

PENGARUH PERLAKUAN AWAL PADA CABAI MERAH KERING TERHADAP CHI-QU WEDHANG GLUDUK

Pradipta Nurbakti Hidayatullah¹⁾, Ria Andriani Mukti²⁾, Moch. Aldi Firmansyah³⁾

^{1,2}Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas PGRI Adi Buana Surabaya

email: 205800024@student.unipasby.ac.id, ria@unipasby.ac.id, Mochaldif051@gmail.com

Abstrak

*Chi-qu Wedhang Gluduk merupakan inovasi minuman wedhang yang menambahkan cabai merah (*Capsicum annuum* L.) dalam minuman tersebut. Produk ini dibuat dan dikembangkan di Desa Binangun, Kec. Binangun Kab, Blitar, Provinsi Jawa Timur yang merupakan salah satu produk pascapanen pada cabai merah yang dikeringkan. Akan tetapi, perlu perlakuan khusus untuk membuat cabai dapat dijadikan minuman dikarenakan rasanya yang cenderung pedas. Tujuan penelitian untuk membuktikan bahwa perlakuan awal pembuangan biji dan metode blanching pada cabai merah berpengaruh terhadap perubahan aroma, rasa, dan daya terima produk Chi-qu Wedhang Gluduk. Penelitian ini menggunakan metode rancangan acak lengkap (RAL) dengan dua perlakuan yaitu cabai merah tanpa perlakuan pembuangan biji dan menggunakan metode blanching (X_1) dan cabai merah dengan pembuangan biji dan menggunakan metode blanching (X_2) dan menggunakan pendekatan penelitian kuantitatif. Pengamatan parametrik terdiri dari aroma, rasa, dan daya terima masyarakat. Analisis data penelitian yang digunakan adalah one way analisis of varians (ANOVA) 95% ($\alpha=0,95$). Observasi yang digunakan yaitu kuesioner tertutup yang dibagikan kepada 50 panelis warga Desa Binangun, Kec. Binangun, Kab. Blitar, Jawa Timur. Hasil uji statistik wedhang dengan perlakuan pembuangan biji dan teknik blanching (X_2) berpengaruh nyata dan signifikan ($P<0,05$) terhadap nilai kesukaan wedhang gluduk. Penelitian ini membuktikan bahwa perlakuan tersebut berpengaruh terhadap perubahan aroma, rasa, dan daya terima Chi-qu Wedhang Gluduk.*

Kata Kunci: Wedhang, Cabai Merah, Blanching

Abstract

*Chi-qu Wedhang Gluduk is an innovative wedhang drink that adds red chilies (*Capsicum annuum* L.) to the drink. This product was made and developed in Binangun Village, District. Binangun Kab, Blitar, East Java Province which is one of the post-harvest products of dried red chilies. However, special treatment is needed to make chili can be used as a drink because the taste tends to be spicy. The aim of the research was to prove that the initial seed removal treatment and blanching method for red chilies had an effect on changes in the aroma, taste and acceptability of the Chi-qu Wedhang Gluduk product. This research used a completely randomized design (CRD) method with two treatments, namely red chilies without seed removal treatment and using the blanching method (X_1) and red chilies with seed removal and using the blanching method (X_2) and using a quantitative research approach. Parametric observations consist of aroma, taste and public acceptance. The research data analysis used was one way analysis of variance (ANOVA) 95% ($\alpha=0.95$). The observation used was a closed questionnaire distributed to 50 panelists, residents of Binangun Village, Kec. Binangun, Kab. Blitar, East Java. The statistical test results of wedhang with seed removal treatment and blanching technique (X_2) had a real and significant effect ($P<0.05$) on the preference value of wedhang gluduk. This research proves that this treatment has an effect on changes in the aroma, taste and acceptability of Chi-qu Wedhang Gluduk.*

Keywords: Wedhang, Red Chili, Blanching

1. PENDAHULUAN

Sejak Pandemi Covid 19 berlangsung membuat masyarakat lebih memperhatikan kesehatan dengan menjaga imunitas tubuh, untuk mengurangi resiko tertular virus Corona-19. Salah satu upaya masyarakat yaitu dengan mengkonsumsi wedang sebagai jamu tradisional atau minuman herbal untuk meningkatkan kekebalan tubuh. Menurut Atmodjo dalam Fathurrahman (2023), Wedang merupakan minuman yang berasal dari pulau Jawa biasa disajikan secara hangat atau panas dengan menggunakan bahan rempah lokal di tambah dengan gula (teh, jahe, dan sebagainya), dipergunakan untuk menghangatkan tubuh.

Kelompok Tani Mulia Agro merupakan sebuah perkumpulan para petani yang berada di Desa Binangun, Kec. Binangun, Kab. Blitar, Jawa Timur dengan komoditas utama kelompok tani tersebut adalah cabai. Tahun 2020 jumlah rumah tangga usaha hortikultura pada komoditi cabai tertinggi ada di Kecamatan Binangun dari 7 Kecamatan (BPS Kabupaten Blitar, 2020). Akan tetapi, terdapat keresahan atau kendala bagi kelompok tani Mulia Agro setiap pasca panen cabai. Sebab, setelah panen berlangsung tidak keseluruhan cabai dapat terdistribusi. Apabila hasil panen melimpah cabai yang tidak terdistribusi akan membusuk apabila tidak segera diolah.

Chi-qu Wedang Gluduk merupakan sebuah produk minuman pengembangan dari wedang rempah yang dibuat dengan penambahan cabai merah. produk minuman ini dibuat guna untuk mengatasi permasalahan pasca panen cabai di desa tersebut. Selain digunakan untuk penyedap masakan, zat gizi pada cabai juga banyak dan dibutuhkan oleh tubuh. Menurut Hidayat et al., (2013). Cabai mengandung protein, lemak, karbohidrat, kalsium (Ca), fosfor (P), Besi (Fe), vitamin-vitamin dan mengandung senyawa-senyawa alkaloid seperti capsaicin, flavonoid, dan minyak esensial.

Selain wangi rempah, wedang ini juga hangat yang berasal dari jahe serta sedikit cita rasa cabai. Rasa dan aroma khas dari cabai dapat memberikan cita rasa baru dalam wedang gluduk ini. Akan tetapi, substitusi cabai harus dengan penanganan khusus agar dapat menyatu (*balance*) dalam wedang ini. Jika salah penanganan maka akan berakibat pada rasa cabai yang terlalu kuat sehingga merusak cita rasa wedang.

Pembuangan/pemisahan biji cabai dimaksudkan untuk mengurangi rasa pedas pada cabai. Hal ini dilakukan karena kandungan capcaisinnya sebagian besar terdapat pada bagian biji dan plasenta cabai. Oleoresin cabai umumnya selain mengalami susut berat juga mengalami penurunan kadar capcaisinnya saat pengolahan. Hal ini disebabkan karena proses pengeringan dan pembuangan biji cabai yang menyebabkan rasa pedas tersebut saat pengolahan (Rifni Novitasari, 2018).

Blanching/blansir adalah teknik memasak makanan yang melibatkan direndam makanan dalam air mendidih dengan tehnik memasak cepat yang biasa digunakan untuk merebus sayuran. Blanching bertujuan untuk menonaktifkan enzim terutama katalase dan peroksidase, melembekan bahan, dan menghilangkan gas-gas yang ada dalam sel serta jaringan sehingga kualitas bahan akhir meningkat (Rifni Novitasari, 2018). Selain itu, Proses blanching bertujuan untuk mencegah perkembangan bau dan warna yang tidak dikehendaki selama pengeringan dan penyimpanan (Khaerunnisya dan Rahmawati, 2019).

Penelitian ini dilakukan untuk membuktikan pengaruh pembuangan biji dengan teknik blanching pada cabai merah dapat cita rasa pada produk Chi-qu Wedang gluduk ditinjau dari segi aroma, rasa, dan daya terima.

2. METODE

Peralatan yang digunakan dalam penelitian adalah cabai merah kering, jeruk nipis kering, jahe kering, kunyit kering, kayu secang, daun kayu manis, daun pala, cengkeh, serai kering. Sedangkan alat yang digunakan adalah; pisau, cutting board, baskom, oven, aluminium tray, sendok, dan packaging

Tahapan dalam penelitian ini yaitu meliputi cabai merah beserta rempah-rempah disortir lalu dicuci bersih dengan air mengalir. Selanjutnya, cabai merah dengan perlakuan dibersihkan dan dipisahkan dari biji dan plasenta cabai. Setelah itu, cabai diblanching pada suhu 80°C selama 20 menit. Setelah matang cabai ditiriskan lalu dikeringkan kedalam oven dengan suhu 80°C selama 7-8 jam. Untuk cabai tanpa perlakuan cukup setelah penirisan setelah pencucian langsung di keringkan.

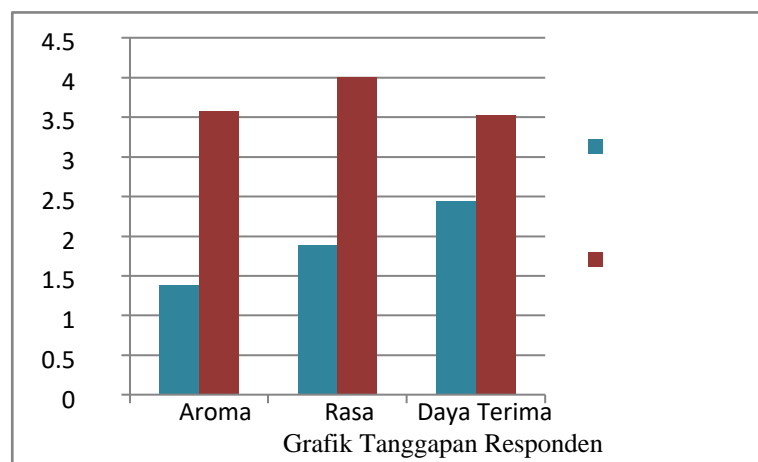
Variabel yang diamati adalah uji organoleptik dalam segi aroma, rasa, dan daya terima masyarakat pada produk Chi-qu Wedang Gluduk. Teknik pengumpulan data yang digunakan berupa penyebaran kuesioner yang diujikan ke 50 panelis dari masyarakat Desa Binangun, Kec. Binangun Kab. Blitar. Data dari hasil kuesioner tanggapan responden uji organoleptik lalu dianalisa

menggunakan Anova satu arah (*One way Anova*)

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Data hasil kuisioner dikumpulkan kemudian dilakukan analisis data menggunakan uji statistika dengan *One way Anova* yang dihitung menggunakan Software SPSS, untuk mengetahui pengaruh dari pembuangan biji dan teknik *blanching* terhadap cabai merah kering pada produk Chi-qu Wedhang Gluduk ditinjau dari segi aroma, rasa, dan daya terima. Dalam pengujian hipotesis taraf signifikan yang digunakan adalah $5\% = 0,05\alpha$. dengan kaidah pengujian: Uji pengaruh pembuangan biji dan teknik *blanching* terhadap cabai merah kering terhadap Chi-qu Wedhang Gluduk. Wedhang Gluduk merupakan minuman dari beraneka macam rempah dan cabai yang dikeringkan lalu dilakukan penyeduhan seperti menyeduh teh atau wedang rempah pada umumnya. Hasil Wedhang Gluduk dengan perlakuan dan tanpa perlakuan pembuangan biji dan Teknik Blanching ditinjau dari segi rasa, aroma, dan daya terima panelis.

Tabel Hasil Analisis Data



Sumber : Data pribadi peneliti 2024

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
aroma	Between Groups	121.000	1	121.000	164.786	.000
	Within Groups	71.960	98	.734		
	Total	192.960	99			
rasa	Between Groups	112.360	1	112.360	132.220	.000
	Within Groups	83.280	98	.850		
	Total	195.640	99			
daya_terima	Between Groups	29.160	1	29.160	32.923	.000
	Within Groups	86.800	98	.886		
	Total	115.960	99			

Berdasarkan tabel ANOVA diatas dapat diketahui bahwa hasil analisis anova dihasilkan, diperoleh nilai F_{hitung} sebesar 132,220 pada variabel rasa, 164,786 pada variabel aroma, dan 32,923 pada variabel daya terima dengan F_{tabel} sebesar 2,579. Dengan nilai signifikansi Anova 0,000 pada variabel terikat rasa, aroma, dan daya terima masyarakat. Maka dapat disimpulkan terdapat pengaruh signifikan antara kedua perlakuan ditinjau dari uji organoleptik segi aroma, rasa, serta daya terima masyarakat.

Hasil Wedhang Gluduk Dengan Perlakuan Yang Berbeda Ditinjau Dari Segi Rasa

Hasil analisis statistik uji organoleptik pada segi rasa menunjukkan bahwa perlakuan pembuangan biji dan teknik *blanching* berpengaruh nyata dan signifikan ($P < 0,05$) terhadap nilai kesukaan rasa wedhang gluduk (Tabel ANOVA). Dari pengambilan keputusan tersebut maka H_a diterima serta H_0 ditolak. Panelis merasakan perbedaan rasa antara dua perlakuan wedhang tersebut, wedhang dengan perlakuan pembuangan biji dan teknik *blanching* (X_2) cenderung disukai karena rasanya yang tidak terlalu pedas. Sedangkan wedhang dengan cabai merah kering tanpa perlakuan

(X₁) kurang disukai panelis karena rasanya yang cenderung pedas.

Berdasarkan Grafik tanggapan responden tingkat kesukaan rasa tertinggi ditunjukkan pada X₂ dengan perolehan rata-rata 3,58-4,00. Dengan hasil rasa yang tidak pedas serta pedas yang pas dan enak. Hal ini berdasarkan perlakuan pembuangan biji dan teknik *blanching* yang diberikan dapat mengurangi sebagian besar rasa pedas yang terdapat pada cabai merah. Senyawa yang dikenal sebagai capsaicinoids menyebabkan rasa pedas dari buah cabai (Taolin, 2019). Selain itu, perlakuan awal teknik *blanching* juga dapat mempengaruhi rasa pada cabai merah. Perlakuan awal yang menghasilkan sifat fisikokimia yang terbaik adalah pada bubuk cabai dengan perlakuan *blanching* dengan suhu awal 80°C selama 20 menit. (Meitriana Citra, 2023)

Hasil Wedhang Gluduk Dengan Perlakuan Yang Berbeda Ditinjau Dari Segi Aroma

Hasil uji statistik organoleptik aroma menunjukkan bahwa perlakuan pembuangan biji dan teknik *blanching* berpengaruh nyata dan signifikan ($P < 0,05$) terhadap nilai kesukaan aroma wedhang gluduk (Tabel ANOVA). Tingkat kesukaan aroma dengan perolehan angka rata-rata 4 pada perlakuan pembuangan biji dan teknik *blanching* (X₂) yaitu wedhang hanya beraroma rempah. Menurut panelis pada X₁ yaitu wedhang gluduk tanpa perlakuan, wedhang beraroma cabai yang menyengat dan tidak terlalu menyengat. Hal ini dikarenakan cabai merah tanpa perlakuan pembuangan biji dan teknik *blanching* masih memiliki karakter aroma cabai yaitu aroma pedas dan menyengat. Menurut Saputro (2016), Aroma khas cabai ini berasal dari kandungan oleoresin. Oleoresin adalah suatu produk yang mengandung resin, minyak-minyak esensial yang bersifat volatil dan bahan aktif lainnya yang diekstrak dengan pelarut non-aqueous seperti hidrokarbon (Saputri, 2022).

Berdasar dari hasil penelitian ini, aroma cabai dengan perlakuan pembuangan biji dan teknik *blanching* cenderung berkurang, hal ini dikarenakan kandungan air dan minyak atsiri yang menguap selama proses *blanching* dan pengeringan. Penguapan pada minyak atsiri ini dipengaruhi dari kemudahan komponen-komponen minyak dalam menguap serta tingkat kelarutan dalam air serta oksidasi zat pada cabai dengan oksigen diudara. Reaksi oksidasi ini terjadi pada zat warna dan komponen minyak atsiri dapat menyebabkan perubahan warna dan kehilangan minyak atsiri bahan yang akan mempengaruhi aroma dan cita rasa dari cabai (Hidayat, 2013).

Hasil Wedhang Gluduk Dengan Perlakuan Yang Berbeda Dari Segi Daya Terima Masyarakat

Hasil uji statistik organoleptik dari segi daya terima (Tabel ANOVA) menunjukkan bahwa perlakuan pembuangan biji dan teknik *blanching* berpengaruh nyata dan signifikan ($P < 0,05$) terhadap nilai kesukaan daya terima wedhang gluduk. Wedhang gluduk dengan cabai merah kering dengan perlakuan pembuangan biji serta teknik *blanching* banyak disukai panelis. Tingkat kesukaan daya terima pada uji organoleptik pada angka 3,56 pada perlakuan X₂ atau pada wedhang gluduk dengan perlakuan pembuangan biji dan teknik *blanching*. Dari pengambilan keputusan tersebut maka H_a diterima dan H₀ ditolak.

Uji penerimaan atau uji daya terima adalah tujuan untuk mengetahui jika sifat dari sensorik tertentu atau suatu komoditi dapat diterima dimasyarakat. Menurut Kurniah (2010:87), mengatakan bahwa daya terima makan adalah kesanggupan seseorang untuk menghabiskan makanan yang disajikan sesuai dengan kebutuhannya, daya terima makanan secara umum dapat dilihat dari jumlah makanan yang dikonsumsi dan daya terima makanan juga dapat dinilai dari jawaban terhadap pertanyaan yang berhubungan dengan makanan yang dikonsumsi (Yunita et al, 2021). Oleh karena itu, setiap penilaian individu pada kualitas makanan berbeda tergantung selera dan kesukaan pribadi mereka sendiri.

4. SIMPULAN

Perlakuan awal cabai merah kering pada pembuatan Chi-qu Wedhang Gluduk, yaitu pembuangan biji dan teknik *blanching* (X₂), memberikan pengaruh nyata pada hasil uji organoleptik rasa dan aroma, dengan rata-rata kesukaan responden terhadap variabel rasa pada angka 3,58 dan 4. Sedangkan pada Chi-qu Wedhang Gluduk tanpa perlakuan pembuangan biji dan teknik *blanching* (X₁) kurang disukai karena memiliki rasa yang pedas dan aroma cabai yang kuat. Hasil pengujian tersebut membuktikan bahwa perlakuan awal pembuangan biji dan teknik *blanching* dapat mempengaruhi tingkat kesukaan panelis ditinjau dari segi rasa dan aroma.

Hasil uji daya terima tertinggi serta banyak disukai ditunjukkan pada perlakuan awal cabai

merah kering pada pembuatan Chi-qu Wedhang Gluduk (X2), dengan rata-rata 3,52 dari perolehan data 50 responden. Oleh karena itu, dapat disimpulkan bahwa cabai merah kering dengan perlakuan awal pembuangan biji dan metode blanching dapat diterima oleh mayoritas panelis atau masyarakat.

5. UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis sampaikan terima kasih kepada pimpinan Rektor, Dekan, Ketua Progdi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga Universitas PGRI Adi Buana Surabaya, serta dosen pembimbing yang membantu dan mengarahkan penyusunan artikel ini, serta kepada Bapak Kanto selaku Ketua Kelompok Tani Mulia Agro, dan juga warga Desa Binangun yang sudah membantu dalam pelaksanaan penelitian ini.

6. DAFTAR PUSTAKA

- Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Balitbangtan. 2017. Teknologi Pengolahan Cabai Merah. Kementrian Pertanian: Jawa Timur.
- Bps Kabupaten Blitar. (2020). Kabupaten Blitar Dalam Angka, Blitar Regency In Figures 2020 (Bps Kabupaten Blitar, Ed.). Bps Kabupaten Blitar/Bps-Statistics Of Blitar Regency.
- Citra, M., Suharyono, S., Sugiharto, R., & Koesoemawardani, D. (2023). Pengaruh Perlakuan Awal Dan Cara Pengeringan Terhadap Sifat Sensori Bubuk Cabai Daun Jeruk Purut (Citrus Hystric Dc). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 2(1), 185-195.
- Fathurrahman, M., & Hakim, N. (2023). Strategi Pengembangan Minuman Tradisional Wedang Rempah Di Pendopo Nde' Luweh Restaurant Sebagai Wisata Kuliner Di Yogyakarta. 10(1). <Http://Ejournal.Bsi.Ac.Id/Ejournal/Index.Php/Jp40>
- Hidayat, K., Syaiful, M., Kurnia, D., Dewi, H., Pertanian, J. T., Pertanian, F., & Bengkulu, U. (2013). Kajian Proses Pengolahan Cabai Secara Kering Menjadi Cabai Blok Study On Chilli Drying Process To Be Cube Block Chilli. In *Jurnal Agroindustri* (Vol. 3, Issue 1).
- Saputri, L., Lewuras, A. M. P., Minah, F. N., & Astuti, S. (2022). Pengaruh Suhu Dan Waktu Pengeringan Terhadap Kadar Air Dan Kadar Vitamin C Pada Bubuk Cabai Rawit (Capsicum Frutescens L.). *Prosiding Seniati*, 6(3), 636-643. Malang, Jawa Timur. <Https://Ejournal.Itn.Ac.Id/Index.Php/Seniati/Article/View/4942>. Diakses Tanggal 24 April 2024
- Saputri, L., Lewuras, A. M. P., Minah, F. N., & Astuti, S. (2022). Pengaruh Suhu Dan Waktu Pengeringan Terhadap Kadar Air Dan Kadar Vitamin C Pada Bubuk Cabai Rawit (Capsicum Frutescens L.). *Prosiding Seniati*, 6(3), 636-643. Malang, Jawa Timur. <Https://Ejournal.Itn.Ac.Id/Index.Php/Seniati/Article/View/4942>. Diakses Tanggal 24 April 2024
- Sari, Yunita, Sufiyat, Suryati, M, Zuraini. 2021. Daya Terima Konsumen Terhadap Sambai Kareng Berdasarkan Tingkat Kepedasan. *Jurnal Online, Universitas Syiah Kuala, Darussalam, Banda Aceh*. <Http://Www.Jim.Unsyiah.Ac.Id/Pkk/Issue/View/>. Diakses Tanggal 02 Mei 2024.
- Evawati, D., Mahmudah, M., Misbahuddin, A. R., & Satyaninrum, I. R. (2023). LEVERAGING NEUROPLASTICITY FOR TAILORED LEARNING IN THE INDONESIAN HIGHER EDUCATION CURRICULUM: A MULTIDIMENSIONAL ANALYSIS OF ADAPTIVE PEDAGOGICAL STRATEGIES TO ENHANCE LEARNING OUTCOMES. *International Journal of Teaching and Learning*, 1(2), 128-138.
- Widyaningrum, M. E., Saputra, E., Evawati, D., Widiana, M. E., & Kenconoati, H. (2023). IMPROVING MARKETING MANAGEMENT WITH THE EFFECTS OF COATING CHITOSAN INHIBITION TO INCREASE QUALITY OF FISH FILLET UPENEUS MOLUCCENSIS AT ROOM TEMPERATURE STORAGE. *The Seybold Report Journal (TSRJ)*, 18(7), 220-227.
- Astuti, S. B., Sulistiami, S., & Bandjarjani, W. (2022). Pengembangan Media Pembelajaran Bahasa Indonesia Berbasis Video Dalam Mata Kuliah Praktik Bordir Di Universitas PGRI Adi Buana Surabaya. *SNHRP*, 4, 85-90.
- Taolin, C. (2019). Efek Antimikroba Capsaicin Capsaicin Antimicrobial Effects. *Capsaicin Antimicrobial Effects*, 10, 212–216. <Https://Doi.Org/10.35816/Jiskh.V10i2.152>

