

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cabe jamu (*Piper retrofractum* Vahl.) merupakan salah satu tanaman obat yang banyak ditemukan di berbagai negara tropis, termasuk di Negara Indonesia (Prameswari *et al.*, 2021). Tanaman ini dapat ditemukan diberbagai daerah seperti di pulau kalimantan, bali, sumatera, nusa tenggara dan jawa. Salah satu daerah produksi utamanya adalah Madura (Bangkalan, Sampang, Pamekasan dan Sumenep) (Haryudin dan Rostiana 2009). Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Kabupaten Sumenep (2020), produksi cabe jamu di Kabupaten Sumenep mencapai 10.198,28 ton pada 2018 dan meningkat menjadi 10.333,52 ton pada 2019 dengan produktivitas 4.800,54 kg/ha.

Cabe jamu umumnya digunakan sebagai campuran bahan herbal atau bahan penghangat tubuh yang dapat dicampur dengan kopi, teh dan susu (Haryudin dan Rostiana 2009). Cabe jamu juga dapat digunakan untuk kesehatan dan kecantikan atau kosmetik, serta obat sehabis melahirkan, pengobatan anemia, obesitas dan pengobatan penyakit seperti keputihan. Selain digunakan dalam industri lokal, jamu juga diekspor ke beberapa negara lain, seperti Singapura, Malaysia, China, Timur Tengah, Eropa dan Amerika Serikat (Bahruddin *et al.*, 2021).

Salah satu senyawa utama yang terkandung dalam buah cabe jamu adalah senyawa piperin. Senyawa ini merupakan senyawa golongan alkaloid sering digunakan dalam pengobatan. Piperin pada cabe jamu memiliki khasiat sebagai penurun demam, mengurangi rasa sakit, antioksidan, mengurangi peradangan, mempunyai aktivitas pada penyakit tukak lambung, antitumor, dan sebagai imunomodulator (Istiqomah, 2013). Kadungan piperin yang terdapat dalam buah cabe jamu tidak kurang dari 1,05% (Farmakope Herbal, 2017).

Pemanenan cabe jamu dilakukan ketika buahnya sudah berwarna hijau kekuningan atau kemerahan. Cabe jamu yang telah dipanen akan langsung dikeringkan (Winarto, 2003), karena cabe jamu umumnya dijual oleh petani dalam keadaan kering. Pengeringan pada tanaman obat seperti cabe jamu merupakan tahapan terpenting dalam menjaga kestabilan senyawanya (Winangsih *et al.*, 2013). Proses pengeringan dibagi menjadi dua yaitu pengeringan alami dan buatan. Pengeringan alami dengan meletakkan bahan dibawah sinar matahari (*sun drying*) dan pengeringan buatan dengan

memanfaatkan alat pengering (*artificial drying*) (Suarnadwipa & W, 2008). Metode pengeringan yang biasa dilakukan oleh para petani yaitu dengan penjemuran dibawah sinar matahari (*sun drying*) (Zamharir *et al.*, 2016). Sebelum proses pengeringan cabe jamu para petani cabe jamu umumnya juga melakukan proses pendahuluan (*blanching*).

Blanching adalah proses pemanasan yang dilakukan pada bahan untuk menonaktifkan enzim, melunakkan jaringan, dan mengurangi kontaminasi mikroorganisme berbahaya untuk mendapatkan kualitas produk kering yang baik (Rukmana & Saidi, 2021). *Blanching* juga dapat menurunkan kadar air bahan, sehingga dapat mempercepat pengeringan (Pardede, 2017). Hal ini karena, selama *blanching* perubahan polimer dinding sel menyebabkan jaringan buah melunak, melepaskan udara yang terperangkap dalam jaringan tanaman (Xiao *et al.* 2017). Hasil penelitian Hawa *et al.*, (2020) menyatakan bahwa *blanching* dapat mempercepat pengeringan cabe jamu. Berdasarkan hal tersebut maka perlu dilakukannya penelitian lanjutan untuk mengetahui perlakuan *blanching* yang tepat sehingga mendapatkan kualitas cabe jamu yang lebih baik dengan waktu pengeringan yang lebih cepat.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan paparan latar belakang di atas, beberapa rumusan masalah yang dapat diambil dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Bagaimana pengaruh perbedaan suhu dan waktu *blanching* terhadap atribut fisik dan kimia cabe jamu?
- b. Bagaimana pengaruh perbedaan suhu dan waktu *blanching* terhadap laju pengeringan cabe jamu?

1.3 Tujuan

Tujuan yang ingin dicapai dari peneltian ini adalah sebagai berikut:

- a. Mengetahui pengaruh perbedaan suhu dan waktu *blanching* terhadap atribut fisik dan kimia cabe jamu
- b. Mengetahui pengaruh perbedaan suhu dan waktu *blanching* terhadap laju pengeringan cabe jamu

1.4 Manfaat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat diantara yaitu:

- a. Memberikan informasi mengenai potensi cabe jamu dari segi kualitas dan khasiatnya sebagai salah satu komoditas lokal.

- b. Menambah pengetahuan petani mengenai cara *blanching* cabe jamu yang baik.
- c. Meningkatkan nilai komoditas cabe jamu sebagai upaya mewujudkan kesejahteraan petani lokal.