

# Tips and Tricks Memperpanjang Umur Simpan Cabai (Penanganan Panen, dan Pasca panen Cabai dengan Penerapan GHP dan GMP Cabai)

Selvia Dewi Anomsari

## PENDAHULUAN

Cabai merupakan komoditas unggulan yang dibutuhkan dalam kehidupan sehari-hari dalam kehidupan rumah tangga maupun dunia kuliner. Cabai juga komoditi hortikultura unggulan yang mengandung vitamin C tinggi, sehingga menjadi salah satu penghasil zat antioksidan. Kebutuhan zat antioksidan yang sangat penting bagi tubuh menjadikan cabai sangat dibutuhkan. Cabai kaya vitamin B1, b2, b3, b4, b5, b6, asam folat, kalsium dan zat besi. Cabai memberikan rasa pedas karena terdapat Capsaicin secara alami. Ekstrak capsaicin banyak digunakan sebagai zat aditif atau bahan tambahan pangan untuk memberikan cita rasa pedas pada makanan.

Cabai memang masuk komoditas perishable yang mudah rusak. Penyebab kerusakan atau kehilangan hasil ada beberapa factor yaitu penanganan panen dan pasca panen yang tidak tepat. Pemanenan dilakukan pada saat terlalu muda atau terlalu tua, alat panen tidak higienis, transportasi tidak higienis, terdapat hama dan penyakit, sistem pengemasan dan bongkar muat yang kurang hati-hati, sistem pengangkutan yang tidak baik, termasuk sanitasi lingkungan

Sekarang dikenal istilah Sistem *Good Handling Practice* (GHP) adalah salah satu cara untuk meminimalkan tingkat kerusakan produk pertanian setelah panen. Penerapan GHP mengurangi resiko kontaminasi produk segar selama penanganan, pengemasan, penyimpanan dan transportasi. Proses yang disediakan harus sesuai dengan karakteristik produk. Berbagai inovasi teknologi yang dapat diterapkan untuk menjamin keberhasilan GHP. Selain GHP, perlu juga diterapkan *Good Manufacturing Practice* (GMP) pada proses pascapanen, karena GMP merupakan kegiatan pengolahan hasil pertanian secara baik dan benar sehingga menghasilkan produk olahan yang aman untuk dikonsumsi masyarakat. Penerapan GMP adalah untuk meningkatkan daya saing olahan hasil pertanian dan meningkatkan mutu produk olahan yang akan mempengaruhi nilai jual suatu produk. Selain itu Tersedianya produk olahan akan memperpanjang umur simpan, memudahkan pasokan dan distribusi sehingga dapat mencegah fluktuasi harga dan inflasi

Cara panen dan pasca panen Menggunakan Sistem *Good Handling Practice* (GHP) yang salah satu cara untuk meminimalkan tingkat kerusakan produk pertanian setelah panen. Penerapan GHP mengurangi resiko kontaminasi produk segar selama penanganan, pengemasan, penyimpanan dan transportasi. Untuk panen hal yang perlu diperhatikan antara lain :

1. Panen dilakukan pagi hari setelah ada sinar matahari.
2. Cara pemanenan buah cabe dilakukan dengan mengikutsertakan batang buahnya dan dijaga supaya tidak merusak ranting dan percabangan tanaman cabe.
3. Buah yang dipanen adalah yang benar-benar tua, tandanya buah berwarna merah, hijau kemerahan

4. Saat panen langsung dilakukan sortasi, buah yang rusak atau kena hama langsung dipisahkan.
5. Kematangan cabe disesuaikan dengan permintaan, lama penyimpanan dan lamanya transportasi ke pasar.
6. Setelah dipanen, lakukan sortir awal. Buah cabe yang terkena penyakit, terutama cendawan dikubur dalam lubang atau dibakar supaya tidak menular ke buah dan tanaman lainnya

## **TAHAPAN PASCA PANEN**

Setelah pemetikan tadi maka dilakukan kegiatan seperti :

- Pengumpulan

Pada proses pengumpulan, cabai harus terlindungi dari sinar matahari langsung dan air hujan. Lakukan proses pendinginan untuk menurunkan panas yang terbawa dari lapangan hingga sama dengan suhu ruang. Kemudian berikan alas untuk penumpukan berupa terpal.

- Sortasi dan Grading

Proses ini dilakukan untuk memilah cabai yang baik dengan cabai yang rusak seperti terbebas dari cacat/kerusakan serta hama dan penyakit. Kemudian dipilih berdasarkan keseragaman bentuk, kebersihan, bebas penyakit, kerusakan, ukuran, berat, dan panjangnya (grading). Untuk menghindari panas cabai, gunakan sarung tangan plastik.

- Pengemasan

Proses ini dilakukan untuk melindungi produk dari faktor luar yang dapat mempengaruhi kerusakan dan masa simpan. Selain itu, pengemasan juga berfungsi untuk menciptakan daya tarik bagi konsumen dan diberi label berisi informasi produk.

- Penyimpanan

Proses ini dilakukan untuk memperpanjang masa simpan cabai. Simpan cabai pada suhu yang kering dan sejuk, sehingga dapat mengendalikan laju transpirasi (penguapan), respirasi (pernapasan), dan mempertahankan kesegaran. Penerapan sehari-hari dirumah bisa mencuci cabai, ditiriskan sampai kering, lalu dikemas dalam wadah dan dimasukkan ke lemari pendingin/kulkas

- Pengangkutan/transportasi

Pengangkutan untuk membawa hasil panen. Selama pengangkutan, cabai harus diletakkan secara teratur dengan mempertimbangkan ketinggian tumpukan kemasan sehingga produk tidak berubah bentuk. Produk cabai yang diangkut harus terhindar dari sinar matahari langsung selama pengangkutan. Suhu dan kelembaban di dalam alat pengangkut perlu dijaga terutama untuk perjalanan yang lebih 2,5 jam.

## PENGOLAHAN CABAI

Selain dijual dalam bentuk segar, cabai dapat diolah menjadi berbagai olahan, diantaranya Pasta cabai, saos dan sambal, cabai kering, minyakcabai dan banyak lainnya. Pengolahan dapat memperpanjang umur simpan, meningkatkan nilai ekonomisnya serta memudahkan distribusinya (karena lebih simple).

Cara pengolahan tersebut bisa menggunakan alat dan teknologi sederhana, dan biaya murah namun harus tetap sesuai dengan kaidah *Good Manufacturing Practice* (GMP), karena GMP merupakan kegiatan pengolahan hasil pertanian secara baik dan benar sehingga menghasilkan produk olahan yang aman untuk dikonsumsi masyarakat. Penerapan GMP adalah untuk meningkatkan daya saing olahan hasil pertanian dan meningkatkan mutu produk olahan yang akan mempengaruhi nilai jual suatu produk.

- Pasta Cabai

Pasta adalah produk emulsi yang bersifat plastis seperti mentega, margarin atau peanut butter. Merupakan produk yang mempunyai bentuk antara padat dan cair, dengan TPT 20-28%.

- Saos cabai

Terbuat dari bubur cabai dengan penambahan beberapa bahan tambahan seperti gula, garam, bawang putih, lada, cuka, tepung tapioka/maizena, kecap inggris, minyak wijen, minyak sayur serta kalium sorbat.

- Sambal

Terbuat dari bahan dasar cabai dan tomat dengan bahan tambahan seperti wijen, terasi, bawang merah, bawang putih, garam, gula merah serta kalium sorbat.

- Cabai Utuh Kering dan Cabai Blok

Keunggulan: Umur simpan lebih lama (12 bulan), Memudahkan penyimpanan dan transportasi/distribusi, potensi pemasaran lebih luas.

Penggunaan: Bumbu masakan, bahan setengah jadi untuk pembuatan bubuk cabai, minyak cabai dan sambal

- Bubuk cabe

Bubuk cabai merupakan produk yang berbentuk bubuk halus, praktis dalam penyiapan dan memiliki daya simpan lama. - Mempunyai ukuran partikel yang kecil dan memiliki kadar air rendah (5-8%). - Selain menggunakan oven, pengeringan dapat dilakukan dengan dijemur di bawah sinar matahari selama 3-4 hari

Penggunaan : Bahan pembuat sambal, bahan pembuat minyak cabai, bahan pembuat saos, dan sebagai bumbu masakan

- Minyak cabai

Minyak cabai merupakan minyak yang sudah diperkaya citarasa cabai, rasanya pedas dan berwarna merah karena kaya beta karoten. Prinsip pengolahan adalah memanfaatkan capsaicin cabai yang bersifat larut dalam minyak

Keunggulan: Teknologi dan peralatan sederhana, harga jual produk tinggi, tanpa bahan tambahan/pengawet dan mengandung capsaicin dan  $\beta$  karoten yang berfungsi sebagai antioksidan, anti inflamasi, dan anti kanker

Penggunaan: Bumbu masakan, salad dressing dan Campuran sambal

- Abon Cabai

Cabai giling kering yang sudah dicampur dengan bumbu lainnya, yaitu bawang merah, garam, gula, dan minyak makan. Dapat ditambahkan berbagai bahan lainnya untuk menghasilkan produk yang khas dan rasa yang variatif, seperti teri, ebi, dll.

Keunggulan: Umur simpan panjang (6 bulan), praktis, mudah dibawa dan disimpan, nilai jual tinggi dan sesuai dengan selera masyarakat masa kini (Ibu-ibu muda suka yang instant simple)

- Manisan cabai
  - Diversifikasi produk olahan cabai sebagai eksplorasi cabai selain untuk bumbu masakan
  - Menggunakan gula dengan konsentrasi tinggi sebagai pemanis sekaligus pengawet
  - Terdiri dua macam, yaitu manisan basah dan manisan kering

Keunggulan: Teknologi dan peralatan sederhana, mempertahankan bentuk seperti cabai segar, produk olahan yang menarik dan memiliki citarasa unik dan peralatan produksi sederhana

## **POTENSI USAHA OLAHAN CABAI**

- Minyak cabai
  - Harga jual produk sejenis (minyak cabai impor) ± Rp. 65.000,- (kemasan botol kaca volume 150 ml) atau sekitar Rp. 433.000,- /liter
  - Rendemen bubuk cabai 15-20%
  - Biaya bahan baku: ± Rp. 108.000,-/liter (asumsi harga cabai Rp. 40.000/kg, minyak goreng Rp. 20.000,-/ liter dan kemasan botol kaca @ 150 ml).
- Cabai Blok
  - Rendemen : 1 kg cabai segar hasil sortasi menghasilkan 80-100 buah cabai blok.
  - Biaya produksi : harga cabai rawit besar asumsi Rp 60 ribu/kg, pengering 20 ribu/hari, tapioka asumsi Rp 6000/500g, per kilo cabai Rp 240,00, kemasan dan lain-lain Rp 25000 biaya produksi untuk 1 kg cabai rawit besar = Rp 105.240,00 Biaya produksi untuk cabai blok/buah =  $105.240/100 = \text{Rp. } 105,24$

Jadi sebetulnya olahan cabe potensial untuk diusahakan di industry skala rumah tangga maupun industri besar, mengingat konsumen cabai jumlah besar di industry kuliner, maupun rumah tangga.

## **TIPS MEMILIH JENIS PRODUK OLAHAN CABAI UNTUK UKM**

- Pahami jenis-jenis produk olahan dan titik kritis proses produksinya.

Contoh: saus, pasta dan sambal sebaiknya menggunakan bahan baku segar, membutuhkan sterilisasi kemasan yang baik dan penanganan produk yang sangat higienis, serta penyimpanan yang baik.

- Pilih produk dengan alat proses yang terjangkau dan sesuai anggaran, lebih baik jika dapat menghasilkan lebih dari satu produk dari satu rangkaian alat proses.

Contoh: alat penggiling dan pengering dapat menghasilkan bubuk cabai, cabai blok, minyak cabai dan abon cabai

