

BAB I

PENDAHULUAN

A. Analisis Situasi

Pasar rempah-rempah bernilai US\$ 4 miliar, dengan perkiraan pertumbuhan sebesar AS \$6,5 miliar dalam waktu dekat (Orillo, dkk 2019). Oleh karena itu, industri rempah- rempah terus-menerus berada dalam ancaman, dengan nilai ekonomi rempah yang tinggi nilai, seperti kunyit, lada hitam, paprika, oregano, vanila, kunyit dan kayu manis, lebih rentan terhadap pemalsuan (Paramesti, 2014). Karena bentuk konsumsi bumbu dan rempah yang paling umum adalah dihancurkan atau digiling, maka bumbu rempah ini rentan terhadap pemalsuan pada tahap apa pun rantai pasokan mereka yang panjang dan kompleks sehingga menimbulkan kerugian bagi kesehatan konsumen (Prasad, dkk, 2022).

Negara utama penghasil lada hitam adalah Vietnam, Indonesia, Brazil, India dan China (Saba dan Patan, 2022), menjadi India yang terbesar negara pengekspor. Lada hitam (*Piper nigrum* L.) merupakan salah satu spesies keluarga Piperaceae yang paling terkenal dan banyak ditanam di wilayah selatan. India dan Sri Lanka (Annisa, dkk 2022), yang dikenal sebagai 'Karuthaponnu' atau 'emas hitam'. Kegunaan utama lada hitam adalah sebagai bumbu dan penyedap rasa. Namun, lada hitam juga memberikan dampak buruk bagi konsumennya, antara lain memberikan dampak buruk terhadap pencernaan, kedua memberikan rasa panas terhadap perut, mengkonsumsi lada hitam berlebihan mampu berdampak pada kesehatan pernafasan, dan terakhir adalah lada hitam tidak cocok dikonsumsi oleh ibu hamil dan menyusui karena bagi ibu hamil lada hitam dapat menyebabkan keguguran

sedangkan pada ibu menyusui akan membuat rasa ASI menjadi berubah.

Inovasi menggantikan lada hitam dengan bahan substitusi lain yaitu dengan menggunakan biji pepaya. Biji pepaya (*Carica papaya L.*) memungkinkan untuk mengganti lada hitam karena memiliki bentuk kemiripan fisiknya, selain itu juga biayanya murah (residunya) dan memiliki jumlah ketersediaan yang sangat banyak. Selain itu juga mengkonsumsi biji pepaya memiliki beberapa manfaat yang memberikan terkait serat yang dikandung dan mampu mendetoksifikasi hati. Biji pepaya dalam tubuh digunakan sebagai karminatif sehingga mampu untuk mengendalikan diabetes melitus, hiperkolesterolemia dan hipertensi (Fred Jaiyesimi, & Jaiyesimi, 2008) dan kematangan bijinya dimakan bersama nasi untuk mengobati diare (Parrotta, 2001). Keberadaan biji pepaya pada lada hitam juga diperhatikan penipuan makanan. Beberapa metode telah dikembangkan untuk mengidentifikasi keberadaan biji pepaya dalam lada hitam dalam buah beri atau bubuk.

Pengabdian Kepada Masyarakat merupakan kegiatan yang diselenggarakan oleh mahasiswa yang berbentuk pengamalan ilmu pengetahuan kepada masyarakat untuk meningkatkan kepedulian dan keterampilan. Pengabdian Kepada Masyarakat ini berfokus kepada kreativitas dan inovasi Food and Beverage yang bertujuan untuk memperkenalkan masakan Ayam Tumis Lada Hitam dan Tumis Jamur Lada Hitam dengan tambahan biji pepaya sehingga mampu membedakan dan menjadi sebuah kreasi dalam bidang kuliner.

B. Permasalahan Mitra

Berdasarkan data kuesioner yang telah disebarakan kepada mitra menunjukkan bahwa 92,3% responden menyatakan bahwa tidak mengetahui adanya inovasi mengenai biji pepaya yang dapat menggantikan lada hitam, sedangkan 7,7% lainnya telah mengetahui adanya informasi ini. Responden pada kegiatan ini adalah Mitra penulis yang berasal dari Ibu – Ibu PKK Daerah Township Management Division Lippo Karawaci. Mitra penulis saat ini yang memiliki mata pencaharian penduduk sebagian sebagai pelaku UMKM home industri aneka masakan ini tidak mengetahui adanya dampak dari mengkonsumsi lada hitam.

Berdasarkan uraian diatas dapat disimpulkan bahwa, inovasi dan kreativitas penggantian lada hitam dengan biji pepaya ini masih belum diketahui banyak pihak termasuk ibu – ibu PKK Daerah Township Management Division Lippo Karawaci. Dengan memberikan pengetahuan dan pengajaran tentang makanan yang berbahan lada hitam seperti Ayam Tumis Lada Hitam dan Tumis Jamur Lada Hitam dikombinasikan dengan biji pepaya dan lada hitam. Hal ini dilakukan untuk mengurangi dampak penggunaan lada hitam serta menyerap manfaat biji pepaya.