

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar belakang

Cabai merah keriting merupakan produk hortikultura yang mudah rusak dan tidak dapat disimpan untuk waktu yang lama, sehingga harus segera didistribusikan setelah panen. Secara fisiologis, cabai merah keriting tetap melakukan proses metabolisme setelah dipanen. Aktivitas ini tidak dapat dihentikan tetapi bisa dikurangi dengan melakukan penyimpanan pada suhu rendah yang dikombinasikan dengan pengemasan yang tepat untuk memperpanjang umur simpannya (Lamona, Purwanto, dan Sutrisno, 2015). Penanganan pasca panen cabai merah keriting perlu mendapatkan perhatian karena cabai komoditi yang mudah rusak. Pengemasan yang baik merupakan salah satu upaya agar cabai merah keriting terlindungi dari kerusakan, benturan mekanis, fisik, kimia, dan mikrobiologi sehingga mutunya dapat bertahan atau hanya mengalami sedikit penurunan pada saat diterima oleh konsumen akhir (Wibawati, 2006)

Penurunan mutu cabai bisa terjadi pada saat panen dan pascapanen, karena setelah cabai dipetik dari tanaman induknya proses respirasi tetap berlangsung sampai terjadi pembusukan. Penurunan mutu diikuti juga dengan perubahan kimia dan penampilan fisik, seperti kelayuan dan pengeringan yang diikuti dengan pembusukan (Iswari dan Srimaryati, 2014). Perubahan kimia ditandai dengan terjadinya perubahan warna, tekstur, rasa, bau, dan kandungan gizi pada cabai (Berlian dkk, 2015)

Tujuan utama penyimpanan adalah pengendalian laju transpirasi, respirasi, infeksi, dan mempertahankan produk dalam bentuk yang paling dibutuhkan konsumen. Umur simpan dapat diperpanjang dengan pengendalian penyakit pasca panen, pengaturan atmosfer, perlakuan kimia, penyinaran, pengemasan serta pendinginan (Pantastico, 1993).

Cabai merah keriting yang telah dipanen biasanya dimasukkan kedalam kemasan plastik, karung plastik, dan karung untuk di angkut ke pengepul kecil

atau dibawa ke pasar tradisional. Cabai merah keriting yang disimpan masih melakukan aktivitas metabolisme seperti laju respirasi. Aktivitas metabolisme ini, tidak bisa dihentikan tapi bisa dikurangi, salah satunya yaitu dengan pengemasan yang tepat.

Tidak semua petani mengetahui kemasan yang tepat untuk cabai merah keriting, maka dalam upaya untuk mengurangi resiko kerusakan cabai merah keriting dalam pengemasan maka perlu dilakukan penelitian mengenai kemasan yang tepat untuk cabai merah keriting tersebut.

1.2. Identifikasi masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, diidentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Apakah jenis kemasan berpengaruh terhadap kualitas cabai merah keriting dalam penyimpanan?
2. Jenis kemasan apakah yang berpengaruh paling baik terhadap kualitas cabai merah keriting dalam penyimpanan?

1.3. Maksud dan tujuan penelitian

Adapun maksud penelitian ini untuk menguji jenis kemasan terhadap kualitas cabai merah keriting dalam penyimpanan. Tujuannya untuk mengetahui jenis kemasan yang paling baik untuk cabai merah keriting dalam penyimpanan.

1.4. Kegunaan penelitian

Manfaat penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi peneliti diharapkan dapat menambah ilmu pengetahuan dan keterampilan mengenai penanganan pasca panen cabai merah keriting.
2. Bagi petani, dapat dijadikan bahan informasi dalam penanganan pasca panen.
3. Bagi peneliti, dapat dijadikan informasi dan referensi untuk penelitian selanjutnya.