

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Tumbuhan cabe yang merupakan salah satu bahan krusial di aneka macam hidangan kuliner di Indonesia, tetapi tidak banyak yang mengenal jenis cabe jamu atau biasa disebut cabe jawa (*Piper retrofractum* Vahl.). Bentuknya yang sedikit tidak sama dari cabe pada umumnya membuat cabe jamu kurang dikenali sebagai tumbuhan cabe. Cabe jamu ialah salah satu tumbuhan tradisional yang merupakan tumbuhan rempah asli Indonesia yang mempunyai banyak manfaat dari segi kesehatan maupun segi ekonomi. Cabe jamu termasuk ke dalam satu famili dengan lada, kemukus, dan juga sirih-sirihan atau *Piperacea* (Bahruddin et al., 2021).

Produksi cabe jamu terbesar di Madura yaitu di Kabupaten Sumenep. Menurut BPS Jawa Timur (2018) di Kabupaten Sumenep total produksi cabe jamu mencapai 10.314,49 ton dengan produktivitas sebesar 4.762,85 Kg/Ha. Kecamatan Bluto merupakan kecamatan terbesar penghasil cabe jamu. Hal tersebut juga sesuai dengan penelitian Judhaswati (2016) bahwasanya hampir semua kecamatan di Sumenep memiliki areal panen tanaman cabe jamu dan hanya satu kecamatan dari 27 kecamatan yang tidak memiliki areal tanam cabe jamu. Untuk Kabupaten Bangkalan terdapat 10 kecamatan yang memiliki areal panen cabe jamu dari 18 kecamatan, Kabupaten Sampang terdapat 6 kecamatan dari 14 kecamatan, dan Kabupaten Pamekasan terdapat 9 kecamatan dari 13 kecamatan.

Cabe jamu termasuk dalam komoditas yang tergolong memiliki nilai ekonomi tinggi. Menurut Widana (2021) tanaman cabe jamu dapat tumbuh pada lahan dengan ketinggian sekitar 0 - 600 meter di atas permukaan laut. Curah hujan pada daerah tersebut sekitar 1.259 – 2.500 mm/tahun. Tanah lempung berpasir merupakan tanah yang sesuai untuk penanaman cabe jamu, karena struktur tanahnya gembur dan punya drainase yang baik. Namun demikian, tumbuhan cabe jamu juga bisa tumbuh pada lahan yang marginal dengan kondisi kering berbatu.

Salah satu faktor yang mempengaruhi nilai jual cabe jamu adalah kualitas produk. Oleh karena itu sebuah perusahaan harus memperhatikan kualitas produk yang dihasilkannya (Ernawati, 2019). Lebih jauh dikemukakan oleh Firmansyah & Haryanto, (2019), bahwa kualitas produk merupakan totalitas fitur dan karakteristik

produk atau jasa yang bergantung pada kemampuannya untuk memuaskan kebutuhan pelanggan. Salah satu parameter mutu yang mempengaruhi kelarutan cabe jamu celup yaitu ukuran partikel yang seragam. Melalui partikel ini, diharapkan akan diperoleh sifat-sifat khas yang dimiliki oleh serbuk cabe jamu. Menurut Tambun *et al.*, (2016), ukuran partikel yang semakin kecil, luas permukaan zat tersebut juga meningkat, sehingga akan mempercepat kelarutan.

Beberapa produk yang memanfaatkan karakteristik fisik dalam ukuran partikel saat ini telah umum digunakan pada produk teh celup dan kopi celup. Penggunaan kantong celup atau wadah, efektivitasnya sangat bergantung pada ukuran partikel. Penggunaan kantong celup untuk cabe jamu telah dilakukan oleh Auliyana *et al.*, (2015). Namun dalam pembuatannya, ukuran serbuk yang dibuat sama. Oleh karena itu, dalam penelitian ini dicari ukuran pada serbuk cabe jamu dalam beberapa mesh dan pengaruh lama penyeduhan terhadap kelarutan serbuk cabe jamu yang akan dimanfaatkan sebagai minuman dalam kantong celup. Serta bagaimanakah membuat cabe jamu celup dengan kelarutan yang bagus. Selain itu, juga akan dicari seberapa besar pengaruh lama penyeduhan terhadap kelarutan serbuk cabe jamu. Menurut Muzaifa *et al.*, (2019) dalam penyeduhan cascara, untuk mendapatkan citarasa terbaik diperlukan waktu penyeduhan selama 3 menit. Sedangkan untuk mendapatkan manfaat kesehatannya diperlukan waktu penyeduhan selama 5 menit.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian di atas, rumusan masalahnya yaitu:

1. Bagaimana pengaruh ukuran partikel dan waktu penyeduhan cabe jamu celup terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik?
2. Adakah interaksi antara ukuran partikel cabe jamu celup dan waktu penyeduhan?
3. Manakah kombinasi perlakuan antara ukuran partikel cabe jamu celup dan waktu penyeduhan yang terbaik?

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, tujuan penelitian ini yaitu:

1. Mengetahui pengaruh ukuran partikel dan waktu penyeduhan cabe jamu celup terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik.
2. Mengetahui adanya interaksi antara ukuran partikel cabe jamu celup dan waktu penyeduhan.
3. Memperoleh kombinasi perlakuan terbaik antara ukuran partikel cabe jamu celup dan waktu penyeduhan.

1.4. Batasan Penelitian

Batasan penelitian yang digunakan yaitu:

1. Menggunakan kantong celup dengan ukuran yang sudah ada di pasaran.
2. Suhu yang digunakan untuk penyeduhan 90°C.
3. Penyeduhan dilakukan secara manual dengan frekuensi yang sama.
4. Frekuensi penyeduhan yakni mencelup dan mengangkat kantong celup sebanyak 30 kali.

1.5. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini yaitu dapat memperoleh ukuran dan waktu penyeduhan paling optimal pada serbuk cabe jamu sehingga memperoleh kualitas serbuk cabe jamu yang terbaik dan dapat meningkatkan efisiensi dalam mengonsumsi cabe jamu.