

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Pengaruh cara dan lama penyimpanan terhadap mutu cabai rawit

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka diperoleh bahwa cara dan lama penyimpanan berpengaruh terhadap mutu cabai rawit dari berbagai parameter penelitian yang diamati yaitu:

4.1.1 Pengaruh cara dan lama penyimpanan terhadap kandungan vitamin C

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan adanya pengaruh cara dan lama penyimpanan terhadap kandungan vitamin C. Data selengkapnya pada lampiran 1.

Dari data kandungan vitamin C dianalisis menggunakan analisis variasi (ANOVA) dengan dua jalur yang tercantum pada tabel 4.1. data selengkapnya tercantum pada lampiran 2.

Tabel 4.1 Ringkasan hasil ANOVA dua jalur mengenai pengaruh cara dan lama penyimpanan terhadap kadar vitamin C cabai rawit

| Sumber keragaman (SK) | db | Jumlah Kuadrat (JK) | Kuadrat Tengah (KT) | F _{hitung} | F _{tabel} |
|-----------------------|----|---------------------|---------------------|---------------------|--------------------|
| Ulangan | 2 | 1.35151 | 0.67576 | 0.09442 | 3.63 |
| Perlakuan | 7 | 1521.98 | 217.426 | 30.3804 | 2.66 |
| C | 1 | 108.758 | 108.758 | 15.1965* | 4.49 |
| L | 3 | 1324.78 | 441.595 | 61.7031* | 3.24 |
| Galat | 16 | 114.508 | 7.15677 | | |
| Total | 23 | 1637.84 | | | |

Keterangan *: Berbeda signifikan

Berdasarkan tabel 4.1, untuk variabel cara penyimpanan dengan parameter kadar vitamin C cabai rawit, diperoleh $F_{hitung} = 15.1965$ dan $F_{tabel} =$

4.49 pada taraf signifikansi 5%. Oleh karena itu $F_{hitung} >$ dari F_{tabel} , maka hipotesis nol di tolak dan hipotesis satu diterima. Berarti ada pengaruh yang signifikan dari perlakuan cara penyimpanan terhadap kadar vitamin C cabai rawit. Pada perlakuan lama penyimpanan terhadap vitamin C cabai rawit diperoleh $F_{hitung} = 61.7031$ dan $F_{tabel} = 3.24$ pada taraf signifikansi 5%. Oleh karena itu $F_{hitung} >$ dari F_{tabel} , maka hipotesis nol ditolak dan hipotesis satu diterima. Berarti ada pengaruh yang signifikan dari perlakuan lama penyimpanan yang dipakai terhadap kandungan vitamin C cabai rawit

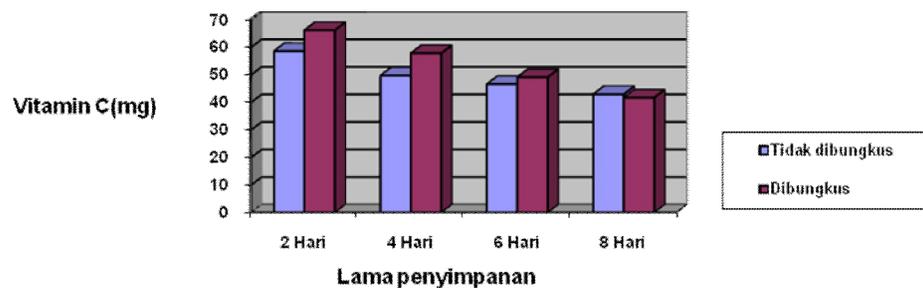
Untuk mengetahui cara penyimpanan dan lama penyimpanan yang paling berpengaruh terhadap kandungan vitamin C cabai rawit, maka dilanjutkan dengan Uji Jarak Duncan atau DMRT (*Duncan Multiple Range Test*) dengan taraf signifikansi 5%. Hasil analisis disajikan pada tabel 4.2 sebagai berikut:

Tabel 4.2 Ringkasan hasil uji duncan dua jalur untuk perlakuan cara dan lama penyimpanan terhadap vitamin C cabai rawit

| Lama penyimpanan | Rerata kadar vitamin C (mg) | Notasi |
|------------------|-----------------------------|--------|
| 2 hari | 62.3633 | a |
| 4 hari | 53.7500 | b |
| 6 hari | 47.8550 | c |
| 8 hari | 42.3100 | d |

Berdasarkan tabel 4.2, masing-masing perlakuan berbeda nyata, misalnya lama penyimpanan 2 hari berbeda nyata dengan lama penyimpanan 4 hari. Hal ini juga terjadi pada perlakuan lama penyimpanan 6 hari dan 8 hari. Dari hasil analisis ragam dapat diketahui bahwa yang mengalami penurunan vitamin C paling sedikit adalah pada lama penyimpanan selama 2

hari dengan dibungkus. Sedangkan lama penyimpanan 8 hari mempunyai kandungan vitamin C paling sedikit. Semakin lama umur penyimpanan maka kandungan vitamin C dalam cabai rawit juga ikut turun. Penurunan kadar vitamin C selama proses lama penyimpanan terjadi karena tahapan-tahapan dalam penyimpanan.



Gambar 4.1 Rata-rata pengaruh cara dan lama penyimpanan pada vitamin C

Rata-rata vitamin C menunjukkan bahwa untuk cabai rawit yang tidak dibungkus vitamin C yang tertinggi pada lama penyimpanan 2 hari dengan nilai rata-rata 58.57 mg. sedangkan pada lama penyimpanan 4, 6, dan 8 hari dengan tidak dibungkus nilainya semakin menurun dengan nilai rata-rata 49.69 mg, 46.59 mg, dan 42.92 mg. Cabai rawit lama penyimpanan 2 hari dan dibungkus plastik mempunyai kadar vitamin C paling tinggi yaitu 66.16 mg. Pada lama penyimpanan 4, 6, dan 8 hari dengan dibungkus nilai vitamin C yang terkandung semakin menurun yaitu masing-masing 57.81 mg, 49.12 mg, dan 41.70 mg..

Menurut pemaparan data di atas cara penyimpanan dan lama penyimpanan yang tepat dapat menghambat laju respirasi cabai rawit

sehingga kandungan vitamin C yang ada di dalam cabai rawit dapat dipertahankan. Vitamin C disamping larut dalam air juga mudah teroksidasi. Oksidasi akan terhambat bila vitamin C dibiarkan pada suhu rendah.

Kehilangan vitamin C terjadi sepanjang tahapan penyimpanan mulai dari pencucian, blansing, pemotongan, dan penghancuran. Rusaknya jaringan-jaringan akan menghilangkan vitamin C karena oksidasi. Umumnya kehilangan vitamin C terjadi bila jaringan yang rusak dan terkena udara. Kehilangan vitamin C lebih lanjut dapat terjadi di rumah tangga selama penyimpanan dengan wadah terbuka

Selama penyimpanan kehilangan vitamin C akan berlangsung terus. Blansing untuk menginaktifkan enzim adalah penting untuk melindungi tidak hanya vitamin-vitamin tetapi juga kualitas bahan pangan umumnya.

Menurut Winarno (1993), vitamin C merupakan vitamin yang mudah rusak, selain dapat larut dalam air, vitamin C juga dapat hilang dalam proses oksidasi yang bisa dipercepat oleh adanya panas atau sinar matahari, enzim serta oleh katalis besi dan tembaga.

4.1.2 Pengaruh cara dan lama penyimpanan terhadap laju respirasi

Berdasarkan hasil penelitian pengaruh cara dan lama penyimpanan terhadap kadar CO₂ menunjukkan adanya pengaruh cara dan lama penyimpanan terhadap CO₂. Data selengkapnya tentang kadar CO₂ pada cara dan lama penyimpanan dari hasil penelitian disajikan pada lampiran 1.

Dari data kadar CO₂ pada lampiran 1 dianalisis menggunakan analisis variansi (ANOVA) dua jalur yang tercantum pada tabel 4.3. Data selengkapnya pada lampiran 2.

Tabel 4.3 Ringkasan hasil ANOVA dua jalur mengenai pengaruh cara dan lama penyimpanan terhadap kadar CO₂ cabai rawit

| Sumber keragaman (SK) | db | Jumlah Kuadrat (JK) | Kuadrat Tengah (KT) | F _{hitung} | F _{tabel} |
|-----------------------|----|---------------------|---------------------|---------------------|--------------------|
| Ulangan | 2 | 227.0798 | 113.54 | 1.222534 | 3.63 |
| Perlakuan | 7 | 96019.24 | 13717 | 147.6974 | 2.66 |
| C | 1 | 46981.1 | 46981.1 | 505.8663* | 4.49 |
| L | 3 | 48935.66 | 24469.3 | 263.4721* | 3.24 |
| Galat | 16 | 1485.961 | 92.8726 | | |
| Total | 23 | 97732.28 | | | |

Keterangan *: Berbeda signifikan

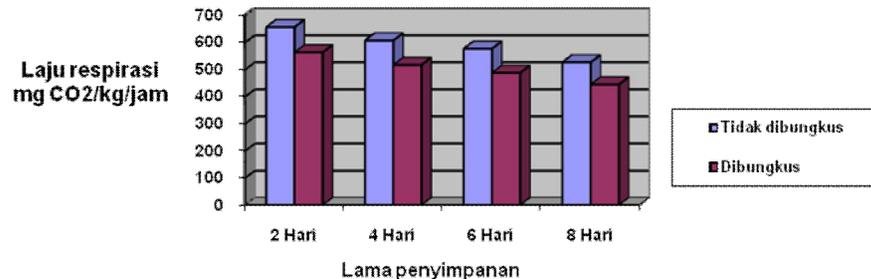
Berdasarkan tabel 4.3, untuk variabel cara dengan parameter kadar CO₂ cabai rawit, diperoleh $F_{hitung} = 505.8663$ dan $F_{tabel} = 4.49$, pada taraf signifikansi 5%. Oleh karena itu $F_{hitung} > F_{tabel}$, maka hipotesis nol ditolak dan hipotesis satu diterima. Berarti ada pengaruh yang signifikan dari perlakuan cara penyimpanan terhadap kadar CO₂ cabai rawit. Pada perlakuan lama penyimpanan diperoleh $F_{hitung} = 263.4721$ dan $F_{tabel} = 3.24$ pada taraf signifikansi 5%. Oleh karena itu $F_{hitung} > F_{tabel}$, maka hipotesis nol ditolak dan hipotesis satu diterima. Berarti ada pengaruh yang signifikan dari perlakuan lama penyimpanan terhadap kadar CO₂ cabai rawit.

Untuk mengetahui cara dan lama penyimpanan yang paling berpengaruh terhadap kadar CO₂ cabai rawit, maka dilanjutkan dengan Uji Jarak Duncan atau DMRT (*Duncan Multiple Range Test*) dengan taraf signifikansi 5%. Hasil analisis disajikan pada tabel 4.4 sebagai berikut:

Tabel 4.4 Ringkasan hasil uji duncan dua jalur untuk perlakuan cara dan lama penyimpanan terhadap CO₂ cabai rawit

| Lama Penyimpanan | Rata-rata kadar CO ₂ (mg CO ₂ /kg/jam) | Notasi |
|------------------|--|--------|
| 2 hari | 759.9333 | a |
| 4 hari | 712.0083 | b |
| 6 hari | 682.2550 | c |
| 8 hari | 635.8100 | d |

Berdasarkan tabel 4.4, masing-masing perlakuan berbeda nyata, misalnya lama penyimpanan 2 hari dengan lama penyimpanan 4 hari, 6 hari dengan 8 hari serta kontrol. Dari hasil analisis ragam dapat diketahui bahwa kadar CO₂ paling besar adalah lama penyimpanan 2 hari dengan dibungkus. Hal ini disebabkan oleh suhu penyimpanan yang rendah dan dibungkus dapat menghambat laju respirasi, sehingga bisa mempertahankan kesegaran dan mutu cabai rawit.



Gambar 4.2 Rata-rata pengaruh cara dan lama penyimpanan pada CO₂ cabai rawit

Rata-rata kadar CO₂ menunjukkan bahwa cabai yang disimpan selama 2 hari dengan dibungkus plastik dengan suhu 5⁰ C mempunyai kadar CO₂ tertinggi yaitu 563.4133 mg CO₂/kg/jam sedangkan lama penyimpanan 4 hari, 6 hari dan 8 hari dengan suhu 5⁰C yaitu 517.01 mg CO₂/kg/jam, 487.69

mg CO₂/kg/jam, dan 444.84 mg CO₂/kg/jam. Kadar respirasi tertinggi pada produk yang tidak dibungkus yaitu terjadi pada 2 hari dengan nilai rata-rata 656.4533 mg CO₂/kg/jam. Pada lama penyimpanan 4 hari nilainya menurun yaitu 607.0067 mg CO₂/kg/jam, hal yang sama juga terjadi penurunan pada lama penyimpanan 6 dan 8 hari yaitu masing-masing 576.820 mg CO₂/kg/jam dan 526.6267 mg CO₂/kg/jam. Hal ini disebabkan wadah terbuka dan semakin lama umur penyimpanan akan meningkatkan laju metabolisme. Sehingga kadar CO₂ yang dikeluarkan lewat respirasi semakin banyak dan menyebabkan kesegaran serta mutu cabai rawit menurun

Komoditi yang dibungkus mempunyai laju respirasi yang berbeda dengan yang tidak dibungkus. Komoditi dibungkus dengan plastik mempunyai laju respirasi lebih rendah dibandingkan dengan yang tidak dibungkus, hal ini disebabkan oleh pembungkus dapat menekan terjadinya percepatan laju respirasi. Fungsi suhu rendah karena dapat menurunkan aktivitas enzim respirasi dengan enzim-enzim yang lain

Laju respirasi jaringan tumbuhan juga dipengaruhi oleh suhu, kelembapan, adanya luka, umur dan jenis jaringan, konsentrasi karbon dioksida dan oksigen serta banyaknya makanan yang tersedia. Manfaat suhu rendah pada tempat penyimpanan akan menurunkan kerja enzim-enzim respirasi dengan enzim-enzim lain pada jaringan tumbuhan tingkat tinggi, bakteri dan cendawan. Hubungan antara suhu dan respirasi serupa dengan hubungan antara suhu dengan reaksi kimiawi lainnya. (Citrosoepomo, 1984)

Menurut Pantistico (1993), laju respirasi merupakan petunjuk yang baik untuk daya simpan buah setelah dipanen, intensitas respirasi dianggap sebagai ukuran jalannya metabolisme dan oleh karena itu sering dianggap sebagai petunjuk mengenai potensi daya simpan buah. Laju respirasi yang tinggi biasanya disertai dengan umur simpan yang pendek. Hal itu pula merupakan kemunduran mutu dan nilainya sebagai mekanaan

4.1.3 Pengaruh cara dan lama penyimpanan terhadap kadar air cabai rawit.

Berdasarkan hasil penelitian pengaruh cara dan lama penyimpanan terhadap kadar air menunjukkan adanya pengaruh cara dan lama penyimpanan terhadap kadar air. Data selengkapnya tentang kadar air pada cara penyimpanan dan lama penyimpanan dari hasil penelitian disajikan pada lampiran 1.

Dari data kadar air pada lampiran 1 dianalisis menggunakan analisis variansi (ANOVA) dua jalur yang tercantum pada tabel 4.5. Data selengkapnya tercantum pada lampiran 2.

Tabel 4.5 Ringkasan hasil ANOVA dua jalur mengenai pengaruh cara dan lama penyimpanan terhadap kadar air cabai rawit

| Sumber keragaman (SK) | db | Jumlah Kuadrat (JK) | Kuadrat Tengah (KT) | F hitung | F tabel |
|-----------------------|----|---------------------|---------------------|----------|---------|
| Ulangan | 2 | 3.08083 | 1.54042 | 0.7708 | 3.63 |
| Perlakuan | 7 | 510.517 | 72.931 | 36.4938 | 2.66 |
| C | 1 | 46.8442 | 46.8442 | 23.4403* | 4.49 |
| L | 3 | 447.483 | 149.161 | 74.6383* | 3.24 |
| Galat | 16 | 31.9752 | 1.99845 | | |
| Total | 23 | 545.573 | | | |

Keterangan*: Berbeda signifikan

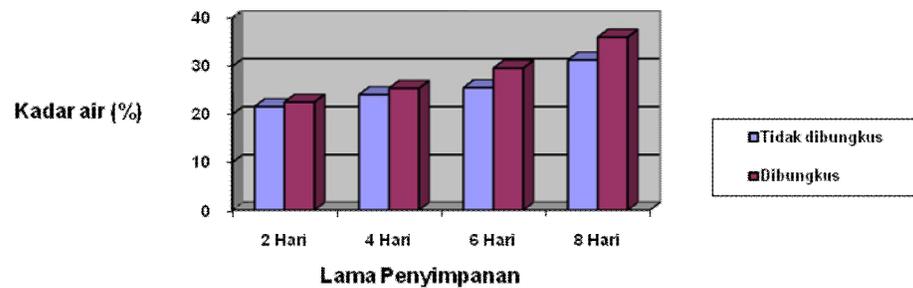
Berdasarkan tabel 4.3, untuk variabel cara penyimpanan dengan parameter kadar air cabai rawit, maka diperoleh $F_{hitung} = 23.4403$ dan $F_{tabel} = 4.49$ pada taraf signifikansi 5%. Oleh karena $F_{hitung} > F_{tabel}$, maka hipotesis nol ditolak dan hipotesis satu diterima. Berarti ada pengaruh yang signifikan dari perlakuan dikemas terhadap kadar air cabai rawit. Pada perlakuan lama penyimpanan diperoleh $F_{hitung} = 74.6383$ dan $F_{tabel} = 3.24$ pada taraf signifikansi 5%. Oleh karena $F_{hitung} > F_{tabel}$, maka hipotesis nol ditolak dan hipotesis satu diterima. Berarti ada pengaruh yang signifikan dari perlakuan lama penyimpanan terhadap kadar air cabai rawit.

Untuk mengetahui cara dan lama penyimpanan yang paling berpengaruh terhadap kadar air cabai rawit, maka dilanjutkan dengan Uji Jarak Duncan atau DMRT (*Duncan Multiple Range Test*) dengan taraf signifikansi 5%. Hasil analisis disajikan pada tabel 4.6 sebagai berikut:

Tabel 4.6 Ringkasan hasil uji duncan dua jalur untuk perlakuan cara dan lama penyimpanan terhadap kadar air cabai rawit

| Lama Penyimpanan | Rerata kadar air(%) | Notasi |
|------------------|---------------------|--------|
| 2 hari | 33.6567 | a |
| 4 hari | 27.5517 | b |
| 6 hari | 24.7383 | c |
| 8 hari | 22.0150 | d |

Berdasarkan tabel 4.6, masing-masing perlakuan berbeda nyata misalnya Perlakuan 2 hari dan 4 hari dengan 6 hari dan 8 Dari hasil analisis ragam dapat diketahui bahwa kadar air paling besar adalah lama penyimpanan 2 hari dengan dibungkus. Hal ini disebabkan karena kemasan dapat mempertahankan kadar air dalam cabai rawit.



Gambar 4.3 Rata-rata pengaruh cara dan lama penyimpanan pada kadar air cabai rawit

Rata-rata kadar air menunjukkan bahwa untuk cabai rawit pada cara penyimpanan dibungkus plastik dengan lama penyimpanan 2 hari mempunyai kadar air tertinggi yaitu 36.04. lama penyimpanan 4 hari dan 6 hari dengan dibungkus plastik kadar airnya menurun dengan nilai 29.5833 dan 25.3933. Hal yang sama juga terjadi pada lama penyimpanan 8 hari nilainya semakin menurun lagi jika dibandingkan dengan lama penyimpanan 2 hari, 4 hari dan 8 hari yaitu 22.5333 Cabai rawit yang tidak dikemas kandungan air yang tertinggi terdapat pada lama penyimpanan 2 hari dengan nilai rata-rata 31.2733. Lama penyimpanan 4 hari dan 6 hari dengan tidak dibungkus nilainya menurun dibandingkan dengan lama penyimpanan 2 hari dengan tidak dibungkus yaitu 25.52 dan 24.0833. Sedangkan pada lama penyimpanan 8 hari dengan tidak dibungkus plastik nilainya lebih turun lagi jika dibandingkan dengan lama penyimpanan 2 hari, 4 hari dan 6 hari dengan nilai rata-rata 21.4967. Hal ini disebabkan karena umur penyimpanan akan meningkatkan laju metabolisme, dan meningkatnya kehilangan air pada cabai rawit, sehingga cepat kering dan berkerut.

Kandungan air dalam cabai rawit merupakan indikasi dari tingkat kesegaran sehingga sangat berpengaruh terhadap mutu, terutama mutu fisik. Hal tersebut terjadi karena proses metabolisme yang terjadi selama dalam penyimpanan dapat mengakibatkan perubahan komponen non air terutama karbohidrat. Penyimpanan cabai rawit dengan dibungkus dengan suhu rendah dapat mempertahankan segegaran dan mutu cabai rawit

Menurut Apandi (1984), kadar air merupakan faktor utama yang mempengaruhi kualitas simpan sejumlah makanan, karena aktifitas air berpengaruh besar terhadap laju dari reaksi kimia dalam makanan dan terhadap laju pertumbuhan mikroba, pengemasan dapat membantu dalam menjaga kondisi optimum agar dapat bertahan lama. Bahan kemas juga bekerja melindungi produk agar tidak banyak kehilangan air.

Menurut Purnomo (1995), kandungan air dalam bahan pangan akan berubah-ubah sesuai dengan lingkungannya dan hal ini sangat erat hubungannya dengan daya simpan bahan pangan dikarenakan kadar air berhubungan erat dengan pertumbuhan mikroorganisme dan aktivitas enzim.

Hubungan tertentu terjadi antara aktivitas air, suhu, dan zat gizi. Pada setiap perubahan suhu, kemampuan mikroorganisme untuk tumbuh akan menurun sesuai dengan penurunan aktivitas air. (Purnomo, 1995).

4.1.4 Pengaruh cara dan lama penyimpanan terhadap warna (L, a, b)

A. Tingkat kecerahan (L) cabai rawit

Data tingkat kecerahan (L) terdapat pada lampiran 1 dianalisis menggunakan analisis variansi (ANOVA) dengan dua jalur seperti yang tercantum pada tabel 4. 7 sebagai berikut. Data selengkapnya tercantum pada lampiran 1.

Tabel 4.7 Ringkasan hasil ANOVA dua jalur mengenai pengaruh cara dan lama penyimpanan terhadap tingkat kecerahan (L) cabai rawit

| Sumber keragaman (SK) | db | Jumlah Kuadrat (JK) | Kuadrat Tengah (KT) | F _{hitung} | F _{tabel} |
|-----------------------|----|---------------------|---------------------|---------------------|--------------------|
| Ulangan | 2 | 116.6 | 58.3 | 9.83945 | 3.63 |
| Perlakuan | 7 | 1208.1 | 172.586 | 29.1278 | 2.66 |
| C | 1 | 71.174 | 71.174 | 12.0122* | 4.49 |
| L | 3 | 940.34 | 313.447 | 52.9013* | 3.24 |
| Galat | 16 | 94.802 | 5.92513 | | |
| Total | 23 | 1419.5 | | | |

Keerangan *: Berbeda signifikan

Berdasarkan tabel 4.7 untuk variabel cara penyimpanan dengan parameter warna tingkat kecerahan (L) cabai rawit diperoleh $F_{hitung} = 12.0122$ dan $F_{tabel} = 4.49$ pada taraf signifikansi 5%. Oleh karena $F_{hitung} > F_{tabel}$, maka hipotesis nol ditolak dan hipotesis satu diterima. Berarti ada pengaruh yang signifikan dari perlakuan cara penyimpanan terhadap warna tingkat kecerahan (L) cabai rawit.

Pada perlakuan lama penyimpanan dengan parameter warna tingkat kecerahan (L) cabai rawit diperoleh $F_{hitung} = 52.9013$ dan $F_{tabel} = 3.24$ pada taraf signifikansi 5%. Oleh karena $F_{hitung} > F_{tabel}$, maka hipotesis nol ditolak dan hipotesis satu diterima. Berarti ada pengaruh yang signifikan dari

perlakuan lama penyimpanan terhadap warna tingkat kecerahan (L) cabai rawit.

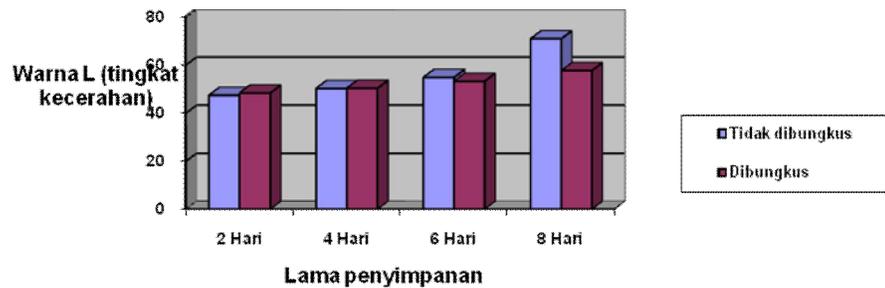
Untuk mengetahui cara dan lama penyimpanan yang paling berpengaruh terhadap kadar air cabai rawit, maka dilanjutkan dengan Uji Jarak Duncan atau DMRT (*Duncan Multiple Range Test*) dengan taraf signifikansi 5%. Hasil analisis disajikan pada tabel 4.8 sebagai berikut:

Tabel 4.8 Ringkasan hasil uji duncan dua jalur untuk perlakuan cara dan lama penyimpanan terhadap tingkat kecerahan (L) cabai rawit

| Lama Penyimpanan | Rerata tingkat kecerahan (L) cabai rawit | Notasi |
|------------------|--|--------|
| 2 hari | 47.8550 | a |
| 4 hari | 50.2667 | ab |
| 6 hari | 54.0167 | c |
| 8 hari | 64.2500 | d |

Keterangan: Angka-angka yang diikuti oleh huruf yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata

Berdasarkan tabel 4.8, perlakuan lama penyimpanan 4 hari dengan suhu 5°C tidak berbeda nyata dengan lama penyimpanan 2 hari dan 6 hari. Akan tetapi berbeda nyata dengan lama penyimpanan 8 hari. Dari hasil analisis ragam dapat diketahui bahwa warna tingkat kecerahan (L) yang paling tinggi adalah pada lama penyimpanan 8 hari dengan tidak dibungkus. Hal ini terjadi karena suhu rendah disertai dengan dibungkus dapat mempertahankan warna tingkat kecerahan (L) cabai rawit.



Gambar 4.4 Rata-rata pengaruh cara dan lama penyimpanan pada warna tingkat kecerahan (L) cabai rawit

Rata-rata tingkat kecerahan (L) menunjukkan bahwa untuk cabai rawit lama penyimpanan 2 hari dan 4 hari dengan suhu 5^o C yang dibungkus plastik mempunyai tingkat kecerahan (L) hampir sama yaitu 48.3333 dan 50.3. Sedangkan lama penyimpanan 6 hari dengan dibungkus plastik tingkat kecerahan (L) semakin tinggi (pudar) dengan nilai 53.2333. Hal yang sama juga terjadi pada lama penyimpanan 8 hari dengan dibungkus plastik tingkat kecerahan semakin tinggi yaitu 57.6333 (pudar). Cabai rawit pada perlakuan tidak dibungkus lama penyimpanan 2 hari masih terlihat cerah yaitu dengan nilai rata-rata 47.3767, sedangkan lama penyimpanan 4 hari warna tingkat kecerahannya semakin tinggi (pudar) dengan rata-rata 50.2333. Warna tingkat kecerahan (L) pada perlakuan lama penyimpanan 6 hari dan 8 hari dengan tidak dibungkus plastiknya nilainya semakin tinggi jika dibandingkan dengan lama penyimpanan 2 hari dan 4 hari, yang berarti warnanya semakin pudar dengan nilai rata-rata 54.8 dan 70.8667.

B. Warna koordinat kromatit (a) cabai rawit.

Dari data warna koordinat kromatit (a) cabai rawit pada lampiran 1 dianalisis menggunakan analisis variansi (ANOVA) dengan dua jalur yang tercantum pada tabel 4.9. Data selengkapnya tercantum pada lampiran 2.

Tabel 4.9 Ringkasan hasil ANOVA dua jalur mengenai pengaruh cara dan lama penyimpanan terhadap tingkat koordinat kromatit (a) cabai rawit.

| Sumber keragaman (SK) | db | Jumlah Kuadrat (JK) | Kuadrat Tengah (KT) | F _{hitung} | F _{tabel} |
|-----------------------|----|---------------------|---------------------|---------------------|--------------------|
| Ulangan | 2 | 2.0425 | 1.02125 | 2.02792 | 3.63 |
| Perlakuan | 7 | 41.096 | 5.87086 | 11.6579 | 2.66 |
| C | 1 | 5.3204 | 5.3204 | 10.5649* | 4.49 |
| L | 3 | 32.265 | 10.755 | 21.3565* | 3.24 |
| Galat | 16 | 8.0575 | 0.50359 | | |
| Total | 23 | 51.196 | | | |

Keterangan *: Berbeda signifikan

Berdasarkan tabel 4.7 untuk variabel cara penyimpanan dengan parameter warna tingkat koordinat kromatit (a) cabai rawit diperoleh $F_{hitung} = 10.5649$ dan $F_{tabel} = 4.49$ pada taraf signifikansi 5%. Oleh karena $F_{hitung} > F_{tabel}$, maka hipotesis nol ditolak dan hipotesis satu diterima. Berarti ada pengaruh yang signifikan dari perlakuan cara penyimpanan terhadap warna tingkat koordinat kromatit (a) cabai rawit.

Pada perlakuan lama penyimpanan dengan parameter warna tingkat koordinat kromatit (a) cabai rawit diperoleh $F_{hitung} = 21.3565$ dan $F_{tabel} = 3.24$ pada taraf signifikansi 5%. Oleh karena $F_{hitung} > F_{tabel}$, maka hipotesis nol ditolak dan hipotesis satu diterima. Berarti ada pengaruh yang signifikan dari perlakuan lama penyimpanan terhadap warna tingkat koordinat kromatit (a) cabai rawit.

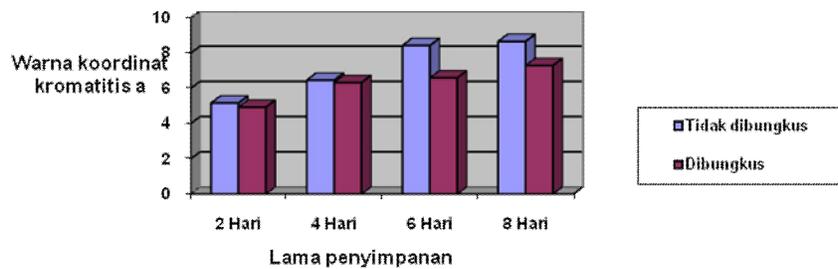
Untuk mengetahui cara dan lama penyimpanan yang paling berpengaruh terhadap kadar air cabai rawit, maka dilanjutkan dengan Uji Jarak Duncan atau DMRT (*Duncan Multiple Range Test*) dengan taraf signifikansi 5%. Hasil analisis disajikan pada tabel 4.10 sebagai berikut:

Tabel 4.10 Ringkasan hasil uji duncan dua jalur untuk perlakuan cara dan lama penyimpanan terhadap tingkat koordinat kromatit (a) cabai rawit

| Lama Penyimpanan | Rerata tingkat koordinat kromatit (a) cabai rawit | Notasi |
|------------------|---|--------|
| 2 hari | 5.0500 | a |
| 4 hari | 6.4000 | bc |
| 6 hari | 7.5167 | cd |
| 8 hari | 8.0833 | dc |

Keterangan: Angka-angka yang diikuti oleh huruf yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata

Berdasarkan tabel 4.10, perlakuan lama penyimpanan 2 hari berbeda nyata dengan lama penyimpanan 4 hari. Akan tetapi lama penyimpanan 4 hari tidak berbeda nyata 6 hari dan lama penyimpanan 6 hari tidak berbeda nyata dengan lama penyimpanan 8 hari. Dari analisis ragam dapat diketahui bahwa warna koordinat kromatit (a) yang paling tinggi adalah pada lama penyimpanan 8 hari (pudar) dengan tidak dibungkus, artinya semakin lama umur penyimpanan maka warna koordinat kromatit (a) cabai rawit mengalami perubahan yang mencolok.



Gambar 4.5 Rata-rata pengaruh cara dan lama penyimpanan pada warna koordinat kromatits (a) cabai rawit

Rata-rata tingkat kromatits (a) menunjukkan bahwa pada cabai rawit lama penyimpanan 2 hari dibungkus plastik dengan suhu 5⁰ C mempunyai tingkat koordinat kromatits (a) yaitu 4.933333 sedangkan lama penyimpanan 4 dan 6 hari dengan dibungkus plastik tingkat koordinat kromatits (a) hampir sama yaitu dengan rata 6.333333 dan 6.6. Sedangkan untuk lama penyimpanan 8 hari tingkat koordinat kromatits (a) semakin tinggi yang artinya semakin pudar yaitu dengan rata-rata 7.3.

C. Tingkat koordinat kromatits (b) cabai rawit

Dari data warna koordinat kromatits (b) cabai rawit pada lampiran 1 dianalisis menggunakan analisis variansi (ANOVA) dua jalur yang tercantum pada tabel 4.11. Data selengkapnya tercantum pada lampiran 2.

Tabel 4.11 Ringkasan hasil ANAVA dua jalur mengenai pengaruh cara dan lama penyimpanan terhadap tingkat koordinat kromatit (b) cabai rawit

| Sumber keragaman (SK) | db | Jumlah Kuadrat (JK) | Kuadrat Tengah (KT) | F _{hitung} | F _{tabel} |
|-----------------------|----|---------------------|---------------------|---------------------|--------------------|
| Ulangan | 2 | 98.3917 | 49.1959 | 172.586 | 3.63 |
| Perlakuan | 7 | 0.30583 | 0.04369 | 0.15327 | 2.66 |
| C | 1 | 64.0267 | 64.0267 | 224.614* | 4.49 |
| L | 3 | 33.1683 | 11.0561 | 38.7863* | 3.24 |
| Galat | 16 | 4.56083 | 0.28505 | | |
| Total | 23 | 16.7683 | | | |

Keterangan *: Berbeda signifikan

Berdasarkan tabel 4.11 untuk variabel cara penyimpanan dengan parameter warna tingkat koordinat kromatit (b) cabai rawit diperoleh $F_{hitung} = 224.614$ dan $F_{tabel} = 4.49$ pada taraf signifikansi 5%. Oleh karena $F_{hitung} > F_{tabel}$, maka hipotesis nol ditolak dan hipotesis satu diterima. Berarti ada pengaruh yang signifikan dari perlakuan cara penyimpanan terhadap warna tingkat koordinat kromatit (b) cabai rawit.

Pada perlakuan lama penyimpanan dengan parameter warna tingkat koordinat kromatit (b) cabai rawit diperoleh $F_{hitung} = 38.7863$ dan $F_{tabel} = 3.24$ pada taraf signifikansi 5%. Oleh karena $F_{hitung} > F_{tabel}$, maka hipotesis nol ditolak dan hipotesis satu diterima. Berarti ada pengaruh yang signifikan dari perlakuan lama penyimpanan terhadap warna tingkat koordinat kromatit (b) cabai rawit.

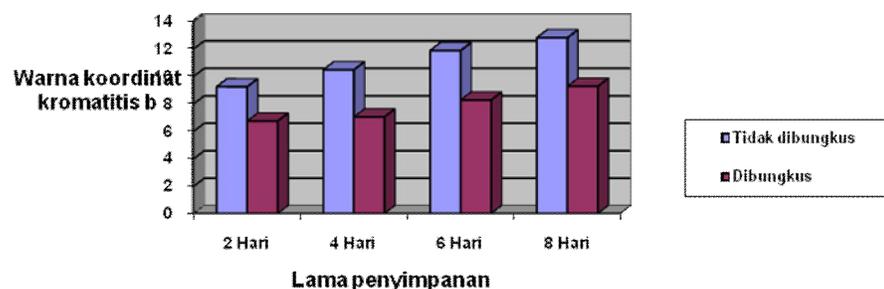
Untuk mengetahui cara dan lama penyimpanan yang paling berpengaruh terhadap kadar air cabai rawit, maka dilanjutkan dengan Uji Jarak Duncan atau DMRT (*Duncan Multiple Range Test*) dengan taraf signifikansi 5%. Hasil analisis disajikan pada tabel 4.12 sebagai berikut:

Tabel 4.12 Ringkasan hasil uji duncan dua jalur untuk perlakuan cara dan lama penyimpanan terhadap tingkat koordinat kromatit (b) cabai rawit

| Lama Penyimpanan | Rerata tingkat koordinat kromatit (b) cabai rawit | Notasi |
|------------------|---|--------|
| 2 hari | 7.9833 | a |
| 4 hari | 8.7500 | bc |
| 6 hari | 10.0667 | cd |
| 8 hari | 11.0333 | dc |

Keterangan: Angka-angka yang diikuti oleh huruf yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata

Berdasarkan tabel 4.12, perlakuan lama penyimpanan 2 hari tidak berbeda nyata dengan lama penyimpanan 4 hari. Akan tetapi berbeda nyata dengan lama penyimpanan 6. lama penyimpanan 6 hari hari tidak berbeda nyata dengan lama penyimpanan 8 hari. Dari analisis ragam dapat diketahui bahwa warna koordinat kromatit (b) yang paling tinggi adalah pada lama penyimpanan 8 hari dengan tidak dibungkus, artinya semakin lama umur penyimpanan maka warna koordinat kromatit (b) cabai rawit mengalami perubahan yang mencolok.



Gambar 4.6 Rata-rata pengaruh cara dan lama penyimpanan terhadap warna koordinat kromatit (b) cabai rawit

Rata-rata tingkat kromatit (b) menunjukkan bahwa pada cabai rawit lama penyimpanan 2 hari dibungkus plastik dengan suhu 5⁰ C mempunyai tingkat koordinat kromatit (b) paling kecil yaitu rata-rata 6.73333 sedangkan lama penyimpanan 4 hari dengan rata-rata 7.03333 dan 6 hari tingkat koordinat kromatit (b) rata-rata 8.26667. Sedangkan untuk lama penyimpanan 8 hari tingkat koordinat kromatit (b) semakin tinggi yang artinya semakin pudar yaitu dengan rata-rata 9.26667. Untuk cabai rawit yang tidak dibungkus dengan lama penyimpanan 2 hari mempunyai koordinat kromatit (b) yaitu rata-rata 9.23333, sedangkan untuk lama penyimpanan 4 hari yaitu rata-rata 10.4667. lama penyimpanan 6 hari mempunyai nilai rata-rata 11.8667, sedangkan pada lama 8 hari nilainya semakin tinggi (pudar) jika dibandingkan dengan lama penyimpanan 2 hari yaitu 12.8

Dari pemaparan di atas dapat dilihat bahwa perlakuan dibungkus (dikemas) dapat mempertahankan warna dasar dari cabai rawit (kuning kemarahan. Dalam penelitian ini warna yang bisa dipertahankan atau yang hampir sama dengan warna setelah dipanen adalah pada lama penyimpanan 2 hari dengan dibungkus plastik dengan suhu 5⁰C.

Warna dikatakan indikator terhadap kesegaran, apabila kenampakan masih terlihat aslinya atau warna dasar tidak terjadi perubahan. Warna yang ditimbulkan pada perlakuan yang dikemas serta pada suhu penyimpanan yang sesuai tingkat kecerahan dapat dipertahankan yang akan terus diikuti oleh koordinat kromatit (a,b). Sebaliknya perlakuan yang tidak dikemas

tingkat kecerahannya semakin menurun (pudar) hal ini juga diikuti oleh koordinat kromatit (a, b) yang menurun juga. Hal ini erat hubungannya dengan respirasi karena sebagian perubahan terjadi sesudah buah atau sayur dipanen, perubahan warna menjadi pudar akan menghilangkan kesegaran buah yang dan menurunkan kualitas cabai rawit.

Menurut Susanto (1994), pigmen utama yang terdapat dalam jaringan tanaman adalah klorofil, karotenoid dan flafonoid. Macam dan jumlah pigmen dalam jaringan tanaman tergantung pada spesies, varietas, derajat kematangan, tempat tumbuh dan lain-lain.

Terdapat beberapa komoditas yang peka terhadap suhu rendah, terutama tanaman tropis dan subtropis. Pada suhu refrigerasi sebagian dari reaksi-reaksi metabolisme akan berlangsung lebih lambat, tetapi ada pula reaksi yang sama sekali berhenti bila suhu penyimpanan berada di bawah suhu kritis tertentu. Hal ini akan mengakibatkan terjadinya metabolisme yang tidak seimbang. Misanya substrat yang diperlukan untuk reaksi tertentu tidak lagi tersedia, dilain pihak terjadi akumulasi dari senyawa-senyawa yang bersifat racun bagi sel-sel. Sel-sel ini akan mengalami kerusakan antara lain tanpak bercak-bercak berwarna coklat (Afrianti, 2008)

Keroposnya jaringan-jaringan ditimbulkan oleh rusaknya sel-sel di bawah kulit, terdapat bercak-bercak yang berwarna gelap, selain itu sering juga tanpak pencoklatan dari jaringan daging buah. Pencoklatan terjadi disebabkan oleh reaksi enzim *phenolase* dengan senyawa phenol. Enzim ini

tersimpan dalam vakuola, karena kerusakan jaringan sel maka enzim akan berhamburan dan kontak dengan substratnya (Afrianti, 2008)

Sedangkan menurut Soesanto (2006), Kerusakan akan tampak bila produk dikeluarkan dari dari tempat yang bersuhu rendah ke suhu kamar, meskipun hanya dalam waktu singkat. Kerusakan yang terjadi adalah perubahan warna baik di dalam maupun bagian luar produk, tampak berwarna coklat atau hitam, serta terjadinya perubahan ketegaran buah. Selain itu, dibagian kulit tampak bintik-bintik, noda cekung atau tenggelam, dan kondisi kering. Produk menjadi lunak dan sangat rentan terhadap serangan mikroba patogen pascapanen.

4.1. 5 Pengaruh cara dan lama penyimpanan terhadap kadar Kapsaisin

Dari data kapsaisin cabai rawit pada lampiran 1 dianalisis menggunakan analisis variansi (ANOVA) dua jalur yang tercantum pada tabel 4.13. Data selengkapnya tercantum pada lampiran 2.

Tabel 4.13 Ringkasan hasil ANOVA dua jalur mengenai pengaruh cara dan lama penyimpanan terhadap kadar kapsaisin cabai rawit

| Sumber keragaman (SK) | db | Jumlah Kuadrat (JK) | Kuadrat Tengah (KT) | F _{hitung} | F _{tabel} |
|-----------------------|----|---------------------|---------------------|---------------------|--------------------|
| Ulangan | 2 | 3162.45 | 1581.23 | 0.90677 | 3.63 |
| Perlakuan | 7 | 112805 | 16115 | 9.24131 | 2.66 |
| C | 1 | 29936.5 | 29936.5 | 17.1674* | 4.49 |
| L | 3 | 81001.1 | 27000.4 | 15.4836* | 3.24 |
| Galat | 16 | 27900.8 | 1743.8 | | |
| Total | 23 | 143869 | | | |

Keterangan *: Berbeda signifikan

Berdasarkan tabel 4.13 untuk variabel cara penyimpanan dengan parameter kapsaisin cabai rawit diperoleh $F_{hitung} = 17.1674$ dan $F_{tabel} = 4.49$

pada taraf signifikansi 5%. Oleh karena $F_{hitung} > F_{tabel}$, maka hipotesis nol ditolak dan hipotesis satu diterima. Berarti ada pengaruh yang signifikan dari perlakuan cara penyimpanan terhadap kapsaisin cabai rawit.

Pada perlakuan lama penyimpanan dengan parameter kapsaisin cabai rawit diperoleh $F_{hitung} = 15.4836$ dan $F_{tabel} = 3.24$ pada taraf signifikansi 5%. Oleh karena $F_{hitung} > F_{tabel}$, maka hipotesis nol ditolak dan hipotesis satu diterima. Berarti ada pengaruh yang signifikan dari perlakuan lama penyimpanan terhadap kapsaisin cabai rawit.

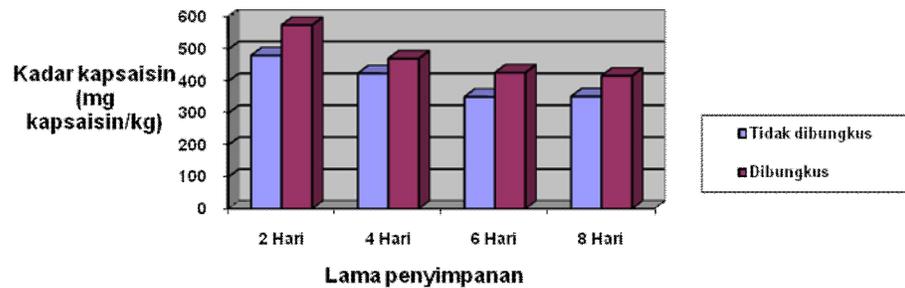
Untuk mengetahui cara dan lama penyimpanan yang paling berpengaruh terhadap kadar kapsaisin cabai rawit, maka dilanjutkan dengan Uji Jarak Duncan atau DMRT (*Duncan Multiple Range Test*) dengan taraf signifikansi 5%. Hasil analisis disajikan pada tabel 4.12 sebagai berikut:

Tabel 4.14 Ringkasan hasil uji duncan dua jalur untuk perlakuan cara dan lama penyimpanan terhadap kadar kapsaisin cabai rawit

| Lama Penyimpanan | Rerata kadar kapsaisin cabai rawit (mg kapsaisin/kg) | Notasi |
|------------------|--|--------|
| 2 hari | 528.1167 | a |
| 4 hari | 447.4750 | bc |
| 6 hari | 388.8150 | cd |
| 8 hari | 304.2483 | dc |

Keterangan: Angka-angka yang diikuti oleh huruf yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata

Berdasarkan tabel 4.14, perlakuan lama penyimpanan 2 hari berbeda nyata dengan lama penyimpanan 4 hari. Akan tetapi tidak berbeda nyata dengan lama penyimpanan 6 dan 8 hari. Tetapi lama penyimpanan 8 hari berbeda nyata



Gambar 4.7 Rata-rata pengaruh cara dan lama penyimpanan terhadap kapsaisin cabai rawit

Rata-rata kapsaisin menunjukkan untuk cabai yang dibungkus dengan lama penyimpanan 2 hari mempunyai kandungan kapsaisin paling tinggi dengan nilai rata-rata 575.727 mg/kg. Sedangkan pada lama penyimpanan 4, 6 dan 8 hari dengan dibungkus nilainya semakin menurun dengan nilai rata-rata 470.783 mg/kg, 426.813 mg/kg, dan 416.757 mg/kg. Sedangkan pada cabai rawit yang tidak dibungkus dengan lama penyimpanan 2 hari dan 4 hari mempunyai nilai rata-rata 480.507 mg/kg dan 424.167 mg/kg, Pada lama penyimpanan 6 hari dan 8 hari nilainya semakin menurun yaitu 350.817 mg/kg dan 352.047 mg/kg

Dari pemaparan di atas dapat dilihat bahwa perlakuan dibungkus (dikemas) dapat mempertahankan capcaisin dari cabai rawit. Dalam penelitian ini capsaisin yang bisa dipertahankan adalah pada lama penyimpanan 2 hari dengan dibungkus plastik dengan suhu 5°C. Hal ini disebabkan oleh minimalisirnya kerja enzim sehingga metabolisme dalam cabai rawit juga terhambat, sehingga kandungan kapsaisin tetap bertahan.

Menurut Sasmihardja (1990) dalam Bahtiar (2009), respirasi seperti juga proses enzimatik yang lain dipengaruhi oleh suhu, dalam batas-batas tertentu laju reaksi meningkat dua kali setiap kenaikan suhu 10°C. Enzim akan menurunkan energi aktivasi reaksi itu rendah, lebih banyak molekul substrat dapat bereaksi dari pada tanpa enzim. Aktivitas enzim dalam buah dan sayuran mengalami penurunan karena enzim spesifik menjadi non aktif.

Kapsaisin akan kehilangan potensi jika tidak mempunyai kemampuan lagi mengikat hidrogen dan elektron atau menjadi bagian dari molekul lemak. Bisa juga disebabkan oleh penguapan akibat degradasi molekul, terutama suhu yang semakin meningkat (Ketaren, 2005 dalam Bahtiar 2009)

4.2 Pengaruh Penyimpanan Terhadap Mutu Cabai Rawit Dalam Perspektif Islam

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan diperoleh bahwa lama yang tepat dan disertai dengan pengemasan dapat mempertahankan kesegaran dan mutu cabai rawit. Karena dengan pengemasan dapat mempertahankan vitamin C, berat susut, kadar air, kadar warna kapsaisin dan dapat memperlambat laju respirasi. Jadi sebaiknya sayuran maupun cabai rawit disimpan pada ruang pendingin atau lemari es agar tidak terjadi pengurangan berat susut, kadar air, kadar vitamin C, kadar warna, kadar kapsaisin dan terjadi peningkatan laju respirasi dan metabolisme yang akan mempercepat proses pertumbuhan jamur dan bakteri pembusukan.

Cabai rawit adalah sayuran yang bermanfaat bagi manusia, sehingga dalam hal ini harus diperhatikan dalam mempertahankan agar tetap segar sehingga ketika akan dikonsumsi tidak terjadi pembusukan dan mutunya tetap terjaga dengan baik. Karena Islam menganjurkan untuk makan makanan yang halal lagi baik sebagaimana firman Allah SWT yang berbunyi:

يَأْتِيهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا كُلُوا مِن طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَاشْكُرُوا لِلَّهِ إِن كُنتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ

Hai orang-orang yang beriman, makanlah di antara rezki yang baik-baik yang kami berikan kepadamu dan bersyukurlah kepada Allah, jika benar-benar kepada-Nya kamu menyembah. (Al-Baqarah: 172)

Ayat tersebut diatas menjelaskan bahwa Allah memerintahkan umat Islam untuk makan makanan yang baik dari rezeki yang ia dapat, yaitu rezeki yang diperoleh dari pekerjaan yang halal dan ketika manusia mendapat rizki dari Allah, maka rasa syukur dari nikmat yang telah Allah berikan tersebut harus senantiasa terucap sebagai bentuk terima kasih kita kepada Allah. Jika kita telaah kalimat yang menjelaskan tentang anjuran untuk makan makanan yang baik adalah dari kata الطَيِّبَاتِ yang merupakan bentuk jama dari kata *thayyib* yang artinya halal. Dari kata tersebut dapat dipahami bahwa selain anjuran untuk makan-makanan yang baik, Allah juga memerintahkan umatnya untuk makan makanan yang halal karena halal dan haram dalam islam adalah bagian dari hukum syara' yang saling berseberangan. Setiap muslim diperintahkan hanya mengonsumsi makanan atau minuman yang halal dan sebisa mungkin makanan tersebut baik dan menyehatkan.

Sebaliknya kita dilarang mengonsumsi makanan atau minuman yang haram (Mayasari, 2007)

Thayyib menurut ilmu gizi ialah dapat memenuhi fungsi-fungsinya di dalam tubuh. Semakin banyak fungsi yang dapat dipenuhi oleh suatu bahan pangan, semakin baik sifatnya. Beberapa jenis makanan dan bahan makanan yang telah diharamkan sesungguhnya merupakan bentuk kasih sayang Allah SWT kepada makhluk hidup ciptaannya agar sehat jasmani maupun rohani (Hariani dan minarno, 2008)

Sebagaimana telah kita ketahui bahwa Allah telah menciptakan bumi beserta isinya agar umat Islam senantiasa mensyukurinya dan menjaga apa yang telah Allah ciptakan. Seperti halnya tumbuh-tumbuhan dan buah-buahan yang Allah ciptakan semua harus dijaga dan dilestarikan keutuhannya. Dan perlu diketahui bahwa Allah menciptakan segala macam bentuk tanaman dan tumbuhan dengan berbagai macam bentuk dan rasa adalah agar kita dapat memanfaatkannya sebagai makanan dan bahkan obat-obatan. Terdapat juga beberapa macam tumbuh-tumbuhan yang tidak boleh dimakan karena akan mendatangkan kemudharatan (Mayasari, 2007)

Adapun bentuk rasa syukur yang telah Allah jelaskan dalam ayat tersebut terdapat dalam kalimat **وَاشْكُرُوا لِلَّهِ** yang artinya akuilah nikmat-nikmat Allah ta'ala yang diberikan kepadamu, pujilah dia karenanya dan pergunakanlah dalam hal-hal yang membuat dia ridha. Dari kalimat tersebut dapat dipahami bahwa kita sebagai umat Islam harus senantiasa mensyukuri nikmat yang telah Allah berikan, baik itu besar maupun kecil. Karena bentuk

rasa syukur yang kita ungkapkan merupakan salah satu bentuk ketaatan kepada Allah yang senantiasa menjalankan perintah Allah dan menjauhi semua larangan Allah (Al-Jazairi, 2008)

Secara alamiah, Allah telah menyediakan bagi manusia begitu banyak bahan pangan yang halal, sementara yang haram itu jauh lebih sedikit jumlah dan jenisnya. Seperti tanaman ganja yang merupakan salah satu tanaman yang diharamkan untuk mengkonsumsinya. Karena di dalam ganja tersebut mengandung zat-zat yang dapat mengubah pandangan akal terhadap sesuatu dan peristiwa, melemahkan syaraf dan menurunkan kesehatan. Lebih dari itu bahan tersebut dapat mengganggu kejernihan jiwa, menghancurkan akhlak, meruntuhkan iradah (kemauan atau kesadarn). Sehingga akan membahayakan bagi yang mengkonsumsinya (Qardhawi, 2001)

فَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَأَشْكُرُوا نِعْمَتَ اللَّهِ إِنَّ كُنْتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ



Maka makanlah yang halal lagi baik dari rezki yang Telah diberikan Allah kepadamu; dan syukurilah nikmat Allah, jika kamu Hanya kepada-Nya saja menyembah.(An-Nahl: 114)

Dari penjelasan di atas dapat dipahami bahwa Allah telah memerintahkan kepada umatnya untuk makan-makanan yang halal lagi baik, dan perintah ini harus dilaksanakan karena jika perintah ini dilanggarkan akan mendatangkan kemudharatan, seperti bertambahnya dosa, dan dampak yang ditimbulkan akibat makan-makanan yang haram. Karena disetiap larangan Allah untuk tidak makan-makanan yang diharam adalah karena

didalamnya terdapat sesuatu yang dapat membahayakan diri kita. Sehingga kita harus menjauhi makan-makanan yang dilarang oleh Allah dan makan-makanan yang diharamkan oleh Allah (Shihab, 2002)

Dan dari ayat tersebut terdapat hikmah yang dapat diambil adalah bahwa umat islam memiliki kewajiban untuk membalas nikmat dengan bersyukur. Sehingga tidak adil jika hamba mengingkari nikmat-nikmat Allah ta'ala dan tidak bersyukur kepadanya atas kenikmatan yang telah Allah berikan tersebut dengan cara berzikir, memuji dan menaati-Nya, melaksanakan apa-apa yang dicintai dan meninggalkan apa-apa yang dibenci (Shihab, 2002)

Menurut Quraish shihab, ayat tersebut mengandung arti bahwa Allah menyuruh umatnya untuk makan-makanan yang halal dan baik, lezat serta bergizi karena didalamnya akan mendatangkan dampak yang positif bagi kesehatan. Sedangkan bentuk rasya sukur atas nikmat yang telah Allah berikan adalah agar umat Islam tidak ditimpa musibah seperti apa yang telah menimpa negeri-negeri terdahulu (Shihab, 2002)

Adapun yang dimaksud kata makan dalam ayat ini adalah segala aktifitas manusia. Pemilihan kata makan, di samping karena ia merupakan kebutuhan pokok manusia, juga karena makanan mendukung aktifitas manusia. Tanpa makanan manusia lemah dan tidak dapat melakukan kegiatan apapun (Shihab, 2002)

Sesungguhnya Allah ta'ala memiliki hak untuk menciptakan manusia dan memberikan kenikmatan yang tidak terhitung, yaitu menghalalkan buat

mereka apa yang dia kehendaki dan mengharamkan atas mereka apa yang tidak dia kehendaki, sebagaimana dia juga berhak untuk diibadahi dengan berbagai kewajiban dan syar'i sesuai dengan yang dia kehendaki, dan mereka tidak memiliki hak untuk menentang atau melanggarnya. Inilah hak rububiyah-Nya terhadap hamba dan kepastian peribadatan yang harus mereka lakukan untuk-Nya. Akan tetapi karena kasih sayang-Nya kepada hamba-hamba-Nya, maka dia menetapkan halal dan haramnya sesuatu itu dengan alasan-alasan yang masuk akal, sedangkan kemaslahatannya kembali kepada manusia itu sendiri. Oleh karena itu tidak ada yang Dia halalkan kecuali yang baik dan tidak ada yang diharamkan kecuali yang jelek (Qardhawi,2001)