

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cabai merupakan komoditas sayuran musiman yang berpotensi dijadikan pilihan agribisnis karena permintaan Masyarakat untuk mengonsumsi cabai cenderung terus meningkat sejalan dengan meningkatnya pendapatan masyarakat. Permintaan yang tinggi terhadap komoditas cabai juga dilakukan oleh beberapa industri pengolahan bahan makanan. Permintaan tersebut akan terus meningkat pada tahun ketahun yang akan datang, untuk mengetahui kebutuhan bahan baku sebagai industri pengolahan makanan (Bernardus *et al.*, 2002). Produksi cabai di Jambi tahun 2014-2016 mengalami peningkatan dan penurunan, yaitu pada tahun 2014 mencapai 367.15 kuintal, tahun 2015 menurun menjadi 297.479 kuintal, tahun 2016 meningkat menjadi 395.227 kuintal (Badan Pusat Statistik, 2015).

Cabai merah (*Capsicum annum L*) merupakan salah satu bahan pangan yang mudah ditemukan dalam kehidupan sehari-hari. Kebutuhan akan cabai ini semakin meningkat setiap tahunnya, hal ini didukung oleh data BPS (2015) bahwa produksi cabai besar segar dengan tangkai, tahun 2014 sebesar 1,075 juta ton, lebih tinggi dibanding tahun 2013, terjadi kenaikan produksi sebesar 61,73 ribu ton (6,09 persen). Pada periode tahun 2013-2014, peningkatan produksi cabai besar terjadi setiap triwulan, yaitu triwulan I sebesar 17,97 ribu ton (6,77 persen), triwulan II sebesar 5,33 ribu ton (1,86 persen), triwulan III sebesar 23,11 ribu ton (9,02 persen), dan triwulan IV sebesar 15,33 ribu ton (7,51 persen). Dalam 100 gr cabai merah memiliki kandungan 31 kalori, 0,3 gr lemak, 7,3 g karbohidrat, 1 g protein, dan 18 mg vitamin C (Direktorat, 2004).

Cabai hijau (*Capsicum Frutescens*) termasuk tanaman perdu atau semak. Cabai hijau banyak mengandung senyawa yang bermanfaat bagi tubuh seperti mencegah radikal bebas dan juga memiliki kandungan antioksidan yang tinggi. Cabai hijau memiliki umur simpan yang pendek dan harganya yang berfluktuatif sehingga pasokannya tidak menentu. Cabai hijau menjadi salah satu komoditas strategis secara regional dan nasional. Hal ini karena menjadi kebutuhan tambahan bahan dasar makanan untuk rumah tangga. Komoditas cabai hijau ini sangat sensitif

terhadap cuaca sehingga berdampak pada fluktuasi pasokan dan fluktuasi harga, turunannya berakibat cukup besar terhadap inflasi. Fluktuasi produksi cabai juga dipengaruhi oleh sistem logistik rantai pasok distribusi cabai yang terbesar menjadi beberapa sentra produksi (Yudha *et al.*, 2018). Dalam 100 g cabai hijau mengandung 5,2 g karbohidrat, 0,7 g protein, 0,3 g lemak, 23 kalori, vitamin dan mineral. Salah satu vitamin yang menonjol dalam buah cabai adalah vitamin C (asam askorbat) dengan kandungan 84 mg vitamin C dalam 100 g cabai hijau. Cabai hijau memiliki kandungan serat yang cukup tinggi yaitu 1,3 g/100 gram (Kusharto, 2006).

Saus cabai adalah saus yang diperoleh dari bahan utama cabai (*capsicum sp*) berkualitas baik, berupa cairan kental (pasta) terbuat dari bubur buah berwarna menarik (biasanya merah), mempunyai aroma dan rasa yang merangsang, diolah dengan penambahan bumbu-bumbu atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan (Nasional, 2006). Bahan-bahan tambahan yang digunakan sangat bervariasi tetapi yang umumnya digunakan adalah garam, gula, bawang putih dan pengental seperti pati. Indonesia memiliki beragam jenis sambal, pada olahan sambal yang digunakan sambal cabai hijau merupakan salah satu sambal khas Indonesia. Pada produk olahan cabai yang penting diperhatikan adalah mutu dari saus cabai. menurut Koswara (2009), kriteria mutu saus cabai ditentukan oleh kekentalanya yaitu sekitar 24.143 *cp*, memiliki aroma dan rasa yang khas cabai serta berwarna merah. Saus cabai umumnya menggunakan cabai merah diversifikasikan produk saus cabai hijau, Adapun cara untuk meningkatkan kekentalan saus cabai yaitu dengan penambahan bahan pengental.

Pengental saus cabai dengan memanfaatkan prinsip-prinsip gelatinisasi pati. Kekentalan pati dipengaruhi oleh kadar amilosa dan amilopektin, perbandingan amilosa dan amilopektin pati nipah yaitu 20:80% (Agams *et al.*, 2016), pada pati beras 22:78%, sagu 27:73%, tapioka 20:80%, maizena 21:79%, gandum 25:75%, barley 25:75% dan oat 29:71% (Wibowo *et al.*, 2017). Semakin besar kandungan amilosa dan semakin kecil amilopektin, kekentalan yang dihasilkan suatu pati semakin tinggi, hal ini didukung oleh (Adikrisna, 2011), bahwa amilosa adalah

komponen utama dalam pati yang berperan dalam peristiwa gelatinasi yaitu pengelompokan molekul-molekul pati melalui pembentukan ikatan-ikatan hydrogen pada gugus hidroksil intermolekuler antar rantai molekul amilosa. Amilopektin dapat menghalangi terjadinya gelatinasi karena adanya percabangan dalam molekulnya yang dapat mencegah pengelompokan tersebut.

Menurut Rusmainingsih *et al.* (2019). Konsentrasi pati nipah pada pembuatan saus cabai merah berpengaruh sangat nyata terhadap kadar air, warna, total padatan terlarut, sinersis dan viskositas tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap pH dan uji hedonik parameter flavor. konsentrasi terbaik adalah 4% dengan skor penilaian suka parameter flavor menghasilkan kadar air 76,17%, pH 4,26, total padatan terlarut 40,11 °brix. Viskositas 70 dpas, sinersis hari ke 7 yaitu 1,66-1,64, sinersis hari ke 14 yaitu 3,64, nilai L* (kecerahan) 35,92 dengan deskripsi warna *yellow red*.

Buah nipah dapat dijadikan pengental pada produk, pengembangan bahan pangan yang mampu menghasilkan tepung. Hal ini mengacu pada penelitian Agams *et al.*, (2016), menyatakan bahwa buah nipah agak tua memenuhi standar mutu tepung yang dihasilkan dengan kadar air rendah, kadar protein, kadar serat, kadar pati yang cukup tinggi serta warna tepung yang dihasilkan putih alami. Kandungan gizi pada tepung buah nipah berpotensi untuk dikembangkan menjadi sumber makanan alternatif (Heriyanto *et al.*, 2011). Ulyarti *et al.* (2017), menyatakan bahwa tepung buah nipah memiliki kandungan gizi yang cukup baik yaitu dengan kadar lemak 1,45%, kadar protein 5,98%, karbohidrat 82,75% dan kadar serat kasar 17,68%.

Berdasarkan uraian di atas penulis melakukan penelitian tentang **“Pengaruh Penambahan Pati Nipah (*Nyfa fruticans wurmb*) Sebagai Pengental Pada Pembuatan Saus Cabai Hijau”**

1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh penambahan konsentrasi pati nipah terhadap saus cabai hijau

2. Mengetahui penambahan konsentrasi pati nipah yang terbaik terhadap saus cabai hijau yang dihasilkan

1.3 Hipotesis Penelitian

1. Penambahan konsentrasi pati nipah sebagai pengental berpengaruh terhadap kualitas saus cabai hijau
2. Sebagai pengental saus cabai hijau terdapat konsentrasi pati nipah yang tepat dalam menghasilkan saus cabai hijau yang berkualitas

1.4 Manfaat Penelitian

Pemanfaatan konsentrasi pati nipah sebagai pengental pada pembuatan saus cabai hijau dan memberikan informasi tentang pembuatan saus cabai hijau dengan penambahan konsentrasi pati nipah sebagai pengental