

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cabai merupakan komoditas hortikultura yang banyak ditemukan di daerah tropis. Produksi cabai di Indonesia cukup banyak, khususnya di Sumatera Barat berdasarkan data Kementerian Pertanian RI pada Tahun 2016 adalah sebanyak 68,224 ton dan mengalami peningkatan dari Tahun 2015 hingga 2016 sebesar 7,61 %. Cabai berifat *perishable* (mudah rusak) setelah dipanen sehingga diperlukan penanganan dan pengolahan pasca panen. Proses pasca panen bertujuan untuk meningkatkan daya guna dan memperpanjang umur simpan.

Cabai termasuk bahan pangan yang sangat dibutuhkan dalam konsumsi setiap hari, karena berfungsi sebagai pemberi citarasa pedas dan pewarna makanan. Menurut Lubis (2000), cabai mengandung capsaicin yang menimbulkan rasa pedas dan mengandung pigmen karotenid dan antosianin. Seiring perubahan pola kebutuhan manusia yang cenderung serba praktis, maka sebagian besar konsumen lebih memilih cabai giling dibanding cabai utuh karena bisa langsung digunakan.

Cabai giling merupakan cabai segar yang digiling dengan penambahan bahan pengawet atau tidak. Cabai giling selama penyimpanan akan mengalami penurunan citarasa, peningkatan kadar air, hingga terjadinya pembusukan dalam waktu yang singkat maka diperlukan penambahan bahan pengawet seperti garam, natrium benzoat atau pengawet lainnya untuk memperpanjang umur simpan cabai giling tersebut. Menurut Rosaria (2007), pengawetan cabai giling dengan penambahan garam 6% dapat bertahan selama 1 hari, sedangkan dengan penambahan benzoat 500 ppm umur simpannya menjadi 5 hari, dan penambahan benzoat 1000 ppm dapat memperpanjang umur simpan hingga 12 hari.

Penambahan bahan pengawet sintetis harus dibawah ambang batas pemakaiannya, apabila melebihi dapat menyebabkan gangguan kesehatan bahkan bisa berakibat fatal atau kematian. Berdasarkan Badan Pengawas Obat dan Makanan atau BPOM (2013), penggunaan natrium benzoat maksimal 1000 ppm atau 1 g/kg bahan. Namun tidak jarang beberapa penelitian menemukan di pasaran jumlah pengawet yang ditambahkan pada cabai giling melebihi ambang batas

bahkan ada yang menggunakan pengawet yang dilarang. Menurut Rosaria (2007), berdasarkan survei terhadap 20 pedagang cabai giling di kota Bogor terdapat 3,33% pedagang yang menambahkan natrium benzoat melebihi batas maksimum yang diizinkan dan 36% sampel cabai giling mengandung Rhodamin B yang merupakan pewarna yang dilarang digunakan untuk pangan.

Pengawet alami yang dapat digunakan untuk pengawetan cabai giling adalah minyak goreng dan garam dapur yang dikombinasikan dengan teknik pengemasan aseptik. Minyak goreng dan garam dapur dapat berfungsi sebagai bahan pengawet karena mempunyai aktifitas anti mikroba. Menurut Kato *cit.* Pahrudin (2006), Minyak mengandung asam lemak monoasilgliserol efektif menghambat pertumbuhan bakteri serta beberapa kapang dan khamir. Ditambahkan oleh Buckle, Edwards, Fleet, dan Wootton (1987), garam dapur dapat meningkatkan tekanan osmosis sehingga mempengaruhi aktivitas air (α_w) dan menghambat pertumbuhan mikroorganisme pembusuk.

Pengawetan cabai giling menggunakan minyak goreng sudah dilakukan sejak zaman dahulu secara turun-temurun. Minyak goreng yang biasa digunakan adalah minyak kelapa. Namun, pada penelitian ini digunakan minyak goreng yang berasal dari minyak sawit karena produktivitasnya tinggi dan harga relatif murah, serta beberapa asam lemak yang terkandung di dalamnya mempunyai aktivitas antimikroba seperti miristat, stearat, dan linoleat. Berdasarkan uraian di atas, maka dilakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Penambahan Minyak Goreng Terhadap Umur Simpan Cabai (*Capsicum annum* L.) Giling”**.

1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh penambahan minyak goreng terhadap umur simpan cabai giling.
2. Mengetahui konsentrasi minyak goreng yang lebih tepat untuk memperpanjang umur simpan cabai giling.

1.3 Manfaat

1. Pemanfaatan minyak goreng sebagai pengawet cabai giling.
2. Dapat mengetahui lama penyimpanan cabai giling dengan pengawetan menggunakan minyak goreng.

