

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Peluang usaha tanaman cabe jamu cukup menjanjikan, dimana permintaan masyarakat terhadap cabe jamu kering yang semakin meningkat. Minuman jamu tradisional tidak hanya dikonsumsi oleh masyarakat yang ada di dalam negeri, tetapi dikonsumsi oleh masyarakat luar negeri (Kristiana & Abdurrahman, 2021). Hasan dan Ihsannudin (2021) menyatakan bahwa cabe jamu mengalami peningkatan permintaan ekspor ke luar negeri. Cabe jamu memiliki harga yang relatif tinggi, akan tetapi fluktuasinya relatif rendah. Harga terendah cabe jamu pada tahun 2021 sebesar Rp. 48.000/kg cabe jamu, sedangkan harga tertinggi mencapai Rp. 99.000/kg cabe jamu kering. Harga tersebut dianggap baik oleh petani, sehingga para petani akan meningkatkan jumlah produksi cabe jamu agar dapat diekspor ke luar negeri.

Suyanto (2002) dalam Bahrudin *et al.*, (2021) menyatakan bahwa Jawa Timur menjadi pemasok cabe jamu bagi negara tujuan seperti India, Singapura, Hongkong, dan Malaysia. Adapun jumlah atau nilai ekspor cabe jamu kering Tahun 2011 antara lain India 140.000 kg, Singapura 84.000 kg, Hongkong 112.000 kg, dan Malaysia 70.000 kg. Penghasil cabe jamu terbanyak yaitu Kabupaten Sumenep, dimana pangsa pasarnya dari Jepang hingga Tiongkok (Aminullah, 2022). Badan Pusat Statistik Kabupaten Sumenep pada Tahun 2023 menyatakan bahwa jumlah produksi cabe jamu mencapai 9391,5 ton dengan jumlah produktifitas sebesar 4467,62 kg/ha/tahun. Potensi cabe jamu yang terdapat di Indonesia dapat ditemukan di daerah Jawa, Lampung, Sumatera, serta Kalimantan (Anisah & Hayati, 2017). Bahrudin *et al.* (2021) menyatakan bahwa tempat produksi utama cabe jamu yaitu di pulau Madura (khususnya Bangkalan, Sampang, Pamekasan, dan Sumenep), Lamongan, serta Lampung. Karakteristik utama yang dipertimbangkan konsumen dalam membeli produk adalah kualitas dan umur simpan, sehingga produsen harus mengetahui cara menjaga kualitas dan berapa umur simpan produk cabe jamu.

Umur simpan dapat diartikan sebagai parameter ketahanan suatu produk selama proses penyimpanan, dimana produk memiliki kenampakan, rasa, aroma, tekstur, mutu yang baik (Ninsix *et al.*, 2018). Salingkat *et al.* (2020) menyatakan selama proses penyimpanan dan pemasaran suatu produk akan kehilangan bobot dan kualitas, sehingga produsen dapat menentukan umur simpan agar produk memiliki kualitas yang baik pada saat pemasaran. Penentuan umur

simpan dapat dilakukan secara prediktif menggunakan metode pendugaan umur simpan dengan cara mengevaluasi perubahan mutu selama proses penyimpanan. Perubahan mutu ditandai dengan adanya perubahan pada parameter mutu produk, sehingga pemilihan parameter mutu yang tepat sangat penting (Ninsix *et al.*, 2018). Pengemasan dan penyimpanan yang tepat dapat menjaga mutu pada suatu produk, dimana menjaga kualitas dapat mengurangi kerusakan serta memperpanjang umur simpan (Ropikoh *et al.*, 2024)..

Petani cabe jamu pada UD. Kencana Kabupaten Sumenep menggunakan kemasan karung goni untuk mengemas dan menyimpan cabe jamu. Alasan petani menggunakan kemasan karung goni karena lebih kuat dan lebih tahan lama. Karung goni terbuat dari serat alami, dimana serat alami memiliki kelebihan seperti tidak mengganggu lingkungan, mudah menyerap air, dan mampu mempertahankan kelembaban (Muchtar *et al.*, 2011). Berdasarkan penelitian Bahrudin *et al.* (2021) tentang cara budidaya hingga penanganan pasca panen. Cabe jamu yang kering disimpan menggunakan kemasan karung goni dan disimpan pada gudang yang kering dan memiliki ventilasi yang bagus. Penelitian yang membahas tentang pendugaan umur simpan cabe jamu dalam kemasan karung goni belum pernah dilakukan, sehingga untuk mengetahui kualitas dan umur simpan cabe jamu dapat dilakukan dengan metode pendugaan umur simpan.

Demi menjamin spesifikasi dan kualitas cabe jamu yang terkontrol, dapat dilakukan dengan cara pendugaan umur simpan menggunakan metode *Accelerated Shelf-life Testing* (ASLT). Tujuan metode *Accelerated Shelf-life Testing* (ASLT) untuk melakukan pendugaan umur simpan pada bahan makanan yang rentan terhadap kerusakan dan diakibatkan adanya reaksi kimia. Semakin cepat laju reaksi kimia dengan penggunaan suhu tinggi dapat menurunkan kualitas produk yang lebih cepat (Hasany *et al.*, 2017). Penerapan metode *Accelerated Shelf-life Testing* (ASLT) diharapkan dapat menjamin serta mengontrol kualitas cabe jamu dan memprediksi umur simpan cabe jamu, oleh karena itu penelitian pendugaan umur simpan cabe jamu dalam kemasan karung goni menggunakan metode ASLT penting untuk dilakukan.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimana perubahan parameter cabe jamu selama penyimpanan?

2. Berapa umur simpan cabe jamu dalam kemasan goni selama penyimpanan dengan metode *Accelerated Shelf-life Testing* (ASLT)?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini sebagai berikut:

1. Menganalisis perubahan parameter cabe jamu selama penyimpanan.
2. Memprediksi umur simpan cabe jamu dalam kemasan goni selama penyimpanan menggunakan metode *Accelerated Shelf-life Testing* (ASLT).

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini sebagai berikut:

1. Memberikan informasi terhadap pelaku usaha di bidang pangan cabe jamu tentang umur simpan maksimal menggunakan karung goni.
2. Memberikan pengetahuan tentang pendugaan umur simpan cabe jamu dengan metode *Accelerated Shelf-life Testing* (ASLT).