

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Cabai merupakan salah satu komoditas sayuran yang digemari masyarakat Indonesian, serta banyak mengandung zat gizi dan bermanfaat bagi kesehatan manusia. Cabai memiliki karakteristik mudah rusak karena mengandung kadar air yang cukup tinggi (90%), sehingga mempengaruhi lamanya penyimpanan cabai. Oleh karena itu, perlu dilakukan pengolahan menjadi produk yang memiliki daya tahan dan daya simpan lebih lama.

Cabai yang selama ini dikonsumsi sebagai pembangkit selera makan, ternyata bermanfaat bagi kesehatan. Kandungan senyawa anti mikrobal pada cabai berfungsi untuk meningkatkan sirkulasi darah dalam tubuh. Pada tangkai putih di dalam buah cabai mengandung capsaicin, vitamin C, vitamin A, vitamin B1, kalsium, dan fosfor, selain itu kandungan karbohidrat pada cabai cukup besar sehingga dapat dijadikan sebagai sumber energi. Capsaicin merupakan senyawa pedas pada cabai yang berfungsi sebagai antioksidan yang dapat menghambat perkembangan sel kanker (Utami, 2011).

Sumatera barat merupakan salah satu propinsi yang menjadi sentra produksi cabai. Menurut Dinas Pertanian Tanaman Pangan Dan Hortikultura (2013), bahwa produksi cabai di Sumatera barat pada tahun 2010 mencapai 46,222 ton, sedangkan pada tahun 2011 mencapai 58,981 ton dan pada tahun 2012 mencapai 65,108 ton. Sumatera barat memiliki permintaan cabai yang cukup besar, hal ini dikarenakan makanan khas pada umumnya menggunakan cabai merah segar dalam jumlah banyak. Berdasarkan Survei Social Ekonomi Nasional pada 2013, bahwa tingkat konsumsi cabai masyarakat sumbar mengalami peningkatan, dimana pada tahun 2010 adalah 1,61 kg/kapita/tahun, sedangkan pada tahun 2011 meningkat 1,75 kg/kapita/tahun dan pada tahun 2012 menjadi 1,77 kg/kapita/tahun (Kementrian pertanian, 2013a).

Cabai biasanya dijual dalam bentuk segar, ketika saat panen raya cabai melimpah, jika cabai tidak diolah dengan tepat akan menyebabkan umur simpan menjadi singkat, serta mutu rendah. Cabai dapat diolah menjadi berbagai jenis

produk olahan, sehingga dapat meningkatkan umur simpan sekaligus nilai ekonominya.

Salah satu jenis olahan cabai yang cukup potensial untuk dikembangkan adalah cabai lembaran. Cabai lembaran merupakan inovasi terbaru dari produk olahan cabai. Produk cabai lembaran ini dimanfaatkan sebagai cabai instan yang memudahkan konsumen dalam memperoleh cabai apabila produksi cabai segar menurun, serta memudahkan pengolahan atau pembuatan sambal makanan, dan dapat dijadikan sebagai sambal pada makanan cepat saji seperti burger.

Cabai yang digunakan dalam pembuatan cabai lembaran ini adalah cabai kopay. Cabai kopay memiliki karakteristik yang berbeda dengan cabai merah keriting lainnya, yaitu dari aspek produktivitas, bentuk fisik cabai (memiliki panjang lebih kurang 30 cm), daya tahan cabai, dan rasa yang tidak terlalu pedas. Bahan pengisi yang ditambahkan berupa agar-agar, karena mudah diperoleh serta agar-agar berfungsi membentuk tekstur cabai lembaran dan memiliki konsistensi yang baik. Berdasarkan uraian diatas, maka dilakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Penambahan Agar-Agar sebagai Bahan Pengisi dalam Pembuatan Cabai Kopay (*Capsicum annum*, L.) Lembaran”**.

1.2. Tujuan penelitian

- 1) Mengetahui pengaruh penambahan agar-agar sebagai bahan pengisi terhadap karakteristik mutu cabai kopay lembaran yang dihasilkan.
- 2) Untuk mengetahui tingkat penerimaan panelis terhadap cabai kopay lembaran yang dihasilkan.

1.3. Manfaat penelitian

Sebagai hasil diversifikasi produk cabai dan memperpanjang umur simpan cabai.

