

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cabe jamu (*Piper retrofractum* Vahl.), dikenal sebagai salah satu komoditas pertanian yang memenuhi kebutuhan ekspor dunia salah satunya yaitu negara India (Setiawan, 2009). Provinsi Jawa Timur tercatat sebagai salah satu penghasil cabe jamu di Indonesia (Anisah dan Hayati, 2017). Menurut data Badan Pusat Statistik Kabupaten Sumenep (2020) produksi cabe jamu Pada tahun 2018 mencapai 10.198,28 Ton dan pada tahun 2019 mencapai 10.333,52 Ton di Kabupaten Sumenep dengan produktivitas sebesar 4.800,54 Kg/Ha dan hasil perkebunan cabe jamu sebesar 2.676,38 Ton di Kecamatan Bluto sebagai penghasil cabe jamu terbesar di Sumenep. Menurut Suhardi dan Subari (2020), produksi cabe jamu di Kecamatan Bluto mengalami kenaikan setiap tahunnya. Dibuktikan pada tahun 2015 hasil perkebunan sebesar 2.455,17 ton, tahun 2016 sebesar 2.586,92, tahun 2017-2018 sebesar 2.676,38 ton dan pada tahun 2019 sebesar 2.761,17 ton. Meningkatnya permintaan akan kebutuhan cabe jamu menjadi penting untuk para petani sebagai produsen cabe jamu. Sehingga penggunaan metode baru untuk meningkatkan produktivitas menjadi penting untuk dilakukan.

Petani cabe jamu umumnya menjual hasil panen cabe jamunya dalam kondisi kering. Cabe jamu termasuk ke dalam golongan simplisia atau buah yang dikeringkan karena umumnya dijadikan bahan baku pembuatan jamu dan obat tradisional (Wahyuni *et al.*, 2013). Simplisia yang baik memiliki ciri-ciri aroma serbuk tidak jauh berbeda dari sebelum dikeringkan (Sembiring, 2009). Umumnya, para petani menggunakan metode pengeringan sinar matahari untuk memperpanjang umur simpan sekaligus mempertahankan kandungan kimiawi di dalamnya (Yosika *et al.*, 2020). Namun metode pengeringan sinar matahari memiliki beberapa kekurangan di antaranya yaitu membutuhkan tempat yang luas, gangguan binatang, kontaminasi debu, dan waktu yang relatif lebih lama (Hanafi *et al.*, 2017) Berdasarkan kekurangan pada metode pengeringan matahari menjadi penting untuk mengembangkan metode baru dalam pengeringan cabe jamu. Oleh karena itu, diperlukan penelitian lebih lanjut yang berkaitan dengan pengeringan cabe jamu.

Metode pengeringan menggunakan alat umumnya digunakan untuk meningkatkan produktivitas dengan tidak mengabaikan kualitas yang dihasilkan.

Takahashi *et al.* (2017) meneliti tentang efek pengeringan matahari dan oven pada fisikokimia dan karakteristik antioksidan buah *hihasumodoki* (*Piper retrofractum Vahl.*). Hasil penelitian berupa perubahan bentuk fisik serta kadar piperin yang cenderung stabil dengan kondisi antioksidan yang berbeda. Yosika *et al.*, (2020) meneliti tentang karakteristik pengeringan cabai puyang (*Piper retrofractum Vahl.*) menggunakan pengeringan alami (*open sun drying*). Hasil penelitiannya menunjukkan bahwa untuk mempercepat tercapainya kadar air kesetimbangan, dapat dilakukan dengan proses *blanching*. Hawa *et al.*, (2021) meneliti tentang kinetika pengeringan buah cabaya (*Piper retrofractum Vahl*) akibat *blanching* air panas di bawah pengering tenaga surya konveksi paksa tidak langsung. Hasil penelitian berupa kerusakan struktur seluler cabe jamu memiliki keterkaitan dengan dampak *blanching* pada performa pengeringan. Berdasarkan hasil penelitian yang sudah ada, maka perlu adanya pengembangan lebih lanjut terkait mutu cabe jamu dalam kasus ini, penelitian yang akan dikembangkan yaitu membandingkan mutu cabe jamu dari hasil pengeringan *oven-drying* dengan perlakuan *blanching* dan *Non-blanching*.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan paparan latar belakang di atas, beberapa rumusan masalah yang dapat diambil dari penelitian ini adalah mengenai bagaimana pengaruh penggunaan mesin *oven-drying* terhadap mutu fisik maupun kimiawi cabe jamu serta bagaimana pengaruh perbedaan *Non-banching* dan *Blanching* serta suhu pengeringan yang digunakan terhadap mutu cabe jamu dalam proses pengeringan.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui pengaruh suhu oven terhadap atribut mutu fisik maupun kimiawi cabe jamu.
2. Mengetahui pengaruh *Blanching* terhadap atribut mutu fisik maupun kimiawi cabe jamu.

1.4 Manfaat Penelitian

Diharapkan dengan adanya penelitian ini, dapat memberikan manfaat penelitian ini yaitu :

1. Meningkatkan nilai komoditas cabe jamu sebagai upaya mewujudkan kesejahteraan petani lokal.
2. Menjadikan komoditas cabe jamu sebagai komoditas unggulan daerah serta

dapat menjadi referensi usaha dengan pengembangan produk yang berbeda.

3. Menambah pengetahuan tentang potensi komoditas cabe jamu dari segi mutu dan manfaat kesehatan sebagai salah satu komoditas lokal.