

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Cabai merah (*Capsicum annum* L.) ialah komoditas pertanian yang memiliki pengaruh yang besar terhadap perekonomian nasional sehingga menjadi penyumbang inflasi disetiap tahunnya (Suryani, 2019). Cabai yang terkenal ada dua jenis cabai merah, yakni cabai merah besar dan cabai merah keriting. Masyarakat Indonesia sebagian besar mengonsumsi cabai dalam bentuk segar, kering atau olahan. Cabai merupakan komoditas unggulan nasional dan memiliki vitamin C (Rahmawati dkk, 2009). Sehingga menjadi peluang petani dipedesaan dalam mengembangkan usaha tani baik dalam skala lokal maupun menjadi komoditi perdagangan di kota besar. Bisnis cabai bukanlah suatu yang mudah dalam proses perdagangan karena berberapa faktor yang dapat mempengaruhi kualitas dan kuantitas cabai (Zam dkk, 2019). Salah satu kendala dalam bertani cabai adalah produksi cabai yang melimpah dan tidak dapat bertahan lama karena cabai mudah membusuk.

Seperti produk hortikultura lainnya cabai merah merupakan komoditas yang mudah rusak, sehingga pascapanen berperan sebagai kegiatan yang tidak dapat dipisahkan dari tahapan produksi (Badan Pengkajian Teknologi Pertanian, 2016). Sehingga diperlukan perhitungan waktu panen dan pengamatan harga pasar ketika bertani cabai merah. Cabai merah dipanen setelah berumur 75 - 85 hst (hari setelah panen), kemudian dapat dipanen beberapa kali dalam umur panen cabai sesuai dengan varietas yang digunakan, lokasi penanaman dan kombinasi pemupukan yang digunakan serta kesehatan tanaman. Tanaman cabai dapat dipanen setiap 2 - 5 hari sekali sesuai dari luas tanaman dan kondisi pasar. Cabai merah merupakan salah satu jenis sayuran yang mempunyai kadar air yang cukup tinggi (55 - 85 %) pada saat panen sehingga mudah mengalami pelayuan dan kerusakan. (Piay dkk, 2010). Oleh karena itu panen dan penanganan pascapanen cabai merah segar harus dilakukan dengan baik dan benar agartidak mengalami

kerusakan pada cabai, dan tidak mengalami kerugian akibat kurangnya hasil panen.

Lahan Hely Seedling merupakan petani cabai merah yang berupaya dalam memenuhi permintaan pasar dengan varietas CK JOS F1. Ciri-ciri varietas CK JOS F1 di Lahan Hely Seedling dengan penampilan buahnya yang menarik berwarna *merah cerah* dan mengkilat, dan rasa buahnya pedas (Komunikasi Pribadi : Hely Sumanto, 2021). Oleh karena itu penulis melakukan kegiatan di Lahan Hely Seedling untuk mengetahui proses panen dan pascapanen cabai merah.

## 1.2 Tujuan

Penulisan tugas akhir ini bertujuan untuk mempelajari proses panen dan pascapanen cabai merah keriting (*Capsium annum* L.) di Lahan Hely Seedling.

## 1.3 Profil Instansi

Rumah Semai Hely Seedling didirikan pada tahun 2018 yang berlokasi di Jalan Dam Raman Desa Srisawahan, kec Punggur Kab. Lampung Tengah, Lampung. Ketinggian tempat 41 mdpl, curah hujan antara 180-260 mm/tahun dan memiliki suhu 20<sup>0</sup>C - 28<sup>0</sup>C. Rumah Semai Hely Seedling memiliki jumlah karyawan 80 orang dan pemiliknya bernama Bapak Hely Sumanto dan Istrinya bernama Ibu Sulis. Rumah Semai Hely Seedling memiliki total luas lahan sebesar 5 Ha yang terbagi di dua lokasi yang berbeda, yaitu 1,5ha dilokasi 1, 1,5ha dilokasi 2 dan 2ha dilokasi 3. Rumah Semai Hely Seedling merupakan instansi Hortikultura khususnya dibidang pembibitan dan budidaya tanaman sayuran. Komoditi sayuran yang dibudidayakan antara lain yaitu cabai merah, terung ungu, tomat, dan kacang panjang.

## 1.4 Kontribusi

Laporan tugas akhir ini diharapkan bermanfaat dan dapat menambah informasi bagi mahasiswa atau mahasiswi program studi hortikultura tentang panen dan pascapanen cabai merah.

## II. TINJAUAN PUSTAKA

### 2.1 Tanaman Cabai Merah Keriting

Tanaman cabai berdasarkan sistematika (taksonomi) menurut Cronquist (1981) diklasifikasikan sebagai berikut :

Kingdo : Plantae

Divisio: Magnoliophyta

Classis :

Magnoliopsida Ordo

: Solanales Familia :

Solanaceae Genus

: Capsicum

Species : *Capsicum annuum* L.

Tanaman cabai merah (*Capsicum annuum* L.) merupakan tanaman cabai jenis hibrida. Potensi hasil panen ini dapat mencapai 14 t/ha dan dapat dipanen pada umur 80 - 85 hari setelah tanam (hst). Tinggi tanaman cabai ini  $\pm$  65 cm, dengan diameter buah  $\pm$  1,3 cm dan panjang buah  $\pm$  12 cm. Bentuk buah cabai ini ialah bulat panjang ramping, kulit buah tidak rata, dan terkadang melengkung. Tanaman ini dapat ditanam di dataran rendah maupun tinggi, dengan rata-rata per batang menghasilkan 0,8 - 1,2 kg dan secara normal panen dapat dilakukan sebanyak 12 - 20 kali (Piay dkk, 2010).

### 2.2 Panen

Panen merupakan kegiatan awal yang dilakukan dalam pascapanen. Cabai dapat dipanen pada umur 60-75 hari setelah tanam untuk yang ditanam di dataran rendah dan pada umur 3-4 bulan untuk yang di dataran tinggi. Kriteria Cabai dipanen setelah buahnya 75% berwarna merah (Sumarni 2009). Pada tingkat kematangan seperti ini buah cabai merah sudah benar-benar masak. Adapun karena masaknya buah cabai merah tidak bersamaan maka untuk pemetikan hasil dilakukan dengan interval waktu 3-4 hari sekali. Dengan diadakannya interval waktu ini dimaksudkan agar waktu panen buah yang dapat dipanen jumlahnya sudah banyak yang masak. Pemanenan buah cabai dilakukan dengan

tangan, dan dilakukan pada saat cuaca cerah, karena panen yang diperoleh pada saat terjadi hujan atau cuacanya kurang baik ternyata buah hasil panen akan lebih cepat rusak dan membusuk (Hernanda, 2010). Menurut Badan Pengkajian Teknologi Pertanian, (2016) beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam pemanenan cabe merah adalah :

- Tingkat kematangan cabe disesuaikan dengan tujuan penggunaannya.
- Jumlah buah per tanaman dan jumlah tanaman dalam areal pertanaman yang siap dipanen, berkaitan dengan biaya panen.
- Saat pemetikan buah sebaiknya dilakukan setelah air habis terhempas dari permukaan kulit buah untuk mengurangi kontaminasi mikroba pembusuk.
- Waktu panen yang baik adalah pagi hari karena bobot buah dalam keadaan optimal sebagai hasil penimbunan zat-zat makanan pada malam hari sebelumnya dan pada saat ini tanaman belum banyak mengalami penguapan.
- Pemanenan dilakukan dengan tangan, caranya yaitu memetik buah beserta tangkainya supaya buah tidak cepat busuk.
- Hindari terjadinya luka dan patahnya cabang/ranting dengan melakukan pemetikan yang tepat dan hati-hati.
- Interval panen biasanya 3 – 5 hari sekali dan masa panen berkisar 1-2 bulan setelah pemanenan yang pertama sehingga bisa panen 15-17 kali bahkan bisa mencapai 15-17 kali apabila tanamannya dirawat dengan baik. Tanaman cabe merah ini biasanya mengalami masa istirahat selama 7-14 hari, setelah itu berbunga lagi. Namun bunga kedua biasanya menghasilkan buah cabe yang berukuran kecil sehingga hasilnya menurun. Hasil buah terbanyak pada umumnya terjadi pada panen ke empat sampai ketujuh.
- Pisahkan segera buah yang busuk, untuk mencegah terjadinya penularan mikroba ke buah cabe yang sehat.
- Hindarkan penutupan dengan karung plastik.
- Hindarkan hasil panen terkena sinar matahari yang panas dengan kata lain hasil panen segera dibawa ke tempat yang teduh.

### 2.3 Pascapanen

Setelah dilakukan pemanenan, cabai dapat yang ditampung dalam karung setelah dikeluarkan dari dalam karung ke tempat yang teduh. Selanjutnya Cabai merah segar dapat langsung disortasi dan dipisahkan sesuai mutu atau dapat dilakukan proses pascapanen lainnya sesuai dengan tujuan pemasaran. Pada proses sortasi dan grading ini, sudah dapat ditentukan cabai akan dapat dijual segar atau diolah menjadi alternatif produk lain. Cabai merah yang memiliki mutu sesuai dengan persyaratan SNI 01-4480-1998 (Piay dkk,2010).

Menurut Hernanda (2010) Buah yang busuk dapat langsung dibuang, sedangkan buah yang baik dilakukan pemilahan lagi untuk menentukan buah untuk konsumsi dan buah untuk benih. Buah untuk benih harus dipilih dari buah yang sudah benar-benar tua, utuh, dan sehat. Untuk buah konsumsi digunakan sisa dari buah cabai yang sudah diambil untuk keperluan benih. Dengan dilakukannya pemilah- milahan ini maka harga dari buah cabai tersebut akan relatif lebih baik karena antara kualitas yang satu dengan yang lain sudah terpisahka. Menurut Suryani, (2019) teknik penanganan pascapanen terbagi menjadi beberapa tahapan. Berikut ini adalah teknik penanganan pascapanen cabai merah :

#### a. Sortasi dan grading

Sortasi ialah tindakan menyortir yang berarti memilah (yang diperlukan dan mengeluarkan yang tidak diperlukan dan sebagainya). Sortasi dilakukan untuk memisahkan cabai merah yang sehat, bentuknya normal, dan baik. Sedangkan grading yaitu proses pemisahan bahan pangan berdasarkan mutu, misalnya ukuran, bobot, dan kualitas. Sortasi dan grading merupakan kegiatan yang biasanya dilakukan oleh pedagang, sedangkan petani sendiri jarang melakukan hal ini.

#### b. Curing

Curing merupakan kegiatan/proses pembentukan dan kestabilan warna yang dilakukan sebelum proses penanganan pascapanen lainnya. Tujuan dari curing, yaitu membuang panas lapang untuk memaksimalkan pembentukan dan kestabilan warna cabai merah merah sebelum diolah. Pada umumnya petani melakukan curing dengan cara menghamparkan cabai merah yang telah dipanen

pada tempat yang teduh. Petani biasa menghamparkan hasil panennya di pondok sekitar lahan petanaman yang ternaungi, atau petani bisa juga melakukannya di rumah. Hal tersebut dimaksudkan supaya cabai merah tidak cepat busuk hingga ke tangan konsumen.

### c. Penyimpanan

Penyimpanan cabai merah dengan baik akan dapat memperpanjang umur cabai merah tanpa mengalami perubahan fisik maupun kimia. Cara yang masih tetap efektif untuk melakukan penyimpanan, ialah dengan cara menyimpan cabai merah pada suhu dingin. Pendinginan pada buah cabai merah bertujuan menekan tingkat perkembangan mikroorganisme dan perubahan biokimia buah tersebut. Suhu yang biasa digunakan untuk menyimpan cabai merah, yaitu sekitar 4°C. Secara umum penyimpanan cabai merah ini biasa dilakukan petani maupun pedagang pada lemari pendingin.

### d. Pengemasan

Pengemasan pada cabai merah bertujuan untuk melindungi mutu cabai merah sebelum dipasarkan. Apabila kita melakukan pengemasan dengan baik, maka kita dapat mencegah kehilangan hasil, mempertahankan mutu, dan penampilan cabai merah. Selain itu pengemasan yang baik juga dapat memperpanjang masa simpan cabai merah. Kemasan yang baik, yaitu bersih, aman, ada sirkulasi udaranya, mudah dibawa, dan menarik. Apabila cabai merah ingin dipasarkan dengan tujuan jauh seperti luar kota, maka lebih baik di kemas menggunakan karton. Karton dibuat dengan ukuran 35x40x50 cm kemudian diberi lubang- lubang untuk sirkulasi udara. Kemasan dari karton akan lebih tahan terhadap benturan, bisa mengurangi penguapan, dan sirkulasi udaranya cukup baik. Upayakan pengemasan cabai merah dilakukan secara hati-hati dan tertata, serta memenuhi volume kemasan. Dengan memperhatikan hal tersebut, maka akan dapat mengurangi benturan antar buah yang bisa menyebabkan cacat pada buah.

### e. Pemasaran

Cabai merah merupakan buah yang memiliki sifat perishable (mudah busuk), maka setelah panen cabai merah harus segera habis dijual. Biasanya ada tengkulak yang datang untuk membeli cabai merah yang telah selesai dipanen.

Namun, jika tidak ada tengkulak atau justru ingin menjual dengan harga lebih tinggi, maka perlu kita jual ke pasar. Sebelum melakukan pemasaran akan lebih baik jika melakukan survei pasar. Selain itu kita juga perlu tahu daya serap pasar tersebut. Apabila kita sudah memiliki pembeli seperti pedagang besar yang sanggup membeli secara rutin, maka kita tinggal fokus pada budidaya, tetapi harus bisa menjaga kontinuitas produksi di dalam memenuhi permintaan. Dengan demikian maka kesinambungan dalam bekerja sama akan tetapterjaga.