikan bubuk. Hal ini bertujuan agar penyiapannya lebih praktis, memiliki daya simpan yang lebih lama, dan siap saji. Konsumsi cabai dalam bentuk bubuk semakin meningkat dengan berubahnya selera masyarakat yang semakin menghendaki bentuk makanan siap hidang (Maflahah, 2010).

Pengolahan adalah perlakuan mekanis, fisik, kimia, dan biologi yang diberikan kepada suatu bahan seperti hasil pertanian guna diperoleh produk dengan mutu yang lebih baik. Tujuan pengolahan antara lain adalah untuk mengawetkan produk pertanian agar dapat disimpan dalam waktu yang lama. Pengolahan fisik pada cabai dapat dilakukan dengan perlakuan awal (*pre-treatment*) sebelum dikeringkan, contohnya dengan membelah buah cabai tersebut. Hal ini dilakukan untuk memperbesar luas permukaan dari cabai sehingga

lebih cepat dalam pengeringannya. Menurut Khairunnisa (2011), perlakuan awal (*pre-treatment*) yang dilakukan pada cabai merah dan dikeringkan dengan menggunakan *tray dryer* menunjukkan hasil sebagai berikut, untuk cabai merah utuh memberikan hasil terbaik dalam mempertahankan kandungan vitamin C dan kandungan asam selama proses pengeringan, sedangkan perlakuan awal dengan dibelah secara horizontal dan dipotong kedua ujung dan pangkal cabai memberikan hasil terbaik dalam mengurangi kandungan air pada cabai merah.

Pengeringan cabai dimaksudkan untuk menghilangkan sejumlah air dari bahan dengan cara penguapan. Pengeringan ini dilakukan sebagai alternatif untuk menangani kelimpahan produk cabai, terutama saat musim panen raya cabai. Dengan melakukan perlakuan pasca panen ini, maka produk cabai akan lebih tahan lama sehingga dapat meningkatkan nilai jual dari cabai tersebut.

Pengeringan yang dilakukan petani saat ini hanya merupakan upaya penyelamatan produk. Masih jarang petani yang memang mengkhususkan diri sebagai produsen cabai kering, padahal resiko kerusakan cabai kering lebih kecil dibanding cabai segar. Cabai kering juga lebih tahan lama sehingga toleransi waktu pemasarannya lebih besar (Sudarso dan Ratriningsih, 1997). Metoda pengeringan yang dilakukan juga masih memanfaatkan cahaya matahari, pengeringan dengan cara ini mudah dilakukan dan tidak memerlukan teknik khusus, namun dapat menghasilkan cabai kering dengan mutu kurang baik karena suhu dan lama pengeringan tidak dapat dikontrol. Selain dengan bantuan cahaya matahari, pengeringan pada cabai juga dapat dilakukan dengan menggunakan alat pengering seperti *cabinet dryer*. Keuntungan menggunakan pengeringan mekanis ini adalah mutu cabai kering yang dihasilkan lebih baik daripada dengan menggunakan cahaya matahari dikarenakan suhu pengeringannya dapat dikontrol.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan Sudaryati, Latifah, dan Hermawan (2011), cabai merah yang dikeringkan dengan metode pengeringan oven memiliki kadar air, kadar karotenoid dan vitamin C yang lebih rendah daripada cabinet dryer. Menurut Dendang, *et all* (2016), pengeringan cabai merah dengan cabinet dryer dengan waktu pengeringan dan suhu terbaik dilakukan selama 32 jam pada suhu 60⁰ C.

Proses pengeringan dapat menurunkan mutu bubuk cabai yang dihasilkan seperti vitamin C, warna, dan β -karoten, hal ini disebabkan oleh suhu yang tinggi

dan lama waktu pengeringan. Oleh karena itu perlu dilakukan perlakuan awal (*pre-treatment*) pada cabai sebelum pengeringan dengan memotong cabai secara vertical dan horizontal yang dapat memperluas permukaan bahan saat pengeringan sehingga dapat mengurangi waktu pengeringan, hal ini diharapkan dapat mempertahankan mutu cabai bubuk yang dihasilkan. Penelitian ini dilakukan dengan membandingkan pengeringan dengan cahaya matahari dan cabinet dryer untuk mengetahui mutu bubuk cabai terbaik setelah dikombinasikan dengan perlakuan awal yang dilakukan pada cabai segar tersebut. Berdasarkan uraian tersebut maka telah dilakukan penelitian dengan judul "**Pengaruh Berbagai *Pre-Treatment* dan Cara Pengeringan terhadap Mutu Cabai Bubuk yang Dihasilkan.**"

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian adalah untuk :

1. Mengetahui pengaruh interaksi antara perlakuan awal (*pre-treatment*) dan cara pengeringan terhadap mutu cabai bubuk.
2. Mengetahui pengaruh berbagai *pre-treatment* dan cara pengeringan yang berbeda-beda terhadap mutu cabaibubuk yang dihasilkan.
3. Mengetahui perlakuan terbaik dari berbagai *pre-treatment* dan cara pengeringan terhadap cabai bubuk yang dihasilkan.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian adalah untuk :

1. Membantu memperpanjang umur simpan cabai.
2. Meningkatkan nilai ekonomis dari cabai.

1.4 Hipotesis

- H_0 : Pengaruh perlakuan pre-treatment dan cara pengeringan tidak ada interaksi terhadap mutu bubuk cabai yang dihasilkan.
- H_1 : Pengaruh perlakuan pre-treatment dan cara pengeringan ada interaksi terhadap mutu bubuk cabai yang dihasilkan.



