

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Secara nasional, luas areal panen cabai merah besar selama 4 tahun terakhir (2005-2008) terus meningkat dengan rerata sebesar 1,95% per tahun. Data tahun 2008 menunjukkan bahwa luas areal panen cabai merah besar di Indonesia tercatat 109.178 ha atau 10,63% dari luas areal panen sayuran serta menempati urutan terbesar dibandingkan dengan komoditas sayuran lainnya (Direktorat Jenderal Hortikultura, 2009). Produksi nasional cabai besar pada tahun 2013 sebesar 1.012.879 ton, tahun 2014 sebesar 1.074.602 ton, dan tahun 2015 sebesar 1.087.572 ton (BPS RI, 2015). Namun produksi cabai yang tinggi tidak sebanding dengan pemanfaatan cabai. Menurut (Bappenas, 2013), masyarakat hanya mengkonsumsi 50% dari produksi cabai sehingga diperlukan penanganan lebih lanjut untuk memaksimalkan pengolahan cabai.

Cabai merah besar merupakan salah satu produk pertanian yang mempunyai kadar air lebih dari 90%, sehingga masuk kedalam golongan *high perishable* atau sangat mudah rusak (Permatasari dkk., 2018). Untuk itu harus diupayakan beberapa alternatif lain untuk mengatasi sifat cabai yang sangat mudah rusak dan jatuhnya harga cabai. Salah satunya dengan penerapan pascapanen untuk mengolah cabai menjadi produk olahan yang mempunyai umur simpan yang lebih lama (Downey dkk., 1992).

Cabai merah besar merupakan sayuran untuk bumbu masakan yang memberikan rasa pedas pada suatu masakan. Masyarakat asia lebih menyukai

masakan yang bercitra rasa pedas, khususnya Indonesia. Sebagai contoh masakan padang yang tak lepas dari bubu pedas dari cabai merah besar, Manado yang terkenal dengan sambalnya juga memanfaatkan cabai untuk menambah rasa pedas. Rasa pedas pada cabai disebabkan oleh kandungan *capsiasin* pada biji cabai (Saing dkk., 2018)

Salah satu produk olahan untuk memperpanjang masa simpan cabai dan mengangkat nilai ekonomis cabai dengan membuat manisan cabai. Di Indonesia, produk manisan sayuran adalah produk baru yang masih jarang dipasarkan (Yuliasih dan Aisyah, 2014). Pembuatan manisan kering masih memanfaatkan panas matahari, ini menyebabkan tingkat kekeringan pada manisan tidak merata dan tampilan produk tidak menarik dan berkerut (Yuliasih dkk., 2015).

Dalam pembuatan manisan diperlukan beberapa bahan utama antara lain gula dan garam. Gula di sini yang dimaksud sukrosa/gula pasir. Sukrosa merupakan pemanis alami yang mudah ditemukan. Fungsi gula adalah memberi rasa manis dan memperpanjang umur simpan produk. Penambahan gula dalam konsentrasi yang tinggi (min. 40%) dapat mengurangi aktivitas air, sehingga mampu memperlambat pertumbuhan mikro organisme (Backle, 2007). Dalam pembuatan manisan cabai memerlukan konsentrasi gula 40-70% gula. Dalam penelitian terdahulu konsentrasi gula dalam manisan cabai kering yang disukai adalah sebesar 60%.

Garam (NaCl) dalam pembuatan manisan di gunakan untuk perendaman. Fungsi garam disini untuk mencegah oksidase pada cabai dan mengurangi rasa pedas pada cabai. Dalam pembuatan manisan caba

didapat beberapa resep lama perendaman larutan garam, pada umumnya 3 – 6 jam.

Dari penjelasan diatas peneliti mengambil judul “ pengaruh lama perendaman larutan garam NaCl dan proporsi gula terhadap karakteristik manisan kering cabai merah besar ”.

1.2 Rumusan Masalah

1. Berapa lama perendaman larutan garam dan proporsi gula yang di butuhkan sehingga berpengaruh pada karakteristik fisika kimia dan organolaptik manisan cabai merah besar?
2. Apakah ada interaksi antara lama perendaman larutan garam dan proporsi gula pada karakteristik organolaptik manisan kering cabai merah besar?
3. Berapa lama perendaman larutan garam dan proporsi gula yang dibutuhkan sehingga mendapatkan perlakuan terbaik?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui lama perendaman larutan garam dan proporsi gula yang dibutuhkan sehingga berpengaruh pada karakteristik fisika kimi dan organoleptik manisan cabai merah besar kering.
2. Mengetahui interaksi antara lama perendaman larutan garam dan proporsi gula pada karakteristik organolaptik manisan kering cabai merah besar.
3. Mengetahui perlakuan terbaik dari setiap perlakuan lama perendaman larutan garam dan proporsi gula.