



KEMENTERIAN PERTANIAN
Pusat Perpustakaan dan
Literasi Pertanian

BerAKHLAK
Berorientasi Pelayanan Akuntabel Kompeten
Harmonis Loyal Adaptif Kolaboratif

**#bangga
melayani
bangsa**

Produk Olahan Cabai





Produk Olahan Cabai

- ✓ mengantisipasi produk hortikultura yang rentan rusak,
- ✓ mengantisipasi harga jual rendah karena produksi melimpah,
- ✓ memperpanjang masa simpan cabai,
- ✓ memberikan nilai tambah.





KEMENTERIAN PERTANIAN
Pusat Perpustakaan dan
Literasi Pertanian

BerAKHLAK
Berorientasi Pelayanan Akuntabel Kompeten
Harmonis Loyal Adaptif Kolaboratif

**#bangga
melayani
bangsa**

Ragam Produk Olahan Cabai

- ✓ Cabai kering,
- ✓ Cabai bubuk,
- ✓ Pasta cabai,
- ✓ Abon cabai.



Sumber Foto: id.aliexpress.com



Sumber Foto: karya-perempuan.id



KEMENTERIAN PERTANIAN
Pusat Perpustakaan dan
Literasi Pertanian

BerAKHLAK
Berorientasi Pelayanan Akuntabel Kompeten
Harmonis Loyal Adaptif Kolaboratif

**#bangga
melayani
bangsa**



Sumber Foto: ekonomi.republika.co.id

Pengolahan Cabai Kering

Alat dan bahan:

Pisau, talenan, pengering, panci, kompor, blender,
dan buah cabai yang matang dan merah.

Bahan:

Cabai yang matang penuh, tidak cacat dan tidak
terserang penyakit.



Tahapan:

- 1** Cabai dicuci dan dibelah.
- 2** Rendam buah cabai yang akan dikeringkan (*blanching*) ke dalam air panas yang hampir mendidih (90°C), diberi kalium metabisulfit ($\text{K}_2\text{S}_2\text{O}_5$) atau natrium bisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) dengan konsentrasi 0,2% (2 gram/liter air selama 5-6 menit).
- 3** Cabai diangkat dan dimasukkan ke dalam air dingin, ditiriskan dan siap dikeringkan.
- 4** Pengeringan dilakukan dengan 2 cara:
 - (1) Pengeringan alami, yaitu menjemur di bawah sinar matahari selama kurang lebih 8-10 hari (tergantung cuaca).
 - (2) Pengeringan buatan menggunakan oven pada suhu $50-60^{\circ}\text{C}$. Waktu pengeringan adalah 20-25 jam (cabai utuh) dan 10-25 jam (cabai dibelah). Pengeringan dilakukan sampai kadar air telah mencapai 5-8% atau bila cabai kering sudah mudah dipatahkan.
- 5** Cabai kering dikemas dan disimpan untuk jangka waktu tertentu.



Pengolahan Cabai Bubuk

Cabai kering digiling menggunakan alat penggiling sederhana, blender, gilingan kopi atau mesin giling khusus bubuk cabai. Ayak dengan lubang ayakan 60 mesh. Cabai bubuk dikemas dalam botol plastik, toples plastik atau aluminium foil.



Sumber Foto: kompas.com

Sumber Informasi:

<https://repository.pertanian.go.id/items/208b1ab7-a4c9-46d8-ae7-16211f222da4>