

I. PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang

Indonesia adalah salah satu pusatkeanekaragaman hayati dunia. Empat puluh ribu jenis tumbuhan yang menghasilkan berbagai jenis bahan kimia yang sangat potensial sebagai bahan pangan tersebar dari sabang hingga merauke diantaranya terdapat 63 jenis tumbuhan yang dapat menghasilkan minyak atsiri (Agusta, 2000). Salah satu tanaman penghasil minyak atsiri adalah cabe jawa.

Cabe jawa merupakan tanaman asli Indonesia yang tergolong dalam family piperaceae yang memiliki khasiat obat dan telah dimanfaatkan sejak zaman dahulu. Winarto (2003) menyebutkan sejumlah penyakit bisa diatasi dengan cabe jawa. Secara tradisional buah cabe jawa dapat dimanfaatkan sebagai obat masuk angin. Orang Madura biasanya memanfaatkan serbuk cabe jawa yang kemudian ditambahkan kedalam minuman baik teh, kopi ataupun susu serta minuman yang lainnya. Penambahan serbuk cabe jawa berkhasiat menghangatkan dan menambah stamina pada tubuh. Tanaman Cabe jawa merupakan salah satu tanaman yang menghasilkan minyak atsiri sebesar 0,9%. Cabe jawa mengandung komponen minyak menguap (*volatile oil*), minyak menguap yang biasa disebut minyak atsiri merupakan komponen pemberibau yang khas (Nurkhasanah *et al.*, 2013).

Tanaman ini, bisa jadi tanaman pokok atau bisa juga dijadikan tanaman sela. Bagian tanaman yang banyak dimanfaatkan sebagai bahan baku obat tradisional adalah buahnya. Menurut Winarto (2003), bagian cabe jawa yang dapat dimanfaatkan adalah buah yang sudah tua tetapi belum masak.

Budidaya tanaman cabe jawa banyak dilakukan di berbagai daerah di Indonesia. Peningkatan efisiensi produksi memerlukan peningkatan produktivitas tanaman, salah satunya dengan perbaikan pasca panen, ekstraksi dan peningkatan nilai tambah yang didukung pengendalian dan jaminan mutu agar diperoleh mutu yang tinggi dan konsisten (Gunawan, 2009).

Hasil pertanian akan mengalami perubahan-perubahan setelah dipanen. Perubahan tersebut meliputi biologi (mikroba, serangan, dan respirasi), fisik (tekanan, getaran, suhu dan kelembaban), serta kimia (Afrianti, 2013). Pasca

panen yang tepat menekan kehilangan kandungan bahan aktif karena proses pengeringan, memperpanjang daya simpan dan daya ekonomis produk sehingga dapat meningkatkan nilai tambah dan daya saing produk yang pada akhirnya dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan petani (Kementrian Pertanian, 2011). Penanganan pasca panen yang baik akan menjaga kualitas dan kuantitas hasil panen tanaman.

Penerapan pasca panen yang umum dilakukan di lapang oleh petani cabe jawa adalah blansir atau perebusan yang bertujuan untuk mempercepat proses pengeringan. Blansir merupakan perlakuan pemberian panas pada bahan dengan jalan mencelupkan dengan air panas maupun pemberian uap panas. perlakuan blansir akan memperbaiki kualitas produk yang diolah, menghilangkan perubahan-perubahan yang tidak diinginkan akibat proses oksidasi dan enzimatis dalam bahan tanaman (Sudrajat, 2004). Blansir yang umum dilakukan di lapang adalah dengan cara penyiraman air panas pada cabe jawa secara berkali-kali 3 atau sampai 5 kali penyiraman. Adapun cara lain yang dilakukan oleh petani cabe jawa adalah dengan memasukkan cabe jawa yang telah dipanen kedalam air mendidih beberapa menit.

Mengingat perlakuan blansir yang dilakukan oleh petani tidak memperhatikan waktu dan cara blansir yang tepat sehingga kualitas mutu cabe jawa akan menurun, maka perlu dilakukan penelitian mengenai pengaruh cara dan lama blansir terhadap kualitas simplisia buah cabe jawa (*Piper retrofractu*, Vahl.)

1.2. Batasan Masalah

Penelitian ini dilakukan untuk menguji pengaruh cara blansir yang terdiri dari dimasukkan air mendidih dan dikukus serta lama waktu blansir yakni 5 menit, 10 menit dan 15 menit terhadap kualitas yang meliputi berat kering, kadar air, penyusutan, organoleptik, kekerasan dan minyak atsiri simplisia buah cabe jawa dari masing-masing perbandingan tanpa blansir dengan blansir, blansir kukus dengan blansir rendam, blansir kukus 5 menit dengan blansir kukus lebih dari 5 menit, blansir kukus 10 menit dengan blansir kukus 15 menit, blansir rendam 5 menit dengan blansir rendam lebih dari 5 menit serta blansir 10 menit dengan

blansir rendam 15 menit. Buah cabe jawa yang dilteliti adalah yang berumur dua bulan dan berwarna merah kehijauan.

1.3. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini ialah apakah terdapat pengaruh perlakuan cara dan lamablansir yang berbeda terhadap kualitas simplisia buah cabe jawa.

1.4. Tujuan Penelitian

Menganalisis pengaruh perlakuan cara dan lamablansir yang berbedaterhadadap kualitas simplisia buah cabe jawa.

1.5. Hipotesis

Perlakuan pasca panen yakni cara blansir kukus dengan rendam dan lamablansir 5,10,dan 15 menit diduga berpengaruh terhadap kualitas simplisia buah cabe jawa diantaranya adalah kadar abu total, kadar abu larut air dan minyak atsiri.