

CARA MEMBUAT SAUS LOMBOK ASAM MANIS :

Cabe rawit dibersihkan dari tangkai dan bijinya. Cabe rawit dibuang tangkainya.
Cabe yang telah dibersihkan selama \pm 10 menit.
Pisang kepok sampai matang, hancurkan menggunakan blender.
Campurkan cabe rawit + cabe besar + bawang putih dengan pisang yang telah hancurkan lalu aduk rata.
Saring bahan yang telah di blender menggunakan saringan.
Masak dengan api sedang dan tambahkan gula pasir, garam dapur sambil di aduk. Sampai adonan kental.
Terakhir masukkan asam cuka dan Natrium Benzoat.
Masukkan dalam botol yang telah disterilkan terlebih dahulu.

CARA MEMBUAT SAUS LOMBOK KUNING

100 gram cabe rawit
100 gram bawang putih
100 gram garam dapur (secukupnya)
100 ml Asam cuka 25%
100 gram pisang kepok
100 ml Natrium benzoat

CARA MEMBUAT SAUS LOMBOK KUNING

- Cabe rawit dibersihkan dari tangkainya.
- Kukus cabe yang telah dibersihkan selama \pm 10 menit.
- Rebus pisang kepok sampai matang, hancurkan menggunakan blender
- Blender cabe rawit + bawang putih lalu campurkan dengan pisang yang telah hancurkan lalu aduk rata
- Saring bahan yang telah di blender menggunakan saringan
- Masak dengan api sedang dan tambahkan gula pasir, garam dapur sambil di aduk. Sampai adonan kental
- Terakhir masukkan asam cuka dan Natrium Benzoat
- Masukkan dalam botol yang telah disterilkan terlebih dahulu.

SELAMAT MENCOBA

MEMBUAT SAUS LOMBOK ASAM PEDAS



BALAI PENGAJIAN TEKNOLOGI PERTANIAN SULAWESI SELATAN
BADAN PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN PERTANIAN
2017

PENDAHULUAN

Salah satu upaya untuk mengatasi kelebihan produksi cabai adalah melalui penanganan panen dan pengolahan, sehingga produksi dapat menanggulangi kelebihan produksi cabai segar, juga untuk meningkatkan nilai tambah bagi petani terutama di daerah sentra produksi.

Saus cabai adalah cairan kental (pasta) yang terbuat dari bubur buah cabai berwarna merah, dengan citarasa yang nyai aroma dan rasa yang merangsang (pedas). Walaupun mengandung air dalam jumlah besar, saus mempunyai daya simpan yang panjang karena mengandung asam, garam, dan bahan pengawet. Pada pembuatan saus cabai bahan tambahan yang digunakan seperti ubi jalar, pepaya, jagung kepok atau tepung dengan konsentrasi tertentu.

Untuk memproduksi saus cabai yang memenuhi standar mutu yang ditetapkan, pelaku usaha perlu memiliki dan menerapkan standar prosedur operasional untuk menghasilkan produk saus yang memenuhi standar mutu yang ditetapkan. SPO pengolahan saus merupakan prosedur atau tahapan operasional mulai dari pemilihan bahan baku, pembersihan bahan baku, blanching/perebusan, pencampuran, sterilisasi, pengemasan dan pemasaran produk dalam sebuah industri.

PEMILIHAN BAHAN

Untuk menghasilkan saus cabai berkualitas tentu diawali dengan pemilihan bahan yang berkualitas pula. Cabai segar yang digunakan adalah cabai yang tingkat kematangan optimal yaitu diatas 60%, matang dan merah merata, masih dalam keadaan segar, tidak busuk, tidak cacat atau rusak dan bebas hama penyakit.



Kondisi ini dibutuhkan agar saus cabai yang dihasilkan mempunyai aroma yang kuat dan tekstur yang baik. Penggunaan cabai yang belum matang

(masih berwarna hijau) akan menghasilkan saus cabai yang berwarna kecoklatan. Syarat mutu cabai mengacu pada SNI 01-4480-1998. Air dalam pembuatan saus cabai digunakan untuk mencuci cabai dan penambahan air untuk membuat bubur cabai. Air harus memenuhi syarat air bersih sesuai standar.

Bahan penguat cita rasa yang digunakan dalam pengolahan saus cabai antara lain bawang putih, gula pasir, garam, Dan asam cuka. Disamping itu untuk penguat cita rasa gula dan garam berfungsi sebagai pengawet sehingga saus cabai mempunyai daya simpan yang panjang walaupun mengandung air yang cukup tinggi. Demikian juga dengan asam cuka/asam asetat berfungsi sebagai pengawet dan pengatur keasaman.

Saus cabai dapat juga ditambahkan bahan pengawet yang diizinkan untuk makanan yaitu

Natrium Benzoat. Untuk 1 kg cabai dibutuhkan sekitar 1-2 gram Natrium Benzoat. Penggunaan Natrium Benzoat mengacu pada SNI 01- 0222-1995.

PROSES PENGOLAHAN SAUS LOMBOK ASAM PEDAS

ALAT

Panci kukus
Blender, Timbangan
Pengaduk kayu, Saringan, Baskom
Talenan
Pisau Stainles Steel
Corong, sendok makan
Botol kemasan

BAHAN :

1 kg cabai merah
250 gram cabai rawit
500 gr pisang kepok
750 gr gula pasir (secukupnya)
100 gram garam dapur (secukupnya)
200 gr bawang putih
100 cc asam cuka 25%
4 gr natrium benzoat

BPTP BALITBANGTAN SULAWESI SELATAN

📍 Jl. Perintis Kemerdekaan km.17,5 Makassar
☎ (0411) 556449 ✉ bptp_sulsel@yahoo.com
🌐 www.sulsel.litbang.pertanian.go.id
📘 facebook.com/BPTP Balitbangtan Sulawesi Selatan