

## 5. KERIPIK CABAI

### Bahan :

Cabai Merah	1 kg
Tepung beras	400 g
Tapioka	100 g
Telor	2 butir
Air	500 ml
Garam gula secukupnya	

### Bumbu dihaluskan :

Bawang putih	7 siung
Jahe	25 g
Kunyit	25 g
Ketumbar	1 sdt
Kemiri	6 buah
Daun jeruk	5 lbr

### Cara Pembuatannya:

- Cabai merah dibuang bijinya dan dipotong menjadi 2 bagian
- Campur bahan dan bumbu yang dihaluskan. Celupkan cabai kedalam adonan dan goreng hingga kekuningan dan tiriskan. Untuk mengurangi minyak bisa dikeringkan di oven pengering suhu 50°C selama 3 jam

## 6. SAOS CABAI

### Bahan :

Cabai segar	500 g
Cabai rawit	500 g
Bawang putih	10 siung
Garam, gula secukupnya	
Kayu manis, cengkeh secukupnya	
Na-benzoat	0,1 g / kg

### Cara Pembuatannya :

- Cabai dan bawang putih dicuci bersih dan dikukus selama 5 menit

- Kemudian dihaluskan dengan blender
- Campur semua bahan dan tumis hingga mengkilat . Kemas dalam botol yang sudah disterilisasi.



## 7. PENGAWETAN CABAI

### Bahan :

Cabai segar	250 g
Asam sitrat (0,15 %)	1,5 g
Air	1 liter

### Cara Pembuatannya :

- Pilih cabai segar kemudiang buang tangkainya. Kukus selama 5 menit
- Didihkan air dan masukkan asam sitrat. Masukkan cabai kedalam botol kaca yang sudah disterilisasi kemudian masukkan larutan asam sitrat dalam keadaan panas. Tutup kembali dan rendam dalam air dingin + 15 menit.



### Sumber : Lailatul Isnaini

Teknologi untuk petani, BPTP JATIM  
Jl. Raya Karangploso Km 4, Malang



# Teknologi Pengolahan CABAI MERAH



KEMENTERIAN PERTANIAN  
BALAI PENGAJIAN TEKNOLOGI PERTANIAN  
BALITBANGTAN JAWA TIMUR

2017

## PENDAHULUAN

Cabai merah  
(*Capsicum annum*,L)

merupakan salah satu tanaman hortikultura yang mempunyai nilai ekonomis cukup tinggi. Cabai merah kaya akan gizi, mengandung provitamin A. Jumlah kandungan vitamin C pada cabai mengalahkan buah-buahan segar seperti mangga, nenas, pepaya/semangka. Kandungan vitamin C pada cabai antara 50-180 mg/100g. Kandungan gizi cabai merah per 100 gram terdiri dari energy 31 kal, protein 1,0, lemak 0,3 g, karbohidrat 7,3 g, kalsium 29 mg, fosfor 24 mg, vitamin A 470 SI, Vitamin C 181 mg.

Rasa pedas yang mendominasi buah disebabkan adanya senyawa capsaicin yang terkandung dalam cabai, yang berkhasiat sebagai penambah nafsu makan dan obat pengurang rasa sakit.. Selain itu capsaicin bersifat anti koagulan yang mencegah penderita stroke dan jantung coroner.

## OLAHAN CABAI

### 1. CABAI KERING & BUBUK CABAI

- Pilih yang tidak terlalu matang, warna merah rata dan tidak terserang penyakit
- Buang tangkainya dan cuci bersih. Kukus selama 5 menit untuk mempertahankan warna, menghilangkan mikroba
- Keringkan dengan matahari/oven pengering suhu 50°C, 10 jam. Cabai kering siap dikemas
- Haluskan menggunakan blender untuk menghasilkan bubuk cabai



### 2. PASTA CABAI

#### Bahan :

Cabai Segar	1 kg
Garam	200 g
Na-benzoat	0,1 g / kg

#### Cara pembuatannya :

- Pilih cabai yang berwarna merah, segar dan tidak busuk. Buang tangkainya. Jika menghendaki warna bagus, buang bijinya kemudian cuci bersih
- Kukus selama 5 menit kemudian haluskan menggunakan blender
- Masak kembali diatas wajan dengan menambahkan garam dan Na-benzoat, masak hingga airnya berkurang
- Siapkan botol kaca yang sudah disterilisasi (merebus botol dalam air panas selama 15 menit)
- Masukkan pasta cabai dalam keadaan panas ke dalam botol dan tutup kembali
- Rendam botol dalam air dingin 15 menit



### 3. ABON CABAI

#### Bahan :

Cabai Rawit kering	200 g
Cabai besar kering	300 g
Bawang putih goreng	50 g
Bawang goreng	50 g
Garam	75 g
Gula	75 g

#### Cara pembuatannya :

- Potong kecil-kecil cabai, masukkan semua bahan ke dalam blender kering
- Blender perlahan-lahan agar hasilnya sedikit kasar dan abon siap dikemas



### 4. MANISAN CABAI

#### Bahan :

Cabai merah	1 Kg
Gula pasir	250 g
Asam sitrat	1 gr
Larutan kapur secukupnya	

#### Cara Pembuatannya :

- Pilih cabai segar dan merah. Buang bijinya. Potong menjadi 2-3 bagian. Rendam dalam larutan jernih kapur ± 3 jam kemudian cuci bersih
- Letakkan cabai di wajan, masukkan gula dan asam sitrat, masak hingga cabai sedikit layu menggunakan api sedang
- Angkat dan tiriskan. Keringkan menggunakan oven suhu 50°C 10 jam/ sinar matahari ± 2 hari
- Lumuri dengan gula castor dan manisan siap dikemas

