

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Cabai (*Capsicum* sp.) merupakan jenis tanaman *hortikultura* (budidaya) yang banyak ditanam di Indonesia, karena memiliki nilai ekonomi dan permintaan yang tinggi. Hal tersebut dibuktikan dengan luas areal perkebunan cabai yang mencapai 165.000 hektar. Bertanam cabai merupakan suatu usaha budidaya terluas dibandingkan komoditas sayuran yang lain.¹

Berdasarkan data badan Pusat Statistik (BPS), produksi cabai rawit nasional sepanjang tahun 2014 mencapai 800,48 ribu ton. Produksi tersebut naik 86,98 ribu ton dibanding realisasi produksi sebesar 713,50 ribu ton di tahun 2013. Konsumsi rumah tangga dari cabai rawit sebesar 364,4 ribu ton dan non rumah tangga atau industri sebesar 280,7 ribu ton. Total konsumsi cabai rawit mencapai 645,2 ribu ton. Total produksi cabai rawit melebihi total konsumsi sehingga terjadi kemelimpahan.²

Varietas Bhaskara merupakan salah satu jenis cabai rawit yang saat ini sedang diminati oleh konsumen rumah tangga dan

¹Yanti Oktaviana, dkk. "Pengaruh Lama Penyimpanan dan Konsentrasi Natrium Benzoat Terhadap Kadar Vitamin C Cabai Merah (*Capsicum annuum* L.)", (Vol. 1, No. 4, November/2012), <http://jurnal.untad.ac.id/jurnal/index.php/JAK/article/view/1569>. Diakses 13 September 2015. hlm. 193.

²Badan Pusat Statistik, *Jawa Tengah in figures*, (Semarang: BPS Jateng, 2015).

warung makan, karena rasa pedas yang terkandung di dalamnya. Cabai juga mengandung vitamin C yang tinggi mengungguli buah-buahan yang sering dikonsumsi masyarakat seperti pepaya, mangga, nanas, dan semangka. Vitamin C pada cabai berfungsi untuk memelihara membran sel, meningkatkan daya tahan terhadap infeksi dan mempercepat penyembuhan terhadap luka. Vitamin C berperan sebagai antioksidan yang kuat yang dapat melindungi sel dari agen-agen penyebab kanker, dan secara khusus mampu meningkatkan daya serap tubuh terhadap kalsium serta zat besi dari bahan makanan lain.³

Hal tersebut sesuai dengan ajaran Islam bahwa Allah SWT menciptakan sesuatu pasti ada manfaatnya. Dalam Al-Qur'an surat Al-A'raf ayat 57 yang berbunyi:



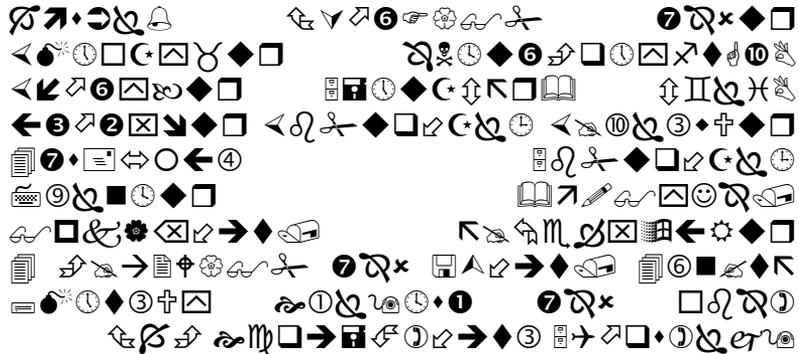
Lalu kami turunkan hujan di daerah itu, Maka kami keluarkan dengan sebab hujan itu pelbagai macam buah-buahan. (Q.S. Al-A'raf/7: 57).⁴

Ayat tersebut menjelaskan bahwa, Allah menurunkan air hujan dan dengan air tersebut dikeluarkan bermacam-macam buah-buahan yang beraneka rasa, warna dan baunya. Setiap tanah

³Sunita Almatsier, *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*, (Jakarta: Gramedia Pustaka Umum, 2004), hlm. 187.

⁴Departemen Agama RI, *Al-Qur'an Dan Terjemahannya*, (Kudus: Menara Kudus, 1997), hlm. 158.

mengeluarkan buah-buahan yang berbeda-beda, yang semuanya menunjukkan atas kekuasaan Allah SWT, ilmu, rahmat dan anugerah-Nya,⁵ sebagaimana difirmankan dalam Al-qur'an surat Ar-Ra'd ayat 4 yang berbunyi:



Dan di bumi Ini terdapat bagian-bagian yang berdampungan, dan kebun-kebun anggur, tanaman-tanaman dan pohon korma yang bercabang dan yang tidak bercabang, disirami dengan air yang sama. kami melebihkan sebahagian tanam-tanaman itu atas sebahagian yang lain tentang rasanya. Sesungguhnya pada yang demikian itu terdapat tanda-tanda (kebesaran Allah) bagi kaum yang berfikir. (Q.S. Ar-Ra'd/13: 4)⁶

Ayat tersebut menjelaskan bahwa di bumi terdapat kebun-kebun anggur, pohon kurma, pohon yang bercabang dan tidak bercabang, semua disiram dengan air yang sama tetapi menghasilkan buah yang beraneka ragam rasanya. Allah melebihkan sebagian tanaman atas sebagian tanaman yang lain baik dari bentuk, rasa dan manfaatnya. Menurut kajian saintis,

⁵Ahmad Mushthofa Al-Maraghi, *Terjemah Tafsir Al-Maraghi*, (Semarang:T hoha Putra, 1993), hlm. 324.

⁶Departemen Agama RI, *Al-Qur'an Dan Terjemahannya*, hlm. 250.

perbedaan rasa dari buah-buahan disebabkan perbedaan kandungan kimiawi yang ada di dalamnya. Molekul kimiawi ini dalam bahasa ilmu biokimia disebut dengan *metabolit*. Jenis dan kuantitas *metabolit* yang berbeda memberikan rasa yang berbeda-beda dari tanaman dan buah yang berbeda, seperti kandungan vitamin C pada cabai rawit.⁷

Cabai mempunyai kadar air yang cukup tinggi pada saat panen. Sifat fisiologis serta aktivitas mikroorganisme, misalnya jamur, menyebabkan cabai cenderung mudah mengalami kerusakan fisik.⁸ Hal tersebut menyebabkan cabai mudah mengalami pembusukan. Hasil produksi cabai rawit tidak semua dikonsumsi oleh konsumen, sehingga terjadi kemelimpahan stok cabai terutama di kabupaten Demak. Keadaan tersebut menyebabkan harga cabai di pasaran sangat berfluktuasi sehingga petani mengalami kerugian.⁹

Penanganan pascapanen cabai rawit di Indonesia umumnya masih sederhana sehingga tingkat kerusakannya sangat

⁷Kementrian Agama RI, *Al-Qur'an dan Tafsirnya Jilid V*, (Jakarta: Lentera Abadi, 2010), hlm. 66-67.

⁸Fiqih Udin, “Kajian Pengaruh Bahan Pengisi dan Konsentrasi Natrium Benzoat Terhadap Mutu Produk Pasta Cabai Merah Hot Beauty (*Capsicum annum* L. Var. Hot Beauty)”, (Vol. 10, No. 3), hlm. 109.

⁹Zulkarnaen Abidin, “Studi Pengawetan Cabe Merah (*Capsicum Annum. L*) dengan Perlakuan Blanching dan Perendaman dalam Larutan Pengawet”, *Skripsi* (Makassar: Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin Makassar, 2012), <http://repository.unhas.ac.id/handle/123456789/2812>. Diakses 2 oktober 201. hlm. 1.

tinggi. Hal ini terjadi karena fasilitas dan pengetahuan petani tentang penanganan pascapanen masih terbatas. Teknologi pascapanen dalam hal pengolahan cabai menjadi andalan dalam mempertahankan dan meningkatkan nilai jual produk yang prima. Oleh karena itu, petani perlu memiliki pengetahuan tentang penanganan komoditas cabai yang mudah rusak agar kesegarannya dapat dipertahankan lebih lama.¹⁰

Pencegahan pembusukan pada cabai diantaranya dapat dilakukan dengan menggunakan bahan pengawet. Pengawetan cabai rawit dilakukan untuk mendapatkan nilai ekonomis dan daya simpan lebih baik. Proses pengawetan cabai rawit segar diantaranya dapat dilakukan dengan perendaman dalam larutan pengawet, diharapkan dapat memperbaiki nilai ekonomis dan daya simpan cabai rawit segar.¹¹

Salah satu bahan pengawet yang dapat digunakan untuk mengawetkan makanan adalah natrium benzoat. Benzoat merupakan unsur alami yang terdapat dalam beberapa tumbuhan dan sering digunakan sebagai anti bakteri atau anti jamur untuk

¹⁰Yanti Oktaviana, dkk. “Pengaruh Lama Penyimpanan dan Konsentrasi Natrium Benzoat Terhadap Kadar Vitamin C Cabai Merah (*Capsicum annuum* L.)”, (Vol. 1, No. 4, November/2012), <http://jurnal.untad.ac.id/jurnal/index.php/JAK/article/view/1569>. Diakses 13 September 2015. hlm. 194.

¹¹Zulkarnaen Abidin, “Studi Pengawetan Cabe Merah (*Capsicum Annun. L*) dengan Perlakuan Blanching dan Perendaman dalam Larutan Pengawet”, *Skripsi* (Makasar: Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin Makassar, 2012), <http://repository.unhas.ac.id/handle/123456789/2812>. Diakses 2 oktober 2015. hlm. 1.

mengawetkan makanan. Penambahan natrium benzoat dalam larutan cenderung dapat memperpanjang masa simpan dan kesegaran bahan pangan.¹²

Berdasarkan uraian di atas, maka peneliti mengangkat permasalahan tersebut melalui suatu penelitian yang berjudul “PENGARUH NATRIUM BENZOAT TERHADAP KADAR VITAMIN C PADA CABAI RAWIT (*Capsicum frutescens* L. var. “Bhaskara”)

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

Bagaimana pengaruh natrium benzoat terhadap kadar vitamin C pada cabai rawit (*Capsicum frutescens* L.) varietas Bhaskara?

C. Tujuan dan Manfaat Penelitian

1. Tujuan penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut, maka tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui: pengaruh natrium benzoat terhadap kadar vitamin C pada cabai rawit (*Capsicum frutescens* L.) varietas Bhaskara

¹²Yanti Oktaviana, dkk. “Pengaruh Lama Penyimpanan dan Konsentrasi Natrium Benzoat Terhadap Kadar Vitamin C Cabai Merah (*Capsicum annum* L.)”, (Vol. 1, No. 4, November/2012), <http://jurnal.untad.ac.id/jurnal/index.php/JAK/article/view/1569>. Diakses 13 September 2015. hlm. 194.

2. Manfaat penelitian

- a. Bagi peneliti, dapat menambah pengetahuan keilmuan di bidang pengolahan pasca panen, khususnya tentang pengaruh natrium benzoat terhadap kadar vitamin C pada cabai rawit (*Capsicum frutescens* L.) varietas Bhaskara, serta untuk mencari alternatif bahan pengawet organik yang bisa digunakan untuk mengawetkan dan meminimalisasi kerusakan vitamin C pada cabai rawit (*Capsicum frutescens* L.) varietas Bhaskara.
- b. Bagi mahasiswa, dapat digunakan sebagai sumber informasi untuk melakukan penelitian lebih lanjut tentang kandungan vitamin C pada cabai dengan menggunakan pengawet yang lain.
- c. Bagi masyarakat luas, dapat digunakan sebagai sumber informasi tentang pengaruh natrium benzoat terhadap kadar vitamin C pada cabai rawit (*Capsicum frutescens* L.) varietas Bhaskara, serta dapat memberi alternatif kepada masyarakat tentang pengawet yang dapat mengawetkan sekaligus meminimalisasi kerusakan kandungan vitamin C pada cabai.