

5. Penggilingan

Untuk membuat cabai bubuk, dapat dilakukan dengan cara menggiling cabai kering yang dihasilkan, dengan penambahan garam seberat 2,5-7,5% dari bobot cabai kering.

6. Pengemasan dan Pelabelan

Beberapa informasi yang perlu dicantumkan dalam label antara lain tanggal produksi dan tanggal kadaluarsa, nama dan alamat produsen, serta berat netto produk.

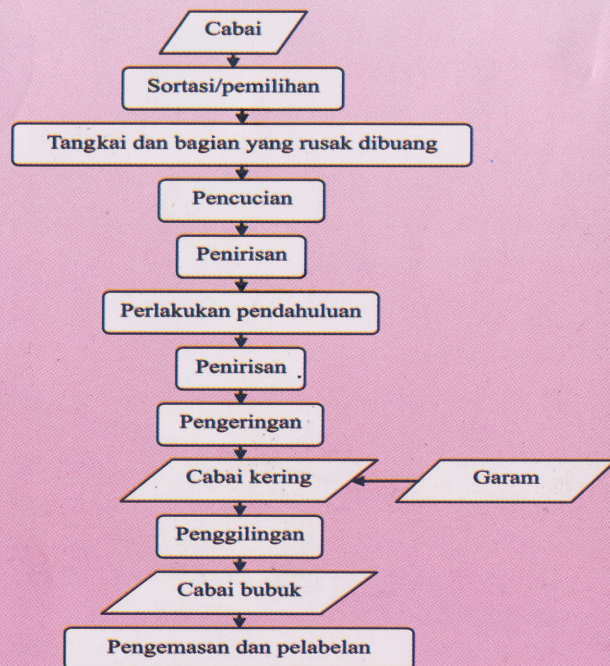
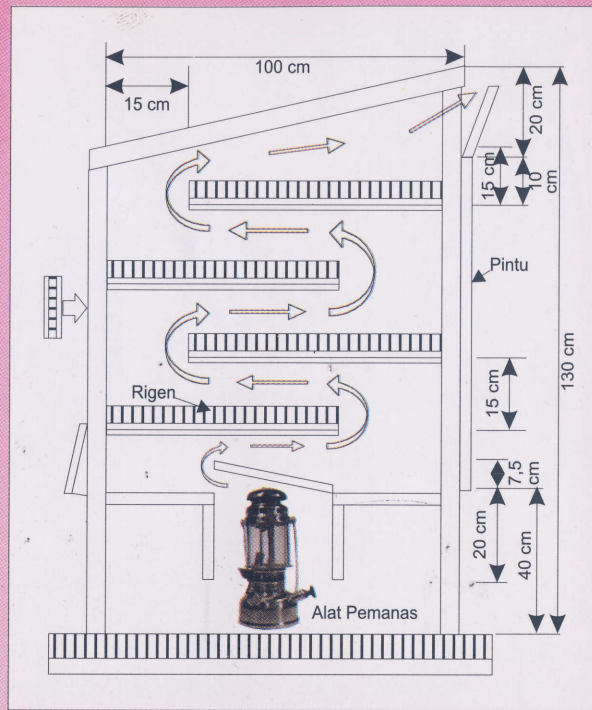


Diagram alir proses pengolahan cabai kering dan cabai bubuk



Gambar cabai kering dan cabai bubuk



Gambar konstruksi alat pengering sederhana untuk cabai

Sumber :

Direktorat Pengolahan dan Pemasaran Hasil Hortikultura.
2009. Standar Prosedur Operasional (SPO)
Pengolahan Cabe. Jakarta.

Setiadi. 2006. Bertanam Cabai. Penebar Swadaya. Bogor

Nomor : 01/ZHH/TP & HORTI/2011
Oplag : 500 eksemplar
Sumber Dana : Kegiatan Program
Pendampingan Kawasan

infotektan
(Informasi Teknologi Pertanian)

Pengolahan
CABAI KERING
CABAI BUBUK



Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Kalimantan
Balai Besar Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian
Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian
Kementerian Pertanian
2011

Cabai merah (*Capsicum annum*, L) merupakan salah satu komoditas hortikultura yang mempunyai nilai ekonomis cukup tinggi. Cabai merah juga akan salah satu komoditas hortikultura yang digemari oleh masyarakat Indonesia, tidak kecuali masyarakat Kalimantan Selatan. Selain alasan citarasa, orang mengkonsumsi cabai karena manfaat yang ada dalam cabai. Zat capsaicin (8-metil-N-vanilil-6-nonenamida) yang terdapat dalam urat putih cabai diketahui bersifat analgesik yang mampu merangsang produksi endorphin dan juga meningkatkan nafsu makan. Selain itu cabai juga bersifat antikoagulan, analgesik alami dan mampu menurunkan kadar kolesterol darah. Kandungan kalsium, fosfor, vitamin C, dan betakaroten (provitamin A) diketahui sangat tinggi.

Total produksi cabai di Kalimantan Selatan tahun 2010 mencapai 4.047 ton, dan permintaan akan cabai terus meningkat. Sehingga mengembangkan sistem produksi dan pemasaran di Kalimantan Selatan sangat prospektif. Namun demikian, problem utama yang dihadapi dan menjadi kekhawatiran bagi petani dalam produksi komoditas cabai ialah menyangkut fluktuasi harga. Hal ini disebabkan karena sebagai salah satu produk hortikultura, cabai memiliki karakteristik yang mudah rusak (*perisable*), yang disebabkan karena kadar air dalam cabai yang sangat tinggi yaitu mencapai 90% dari bobot buah.

Selama ini hasil panen cabai di tingkat petani dijual dalam bentuk buah cabai segar. Ketika musim hujan terjadi pada saat musim hujan, resiko kerusakan dan penyusutan kualitas maupun kuantitas produksi semakin tinggi, sehingga menyebabkan fluktuasi harga yang cukup tinggi dari waktu ke waktu. Pada saat-saat tertentu harga cabai bisa

melambung tinggi, namun adakalanya harga cabai merosot hingga mencapai tingkat yang sangat tidak ekonomis. Fluktuasi harga yang sedemikian tajam ini mengakibatkan kerugian yang harus diterima petani karena tidak mempunyai pilihan lain kecuali harus menjual secepatnya dengan harga murah.

Pembuatan cabai kering dan cabai bubuk merupakan salah satu alternatif yang dapat dilakukan oleh petani dalam upaya mempertahankan harga cabai, bahkan meningkatkan nilai tambah cabai, terlebih pada saat musim panen di musim penghujan. Sebagai gambaran, data statistik hingga bulan Maret tahun 2011 ini menunjukkan bahwa Indonesia telah mengimpor cabai kering sebanyak lebih dari 3,7 ton dan cabai bubuk sebanyak hampir 0,5 ton (BPS Indonesia, 2011). Dengan demikian peluang usaha pembuatan cabai kering dan cabai bubuk mempunyai prospek yang cukup luas pangsa pasarnya. Apalagi jika dihubungkan dengan berkembangnya industri makanan yang memerlukan cabai bubuk, seperti mie instan dan bumbu masak.

Proses pengolahan cabai kering terdiri dari tahapan sortasi, pencucian, perlakuan pendahuluan, penirisan, dan pengeringan. Sedangkan untuk pembuatan cabai bubuk, proses pengolahan dilanjutkan dengan tahapan penggilingan. Secara sederhana proses pengolahan cabai kering dan cabai bubuk adalah sebagai berikut :

1. Sortasi

Sortasi (pemilihan) dilakukan untuk memilih cabai merah yang baik, yaitu tingkat kematangannya di atas 60%, sehat dan fisiknya mulus (tidak cacat). Tangkai cabai dan bagian yang rusak harus dibuang.

2. Pencucian

Pencucian bertujuan untuk menghilangkan kotoran dan sisa-sisa pestisida. Pencucian

dilakukan sampai bersih. Kemudian ditiriskan hingga kering.

3. Perlakuan pendahuluan

Tujuan perlakuan pendahuluan adalah untuk mempercepat waktu pengeringan, mencegah perubahan warna pada cabai (*browning*) dan memperpanjang daya simpan. Selain itu juga untuk mencegah cabai menjadi keriput dan warna tidak kusam akibat proses pengeringan. Hal ini dapat dilakukan dengan salah satu perlakuan berikut:

- Perendaman dalam air panas suhu 100°C, selama 6 menit.
- Perendaman dalam larutan 0,5% asam sitrat, selama 20 menit.
- Perendaman dalam larutan 0,2% kalium metabisulfit ($K_2S_2O_5$) atau Natrium bisulfit ($Na_2S_2O_5$) pada suhu 90°C selama 6 menit.
- Kontrol (tanpa perlakuan pendahuluan).

4. Pengeringan

Bertujuan untuk menurunkan kadar air dalam cabai hingga mencapai 10%. Untuk lebih memperpanjang umur simpan cabai kering, kadar air dapat diturunkan lagi. Pengeringan dapat dilakukan dengan dijemur di panas matahari selama 7-10 hari, atau dengan menggunakan alat pengering sederhana (seperti pada gambar) selama 10 jam. Alat pengering ini terdiri atas 3 bagian, yaitu lemari pengering, rak pengering dan sumber panas. Alat pengering dirangkai sedemikian rupa untuk menghasilkan suhu ruangan di dalam alat 40-50°C, dan dilengkapi dengan pendeteksi suhu yang nantinya suhu akan turun sendiri ketika mencapai 70°C.