

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Cabai merah (*Capsicum annum* L.) merupakan salah satu bumbu makanan yang banyak disukai oleh masyarakat Indonesia. Selain memberikan rasa yang pedas, cabai merah juga memiliki aroma yang khas sehingga lebih menarik selera makan masyarakat pada umumnya. Menurut Prajnanta (2007), cabai selain berguna sebagai penyedap masakan, juga mengandung zat-zat gizi yang sangat diperlukan untuk kesehatan manusia, seperti protein, lemak, karbohidrat, kalsium (Ca), fosfor (P), besi (Fe), vitamin-vitamin, dan senyawa-senyawa alkaloid. Rubatzky dan Yamaguchi (1999) menyatakan cabai merupakan sumber pro-vitamin A dan vitamin C yang sangat baik.

Selain mengandung vitamin C cabai merah juga berfungsi sebagai antioksidan. Menurut Hernani dan Rahardjo (2005) antioksidan merupakan salah satu senyawa penting yang mampu menjaga kesehatan tubuh karena berfungsi untuk penangkap radikal bebas yang banyak terbentuk selama proses metabolisme tubuh.

Cabai merah merupakan tanaman hortikultura yang memiliki umur simpan yang pendek. Dari data hasil penelitian Winata (2007), menunjukkan bahwa cabai merah tanpa adanya perlakuan apapun akan mengalami kerusakan lebih dari 3 hari, tergantung pada kondisi suhu lingkungan. Selain itu, cabai merah mudah mengalami kerusakan akibat pembusukan oleh bakteri atau jamur, perubahan kegiatan enzim yang menyebabkan cabai keriput, dan kerusakan karena penanganan pasca panen yang kurang baik. Hal ini dapat diatasi dengan melakukan pengolahan untuk mengurangi kerugian akibat kerusakan-kerusakan tersebut.

Cabai merah umumnya dikonsumsi dalam jumlah yang besar oleh masyarakat. Di Indonesia, hampir seluruh masyarakat menyukai cabai sebagai pelengkap hidangan makanan. Menurut Bappenas (2013), konsumsi cabai rata-rata sebesar 1,55 kg per kapita per tahun. Dengan permintaan yang cukup tinggi dan secara terus menerus maka masyarakat khususnya petani terdorong untuk

melakukan budidaya cabai. Produktivitas tanaman cabai yang tinggi dan waktu penanaman yang singkat sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomis cabai. Akan tetapi harga cabai relatif tidak stabil, hal ini dikarenakan adanya ketidaksesuaian antara produksi cabai dengan permintaan konsumen. Naiknya harga cabai dipasaran disebabkan karena produksi cabai yang sedikit dan permintaan konsumen yang banyak, begitu pula sebaliknya, apabila harga cabai turun itu disebabkan karena produksi cabai yang melimpah sewaktu panen dan permintaan pasokan yang sedikit. Cabai segar dapat diolah menjadi cabai kering, cabai bubuk, pasta cabai, saos cabai dan abon cabai.

Abon cabai termasuk salah satu produk olahan jadi dari cabai yang berbentuk kering dan dibuat dengan penambahan rempah-rempah seperti bawang merah, bawang putih, garam dan sebagainya. Sebahagian besar masyarakat menyukai pedas, terutama masyarakat Padang. Abon cabai ini cocok dan praktis untuk dibawa kemana saja, misalnya *travelling*, umroh, dan sebagainya, karena abon cabai ini dikemas dalam keadaan kering sehingga tahan lama dan aman untuk dibawa.

Untuk meningkatkan citarasa abon cabai yang dihasilkan, maka dapat ditambahkan udang rebon. Udang rebon (*Mysis relicta*) yaitu salah satu jenis udang yang berukuran kecil dibandingkan ukuran udang lainnya. Udang rebon merupakan sumber pangan yang kaya kalsium. Tingginya kandungan kalsium udang rebon merupakan manfaat dari ikut dikonsumsi kulit udang rebon (Astawan, 2009). Udang rebon juga memiliki asam amino esensial dan non esensial. Hidrosilat protein udang rebon mengandung asam amino esensial antara lain valin, leusin, isoleusin, metionin, treonin, histidin, lisin, arginin, fenilalanin dan tirosin. Sedangkan asam amino non esensial yang terdapat dalam hidrosilat protein udang rebon yaitu asam aspartat, asam glutamat, serin, glisin, dan alanin (Harahap, 2018). Kandungan asam amino tertinggi dalam hidrolisat protein udang rebon adalah asam glutamat. Asam glutamat adalah jenis asam amino yang paling banyak terdapat pada produk perikanan dan berperan sebagai pembentuk cita rasa. Ovissipour *et al.*, (2010) menyatakan bahwa asam glutamat, asam aspartat, glisin dan alanin merupakan asam amino yang berperan dalam meningkatkan aroma (*flavour enhancer*) pada produk perikanan. Menurut Harahap (2018), hidrolisat protein udang rebon potensial untuk diaplikasikan sebagai penyedap maupun

*flavour enhancer* dan juga potensial untuk dikembangkan sebagai sumber asam amino esensial dalam produk pangan karena mengandung asam amino esensial yang hampir lengkap.

Udang rebon merupakan hasil laut yang bersifat musiman. Pada saat musimnya, udang rebon mudah didapatkan begitupun sebaliknya, ketika tidak musim maka susah didapatkan. Udang jenis ini lebih mudah ditemukan dalam bentuk terasi ataupun dikeringkan dibandingkan dalam bentuk segar (Astawan dan Astawan, 1989). Penambahan udang rebon dalam abon cabai sangat efektif karena udang rebon memiliki harga yang relatif murah.

Pada penelitian pendahuluan telah dibuat abon cabai dengan penambahan udang rebon kering dengan formulasi udang rebon kering 3% dan 12%. Formulasi pada pembuatan abon cabai ini dirancang sendiri dengan melakukan penelitian pendahuluan. Dari hasil penelitian pendahuluan didapatkan pada penambahan udang rebon kering 3% dihasilkan abon cabai dengan rasa udang rebon masih belum terasa dan warna merah yang cukup cerah, sedangkan dengan penambahan udang rebon kering 12% hasil cukup baik tetapi rasa udangnya cukup tajam dan warna agak kecoklatan. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mendapatkan komposisi yang baik terhadap karakteristik abon cabai.

Berdasarkan uraian tersebut, penulis telah melakukan penelitian terhadap pembuatan abon cabai dengan perbedaan penambahan udang rebon dengan judul **“Pengaruh Penambahan Udang Rebon (*Mysis relicta*) Kering terhadap Karakteristik Abon Cabai”**

## 1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian adalah untuk :

1. Mengetahui pengaruh penambahan udang rebon kering secara organoleptik.
2. Membandingkan analisis sifat kimia antara abon cabai tanpa penambahan udang rebon kering sebagai kontrol dengan abon cabai terbaik secara organoleptik.

### 1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian adalah untuk :

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

### 1.4 Hipotesis

$H_0$  : perbandingan udang rebon kering tidak berpengaruh terhadap karakteristik abon cabai yang dihasilkan.

$H_1$  : perbandingan udang rebon kering berpengaruh terhadap karakteristik abon cabai yang dihasilkan.

