

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Cabai hijau besar (*Capsicum annuum var. annuum*) merupakan salah satu bahan pangan yang sering ditemukan dalam masakan Indonesia dan memiliki banyak manfaat salah satunya sebagai penyedap makanan dan umumnya diolah menjadi sambal (Ayu dkk., 2016; Parfiyanti dkk., 2016; Sombalatu dkk., 2017). Faktor utama cabai hijau cepat mengalami kerusakan karena memiliki kadar air yang tinggi yaitu 93,4% (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2018). Perlu adanya pengolahan cabai yang dapat memperpanjang umur simpan sekaligus meningkatkan nilai ekonomis cabai hijau. Bentuk olahan cabai hijau yang dapat dilakukan yaitu dengan pengeringan cabai hijau menjadi bubuk cabai hijau.

Pengeringan cabai hijau untuk menjadi bubuk dapat dilakukan dengan menggunakan pengeringan buatan (dengan alat) seperti *cabinet dryer*. Pengeringan merupakan salah satu cara untuk mengeluarkan atau mengurangi sebagian air dari suatu bahan dengan cara diuapkan (Apriliyanti, 2010). Sebelum proses pengeringan, cabai hijau dilakukan blansing yang merupakan salah satu cara untuk menghambat kerja enzim klorofilase dan untuk menghasilkan kandungan gizi yang optimal dan menghasilkan warna cabai hijau yang diinginkan serta meminimalkan penurunan kualitas cabai akibat pengeringan (Arfandi dkk., 2013; Saputro dan Susanto, 2016). Cabai hijau mempunyai sifat tidak stabil terhadap panas, karena terlepasnya asam sehingga terjadi degradasi pigmen klorofil (Arfandi dkk., 2013). Umumnya blansing dilakukan pada suhu 70-100°C dan waktu blansing 1-15 menit, blansing yang terlalu cepat dapat

menstimulasi aktivitas enzim yang lebih tinggi dibandingkan dengan bahan tanpa proses blansing, sedangkan proses blansing yang terlalu lama dapat menyebabkan kehilangan aroma, warna, vitamin dan mineral dari bahan yang diproses (Waziroh dkk., 2017). Menurut penelitian Arfandi dkk (2013), pemanasan dengan suhu 80°C menghasilkan nilai absorbansi feofitin yang lebih rendah dibandingkan dengan nilai absorbansi feofitin pada pemanasan 70°C. Perlakuan pendahuluan (blansing) saja masih kurang dalam mempertahankan warna hijau pada cabai. Oleh karena itu, suhu dan lama waktu blansing perlu diperhatikan untuk mendapatkan pembentukan warna hijau pada cabai yang optimal dan tambahan penstabil yang bersifat basa agar dapat mempertahankan klorofil.

Penambahan natrium bikarbonat ( $\text{NaHCO}_3$ ) sebanyak 1% dapat mempertahankan warna hijau pada cabai hijau karena mempunyai sifat basa. Menurut penelitian Aryanti dkk. (2016) tentang karakterisasi klorofil dari daun suji, hasil uji intensitas klorofil dengan penambahan  $\text{NaHCO}_3$  dapat meningkatkan intensitas klorofil yang dihasilkan. Penambahan  $\text{NaHCO}_3$  diharapkan dapat menghasilkan bubuk cabai hijau dengan warna hijau yang masih stabil, lebih mudah disimpan, praktis dan dapat menjadi variasi olahan lain.

Berdasarkan penelitian pendahuluan yang telah dilakukan didapatkan batas waktu blansing yang dilakukan adalah 0-10 menit dan menggunakan suhu 80°C. Penelitian ini menggunakan waktu blansing 0, 2, 4, 6, 8, dan 10 menit. Batas waktu blansing adalah 10 menit, karena jika waktu blansing lebih dari 10 menit akan menghasilkan warna cabai hijau yang gelap. Waktu blansing akan berpengaruh pada sifat fisikokimia bubuk cabai hijau, oleh karena itu perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui pengaruh waktu blansing terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik bubuk cabai hijau.

**1.2. Rumusan Masalah**

Bagaimana pengaruh lama waktu blansing dalam larutan natrium bikarbonat terhadap sifat fisikokimia bubuk cabai hijau?

**1.3. Tujuan**

Mengetahui pengaruh lama waktu blansing dalam larutan natrium bikarbonat terhadap sifat fisikokimia bubuk cabai hijau.

**1.4. Manfaat**

Diharapkan dapat memanfaatkan dan mengelola cabai hijau sebagai bubuk cabai hijau untuk memperpanjang umur simpan cabai hijau, sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomis cabai hijau.