

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Potensi pengembangan agribisnis cabai terbuka luas di Provinsi Gorontalo. Hasil cabai tahun 2012 sebesar 370,1 ton, mengalami peningkatan 160 ton (76,15%) dibandingkan produksi tahun 2011. Peningkatan tersebut disebabkan meningkatnya luas panen sebesar 79 hektar. Kabupaten penghasil cabai terbanyak adalah Kabupaten Boalemo (232,8 ton), kemudian diikuti Kabupaten Pohuwato (79,3 ton) serta Kabupaten Gorontalo (58 ton). Sementara 3 kabupaten/kota yang lain tidak ada panen pada tahun 2012. Produksi cabai di Gorontalo selama tahun 2012 berlangsung sepanjang tahun dengan puncak panen terjadi pada bulan Agustus yang mampu berproduksi sebanyak 73,2 ton (241,38%) (BPS Gorontalo, 2013). Produksi cabai varietas local Gorontalo telah banyak diperkenalkan dipasaran seperti cabai Dewata, cabai Samiya, cabai Malita, cabai Keriting, cabai Sirup, cabai Nirmala, namun demikian informasi dari keunggulan setiap masing-masing varietas masih sangat terbatas.

Petani cabai di Provinsi Gorontalo sering dihadapkan pada permasalahan harga disaat panen raya. Menurut survei, harga terendah yang diterima petani cabai hanya Rp. 5.000/ kg. Selain itu cabai sebagai salah satu produk pertanian yang mempunyai kadar air lebih dari 90%, sehingga termasuk dalam golongan produk yang *high perishable* (sangat mudah rusak). Untuk itu harus diupayakan beberapa alternatif lain untuk mengatasi sifat cabai yang sangat mudah rusak dan

jatuhnya harga cabai. Salah satunya dengan penerapan teknologi pasca panen untuk mengolah cabai menjadi produk olahan yang mempunyai umur simpan yang lebih lama (W.David Downey, dkk, 1992).

Salah satu bentuk olahan yang dapat dilakukan adalah pembuatan bubuk cabai. Hal ini dilakukan agar kerusakan pada cabai dapat diperkecil dan dapat mengatasi kerugian yang ada pada para petani cabai ketika hasil panen cabai melimpah.

Bubuk cabai merupakan produk yang berbentuk bubuk, praktis dalam penyiapan dan memiliki daya simpan lebih lama dibandingkan dengan cabai segar. Sifat produk bubuk ini adalah mempunyai ukuran partikel yang sangat kecil, memiliki kadar air yang rendah.

Secara umum buah cabai mengandung zat gizi antara lain lemak, protein, karbohidrat, kalsium, fosfor, besi, vitamin A, B1, B2, C dan senyawa alkaloid seperti capsaicin, oleoresin, flavanoid dan minyak esensial (Rukmana, 2004). Capsaicin (8methyl-N-vanillyl-6-nonenamide) merupakan komponen utama alkaloid lipofilik yang memberikan rasa pedas pada cabai. Ukuran pedas dari cabai tergantung pada kandungan capsaicin dan senyawa kapsaisinoid lain yang dikandungnya capsaicin mencapai 90% dari total kapsaisinoid yang terdapat dalam cabai, tiap jenis cabai mempunyai tingkat kepedasan yang berbeda (Yola, 2013).

Hasil penelitian Iswari dkk (2006), memperlihatkan bahwa cabai yang diolah menjadi tepung cabai atau bubuk cabai dengan perlakuan blansing dapat disimpan selama enam bulan tanpa terjadi penurunan kualitas, dilaporkan juga

kadar vitamin C tidak banyak mengalami perubahan sehingga kualitas dan nilai gizi dari produk masih bisa dipertahankan sampai 6 bulan disimpan.

Penelitian bubuk cabai pada varietas lokal Gorontalo belum dipublikasikan. Oleh karena itu, dilakukan penelitian tentang analisa sensori dan vitamin C pada bubuk cabai empat varietas lokal Gorontalo.

1. 2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu

1. Bagaimana kandungan Vitamin C pada bubuk dari keempat varietas cabai lokal Gorontalo dengan perlakuan blansing ?
2. Bagaimana tingkat kesukaan panelis pada bubuk dari keempat varietas cabai lokal Gorontalo dengan perlakuan blansing ?
3. Bagaimana tingkat kepedasan pada bubuk dari keempat jenis varietas cabai lokal Gorontalo dengan perlakuan blansing ?
4. Bagaimana nilai kadar air dan nilai rendemen pada bubuk dari keempat jenis varietas cabai lokal dengan perlakuan blansing ?

1.3 Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk:

1. Mengetahui kandungan Vitamin C pada bubuk dari keempat cabai lokal Gorontalo dengan perlakuan blansing
2. Mengetahui tingkat kesukaan panelis pada bubuk dari keempat jenis varietas cabai lokal Gorontalo dengan perlakuan blansing

3. Mengetahui tingkat kepedasan pada bubuk dari keempat jenis varietas cabai lokal Gorontalo dengan perlakuan blansing
4. Mengetahui nilai kadar air dan nilai rendemen pada bubuk dari keempat jenis varietas cabai lokal dengan perlakuan blansing

1.4 Manfaat

1. Sebagai informasi kepada petani, pedagang, dan para pengguna lainnya terkait olahan bubuk cabai dan kandungan vitamin C bubuk cabai lokal Gorontalo.
2. Dapat memberikan alternatif kepada masyarakat dan petani berupa produk cabai yang siap pakai dan mempunyai umur simpan yang lebih lama dibandingkan cabai segar.