

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mengikuti arus zaman, keperluan akan cabai mengalami peningkatan setiap tahun, seiring bertambahnya jumlah penduduk serta pertumbuhan industri yang memerlukan cabai sebagai bahan baku khususnya di pulau Jawa (Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, 2023). Cabai memiliki jenis beraneka ragam, beberapa di antaranya yang populer di Indonesia adalah cabai merah serta cabai keriting (*Capsicum annum L*), cabai hijau (*Capsicum annum var.annuum*) dan cabai rawit (*Capsicum frutescens*). Beragam jenis cabai ini telah menjadi bagian penting dalam konsumsi masyarakat, sebagai bahan utama pembuatan sambal (Forum Kuliner Indonesia. 2019).

Perubahan gaya hidup dan pola konsumsi masyarakat saat ini semakin mengarah pada preferensi makanan yang lebih praktis, namun tetap memiliki cita rasa kuat. Salah satu tren yang terus berkembang adalah konsumsi makanan pedas, yang menjadi elemen penting dalam perkembangan budaya kuliner global. Konsumsi makanan pedas semakin meningkat, terutama di Asia, termasuk Indonesia, di mana berbagai jenis sambal menjadi pelengkap makanan yang tidak terpisahkan (Atmojo et al., 2024).

Sambal adalah hidangan pelengkap yang sangat populer di kalangan masyarakat Indonesia, dibuat dari campuran cabai, garam, dan berbagai sumber tambahan lainnya yang kemudian diolah melalui proses penumbukan atau penghalusan (Yayuk Trisnawati et al., 2024). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 21 Tahun 2016 terkait Kategori Pangan mengemukakan, sambal adalah produk yang siap konsumsi dibuat dari bahan utama yaitu cabai dengan tambahan bahan pangan lainnya, bentuknya semi padat, dan lewat proses pemasakan di atas api ataupun pengawetan.

Berdasarkan (Forum Komunikasi Kuliner Indonesia, 2019) mengatakan bahwa data olahan sambal pada Database Kuliner Indonesia, terdapat 322 masakan dengan nama sambal, tetapi cukup 257 variasi sambal yang relevan dengan makna sambal menjadi bahan pelengkap. Sedangkan terdapat 65 jenis sambal lain mencakup hidangan yang disebut sambal maupun sambal yang digolongkan sebagai lauk pauk. Masyarakat menganggap sambal sebagai lauk yang dapat menambah cita rasa masakan, hal ini menyebabkan kecanduan masyarakat Indonesia tidak puas jika tanpa sambal dalam santapan sehari-hari (Forum Kuliner Indonesia. 2019).

Diantara berbagai jenis sambal, sambal bawang varian yang paling diminati Menurut Forum Komunikasi Kuliner Indonesia (2019) salah satu sambal yang paling diminati di Waroeng SS adalah sambal bawang dengan total penjualan 98.250 porsi dengan rata-rata perhari dijual sebanyak 3.169 porsi. Hal ini dikarenakan sambal bawang memiliki rasa khas gurih dari bawang. Selain itu sambal bawang juga sangat fungsional, dapat menjadi pelengkap, bumbu dasar dan lauk. Bahan dasar yang dimanfaatkan dalam produksi sambal bawang yakni perpaduan cabai, bawang merah, bawang putih, garam, minyak goreng, juga bahan tambahan lain menghasilkan kompleks cita rasa serta aroma autentik. Proses produksi sambal bawang dilakukan dengan menggiling cabai, bawang merah, dan bawang putih sampai cukup halus, kemudian mencampurnya bersama minyak goreng serta bumbu pelengkap, lalu dimasak cara manual di atas kompor bersama api kecil hingga matang (Binarto et al., 2022). Dan menurut Yasser et al., (2020) sambal dimasak pada suhu 100°C selama 45 menit, sedangkan menurut Fahruddin et al., (2024) proses pengolahan sambal berlangsung menggunakan panas dengan pengadukan yang dilakukan secara terus-menerus.

Namun demikian, pengembangan sambal bawang dalam bentuk produk kemasan menuntut perhatian lebih terhadap aspek kualitas fisik dan sensori, terutama kadar air dan karakteristik organoleptik seperti warna, aroma, tekstur, dan rasa. Kadar air yang tidak terkendali dapat mempengaruhi stabilitas produk, daya simpan, serta penerimaan konsumen, sehingga inovasi bahan baku menjadi salah satu pendekatan penting dalam meningkatkan kualitas sambal bawang kemasan

(Nur Azizah et al., 2019). Namun, inovasi dalam pembuatan sambal bawang terus berkembang untuk meningkatkan daya tarik dan kualitasnya, baik dari segi rasa, tekstur, maupun kandungan nutrisinya (Bakar et al., 2024). Oleh karena itu, penelitian tentang berbagai jenis cabai yang dapat digunakan dalam pembuatan sambal bawang menjadi penting.

Salah satu bahan yang berpotensi digunakan sebagai modifikasi dalam pembuatan sambal bawang dalam kemasan adalah paprika merah. Paprika termasuk dalam spesies cabai dengan karakteristik warna menarik, kandungan antioksidan dan vitamin C yang tinggi, serta tingkat kepedasan yang relatif rendah dibandingkan cabai rawit dan cabai keriting (Manikharda et al., 2018; Wang et al., 2024). Berdasarkan data BPS tahun 2020 menyebutkan bahwa paprika banyak di produksi di wilayah Jawa Barat, Jawa Timur, Jawa Tengah, Nusa Tenggara Timur dan Riau (Azizah et al., 2024) namun pemanfaatannya masih terbatas pada produk segar dan olahan tertentu, sementara riset terkait pengembangan paprika sebagai bahan olahan sambal masih relatif sedikit (Iskandar & Handayani, 2016).

Di Indonesia, tanaman paprika mulai banyak tersedia di segala pelosok dunia mencakup di Indonesia.. Namun produksi dan konsumsi paprika olahan di Indonesia belum begitu banyak jika dibandingkan dengan cabai rawit dan keriting. Selain itu, masih sedikit riset penelitian yang berhubungan dengan paprika olahan (Iskandar & Handayani, 2016). Berbagai produk sambal berbahan dasar paprika telah dikembangkan dan dijumpai dalam bentuk saus atau sambal dengan cita rasa pedas ringan dan warna menarik. Namun demikian, pemanfaatan paprika merah sebagai bahan modifikasi pada sambal bawang, khususnya dalam bentuk produk kemasan siap konsumsi, masih sangat terbatas dan belum banyak dilaporkan dalam penelitian ilmiah maupun praktik industri pangan. Nyatanya, sambal bawang memiliki karakter khas berbasis bawang dan minyak yang berpotensi dikembangkan melalui inovasi bahan baku, salah satunya dengan penambahan paprika merah untuk memperkaya profil sensori serta meningkatkan nilai tambah produk namun tetap mempertahankan karakter khas sambal bawang.

Satu diantara varian sambal yang dikenal adalah sambal bawang umumnya menggunakan cabai rawit dan cabai keriting sebagai bahan utama penyumbang rasa pedas. Faktanya, banyak jenis cabai yang dibudidayakan di Indonesia selain

cabai rawit dan cabai keriting, salah satunya adalah paprika (Ramadhanti et al., 2021). Hasil riset menunjukkan bahwa olahan paprika merah menjadi saus paprika sudah ditemukan namun hasil olahan dari paprika menjadi sambal bawang kemasan belum ditemukan (Iskandar & Handayani, 2016).

Menurut beberapa penelitian, umumnya paprika memiliki kandungan capsaicin yang jauh lebih rendah atau bahkan hampir tidak pedas dibandingkan cabai keriting (Lingga, 2012), dan menurut Wang et al., (2024) paprika merah memiliki kadar capsaicin yang rendah (kurang dari 1.000 SHU). Namun bertolak belakang dengan temuan (Musfiroh et al., 2013) yang mengemukakan bahwa paprika merah memiliki kandungan capsaicin 0,0%, yang artinya paprika merah tidak sama sekali mengandung capsaicin. Perbedaan ini menunjukkan adanya keragaman hasil penelitian yang kemungkinan dipengaruhi oleh faktor varietas, kondisi agroklimat, ataupun metode analisis yang digunakan. Parika merah yang dibudidayakan di Indonesia beriklim tropis ini membuat kadar capsaicin meningkat. Karena pada dasarnya saat tanaman cabai kekeringan maka kadar capsaicin meningkat pada cabai yang diasumsikan tergolong satu diantara reaksi kestabilan tanaman cabai atas infeksi patogen ketika terhimpit (Aziz et al., 2021). Kondisi iklim tropis Indonesia diduga berperan dalam mempengaruhi karakteristik fisik dan kimia paprika, sehingga penggunaannya sebagai substitusi atau bahan tambahan dalam sambal bawang perlu dikaji secara ilmiah, terutama terkait dampaknya terhadap tingkat kepedasan dan kesukaan konsumen. Perbedaan iklim yang menjadikan faktor paprika di Indonesia memiliki bentuk dan kandungan capsaicin yang berbeda. Hal ini menjadi celah penelitian penting, terutama karena substitusi cabai pada sambal dapat berdampak langsung pada penerimaan konsumen.

Dalam penelitian ini diperkirakan bisa membagikan wawasan ilmiah terkait inovasi dan modifikasi dalam pengolahan sambal bawang, serta memberikan referensi bagi industri makanan dalam mengembangkan produk yang lebih bervariasi dan memiliki nilai tambah dari segi kesehatan dan cita rasa serta menambah profil rasa yang lebih beragam.

Penambahan paprika juga berkontribusi pada peningkatan warna sambal, memberikan rona merah yang lebih cerah seperti merah oranye. Secara

organoleptik, substitusi ini dapat mempengaruhi rasa, aroma, dan kesukaan konsumen terhadap sambal bawang. Penelitian ini menunjukkan bahwa penggunaan paprika merah dalam sambal bawang dapat meningkatkan kualitas sambal baik dari segi penampilan maupun rasa, namun tetap mempertahankan karakteristik asli sambal bawang. Hal ini diharapkan dapat memberikan wawasan bagi produsen sambal dalam menciptakan produk sambal bawang kemasan yang lebih berkualitas dan sesuai dengan selera konsumen, selain itu sebagai inovasi dan modifikasi pengembangan sambal. Oleh karena itu, berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan di atas, maka dilakukan penelitian tentang “Pengaruh Penggunaan Paprika Merah (*Capsicum annumvar. grossum L.*) Terhadap Kadar Air dan Kualitas Organoleptik Sambal Bawang”.

1.2 Identifikasi Masalah

Berlandaskan penjabaran latar belakang, penting diklasifikasikan beberapa masalah yang menjadi fokus yang berhubungan dengan topik penelitian yang akan ditelaah, diantaranya sebagai berikut:

1. Pemanfaatan paprika merah sebagai bahan lokal belum optimal digunakan.
2. Belum adanya pengembangan sambal bawang dengan menggunakan paprika merah sebagai bahan utama.
3. Kurangnya informasi terkait berbagai jenis cabai yang dapat digunakan dalam pengolahan sambal.
4. Pengaruh penggunaan paprika merah (*Capcicum annum* var.*grossum* L.) terhadap kualitas organoleptik pada sambal bawang yang mencakup aspek rasa, aroma, tekstur dan warna.
5. Pengaruh penggunaan paprika merah (*Capcicum annum* var.*grossum* L.) terhadap kadar air pada sambal bawang.

1.3 Pembatasan Masalah

Berlandaskan identifikasi masalah yang sudah diuraikan, sehingga penelitian ini dibatasi pada pengaruh penggunaan paprika merah (*Capcicum annum* var.*grossum* L.) terhadap kadar air dan kualitas organoleptik sambal bawang yang mencakup dari aspek warna, aroma, tekstur dan rasa, serta kadar air pada sambal bawang.

1.4 Perumusan Masalah

Berlandaskan latar belakang, identifikasi masalah serta pembatasan penelitian yang sudah dijabarkan sebelumnya, agar masalah dalam penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut “Apakah terdapat penggunaan paprika merah (*Capcicum annum* var.*grossum* L.) terhadap kadar air dan kualitas organoleptik sambal bawang?”

1.5 Tujuan Penelitian

Berlandaskan perumusan masalah, maka tujuan penelitian ini adalah guna mengkaji pengaruh penggunaan paprika merah (*Capcicum annum* var.*grossum* L.) terhadap kadar air dan kualitas organoleptik sambal bawang.

1.6 Manfaat Penelitian

Hasil yang akan didapatkan dari penelitian ini diperkirakan bisa berguna bagi lembaga, masyarakat, juga peneliti adalah:

1. Manfaat Lembaga Perguruan Tinggi

Sebagai bahan referensi guna memperluas materi pembekalan mahasiswa supaya diberlakukan mata kuliah pengawetan makanan dan praktikum makanan nusantara.

2. Manfaat Bagi Masyarakat

- a. Memberikan masukan dan informasi kepada masyarakat luas tentang penggunaan paprika merah serta pemanfaatan paprika merah di Indonesia untuk memodifikasi pada pengolahan sambal bawang yang lebih inovatif.
- b. Diharapkan dapat membantu mendukung petani Indonesia untuk membudidayakan paprika merah dapat menjadi alternatif agribisnis yang bernilai tinggi.

3. Manfaat Bagi Mahasiswa

Diperkirakan bisa memperbanyak wawasan dan menjadikan informasi bagi mahasiswa dalam menfasilitasi studi terutama Program Studi Pendidikan Tata Boga dalam pemanfaat paprika merah dalam produk sambal bawang.

4. Manfaat Bagi Peneliti

Memperoleh wawasan dan pengetahuan serta sebagai bahan acuan, bahan pertimbangan dan bahan kajian untuk melakukan penelitian selanjutnya ataupun semacamnya.

