

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Cabe jamu atau cabe jawa (*Piper retrofractum* Vahl.) merupakan tanaman rempah atau fitofarmaka. Arifiyanti *et al* (2009) menyatakan, bahwa cabe jamu merupakan tanaman tahunan yang banyak tumbuh di dataran rendah sampai pada ketinggian 600 mdpl. Sentra produksi cabe jamu di Indonesia berada di Provinsi Jawa Timur dan Lampung. Dinas Perkebunan Jawa Timur mencatat pada tahun 2010 luas areal cabe jamu seluas 4.211 ha dengan produksi 1.329 ton buah kering dan produktivitas 481 kg/ha (Evizal, 2013). Sentra produksi di JATIM utamanya adalah wilayah Madura (3.797 ha) dan sedikit di Kabupaten Lamongan (276 ha). Madura adalah tempat ideal bagi pertumbuhan cabe jamu karena kondisi lingkungan, baik suhu maupun tanahnya diduga paling cocok untuk pertumbuhan tanaman ini (Purbani dan Puspita, 2006 *dalam* Arifiyanti, 2009). Areal perkebunan cabe jamu di Madura tersebar di semua kabupaten, yaitu di Kabupaten Sumenep (1.709 ha), Sampang (1.017 ha), Pamekasan (715 ha), dan Bangkalan (356 ha).

Cabe jamu memiliki akar panjat pada ruas batangnya, sehingga keberadaan pohon rambatan sangat penting bagi pertumbuhan cabe jamu. Pohon rambatan harus memiliki bagian permukaan yang membuat akar panjat tanaman cabe jamu melekat dan tumbuh dengan baik. Di Kabupaten Sumenep, terdapat 12 jenis tanaman yang biasa digunakan sebagai pohon rambatan yang berasal dari 8 famili. Pemilihan pohon rambatan cabe jamu mempertimbangkan beberapa hal seperti umur tanaman yang panjang, tanaman yang mudah tumbuh, dan tahan dipangkas, serta tidak merugikan terhadap keberadaan cabe jamu. Pertimbangan lain yang sangat diperhatikan yaitu tanaman yang murah, mudah didapat, dan mudah diperbanyak (Setiawan *et al.*, 2013).

Cabe jamu termasuk 10 besar simplisia nabati yang diserap oleh industri obat tradisional dan menempati peringkat ke enam. Serapannya sebesar 9,5% dari total simplisia. Pemakaian simplisia ini menunjukkan adanya peningkatan dari tahun ke tahun, dengan tren peningkatan rata-rata per tahun sebesar 20,81% dalam kurun waktu 1985-1990 (Januwati dan Yuhono, 2003). Prospek pengembangan cabe jamu cukup cerah sejalan dengan perkembangan industri obat tradisional dan modern didukung

pula oleh kecenderungan “kembali ke alam” dimana kebutuhan obat-obatan yang berasal dari bahan alami meningkat.

Januwati dan Yuhono (2003) menyatakan, untuk kebutuhan domestik maka dipersyaratkan simplisia buah yang cukup kering dan tidak berjamur, bersih dari kotoran dan kandungan minyak atsiri dan piperin yang sesuai dengan standar mutu. Melihat peluang kebutuhan untuk dalam negeri dan ekspor yang semakin meningkat maka tanaman ini dapat dijadikan sebagai pilihan komoditas yang berpotensi dan dapat diharapkan menjadi kegiatan usaha tani di daerah yang mempunyai ekologi sesuai dengan syarat tumbuh tanaman ini.

Penanganan pascapanen yang tepat pada hasil pertanian khususnya buah cabe jamu sangat diperlukan agar memperoleh simplisia seperti yang diharapkan. Salah satu proses pengelolaan pascapanen yang sangat penting yaitu proses pengeringan. Proses pengeringan yang optimal sangat diperlukan agar hasil pertanian dapat disimpan lebih lama. Oleh karena itu jika proses pengeringan tidak dilaksanakan dengan baik, maka hasil pertanian akan mengalami perubahan-perubahan baik mikrobiologi, fisik, maupun kimianya. Pengeringan dapat dilakukan dengan beberapa cara ialah pengeringan dengan sinar matahari dan pengeringan dengan pengering buatan, seperti oven dan *cabinet dryer* (Shabrina *et al.*, 2017).

Menurut beberapa petani cabe jamu di Kecamatan Pasongsongan, salah satu tempat di daerah Sumenep, cabe jamu berbuah sepanjang tahun. Para petani cabe jamu selalu mengalami kendala saat tanaman ini berbuah dan panen saat musim hujan karena terkendala dengan kurangnya cahaya matahari untuk melakukan penjemuran. Seperti yang dinyatakan oleh Shabrina *et al.* (2017), bahwa pengeringan menggunakan cahaya matahari sangat bergantung pada cuaca. Kalaupun harus tetap melakukan penjemuran pada musim hujan akan membutuhkan waktu yang sangat lama supaya cabe jamu benar-benar kering. Penulis berharap dengan adanya alat pengering cabe jamu yang memanfaatkan udara panas, petani tetap dapat melakukan pengeringan cabe jamu bahkan saat musim hujan dengan waktu yang terbilang cepat dan dapat dilakukan di dalam ruangan tertutup.

## **1.2 Batasan Masalah**

Penelitian ini difokuskan pada pengaruh lama pengeringan 60 menit, 90 menit, dan 120 menit terhadap kualitas simplisia cabe jamu. Buah cabe jamu yang digunakan diambil dari pohon rambatan yang berbeda yaitu pohon Lamtoro (*Leucaena leucocephala*) dan pohon Jaranan (*Lannea grandis*). Parameter yang diamati yaitu berat kering, kadar air, dan kandungan piperin.

## **1.3 Rumusan Masalah**

Bagaimana pengaruh interaksi lama pengeringan dan asal cabe jamu dari pohon rambatan yang berbeda terhadap kualitas simplisia cabe jamu?

## **1.4 Tujuan**

Untuk mengetahui pengaruh interaksi lama pengeringan dan asal cabe jamu dari pohon rambatan yang berbeda terhadap kualitas simplisia cabe jamu.

## **1.5 Hipotesis**

Diduga terjadi pengaruh interaksi antara lama pengeringan dan asal cabe jamu dari pohon rambatan yang berbeda terhadap kualitas simplisia cabe jamu.