

2. Bahan-bahan

Nanas 150 gr, cabai keriting 20 gr, cabai tanjung 30 gr, gula pasir 87,5 gr, air matang 125 ml, maizena 10 gr, garam 2 gr, ne-asanc, *emulsifier*.

3. Pencucian

Cabai dan nanas dicuci menggunakan air bersih untuk menghilangkan kotoran dan mikroorganisme permukaan.

4. Pengupasan dan penimbangan buah

Buah nanas dikupas, dibuang bagian keras dan matanya, lalu ditimbang sesuai kebutuhan. Cabai juga dibuang tangkai dan bijinya, kemudian dipotong-potong serta ditimbang. Penimbangan ini bertujuan menyesuaikan komposisi bahan dengan formulasi yang telah ditentukan.

5. Blanching cabai

Cabai direbus (*blanching*) selama 5 menit dalam air mendidih untuk mengurangi rasa pedas berlebih, membunuh mikroba, memunculkan warna merah lebih tajam pada cabai dan membantu proses pelunakan. Selain itu, proses *blanching* membantu proses pengawetan bahan baku pertanian, kemudian ditiriskan.

6. Proses pembuburan bahan

Cabai dan nanas yang telah diproses kemudian selanjutnya dilakukan pembuburan dengan cara diblender dengan menambahkan air matang sesuai takaran yang ditentukan.

7. Pencampuran dan pemasakan

Bubur nanas dan cabai yang telah halus kemudian ditambahkan tepung maizena yang telah di beri air hangat. Setelah itu tuangkan ke wajan campuran gula dan garam dan dimasak menggunakan api kecil sambil terus diaduk-aduk jangan sampai gosong.

Pada saat pemasakan kita dapat mengontrol rasa apabila kurang asam maka ditambah asam sitrat, kurang asin ditambah garam dan apabila kurang manis maka ditambah gula sehingga rasa dapat disesuaikan dengan selera.

Apabila telah terdapat letupan kecil sambil diaduk didiamkan beberapa menit maka proses pemasakan selesai dan matikan api kompor.

8. Pendinginan awal

Setelah proses pemasakan adonan sorbet di tuangkan kedalam *box* plastik kemudian tutup setelah dingin masukkan ke dalam *freezer* pada suhu antara - 18 °C hingga - 23 °C. selama 7 jam.

9. Pemixeran

Adonan sorbet cabai didiamkan sebelum proses pemixeran sampai terlihat meleleh dibagian pinggirnya dan tambah *emulsifier* yang telah ditim atau dipanaskan. Adonan sorbet diaduk dengan kecepatan tinggi sampai terjadi pengembangan (*over run*) 2 kali atau 3 kali lipat sehingga diperoleh sorbet cabai dengan warna merah cerah, lembut, rasa asam, manis, pedas tidak berbau langu cabai hampir mirip dengan *ice cream*.

10. Pengemasan dan Pelabelan

Sorbet cabai dikemas ke dalam kemasan sesuai dengan tujuan pasar. Pengemasan sorbet dapat menggunakan kemasan dari bahan plastik atau dari bahan kertas.

11. Penyimpanan

Suhu ideal untuk menyimpan es krim adalah antara -18 °C dan -24 °C.

Sorbet yang telah diaduk dan dikemas ke dalam cup sorbet cabai atau wadah tertutup lainnya disimpan dalam suhu tersebut. Hal ini untuk menjaga agar kualitas sorbet cabai dapat dijaga sampai siap di konsumsi.

Sumber informasi:

Saptoningsih

BBPP Lembang

Jl. Kayuambon No. 82, Lembang,

Bandung Barat, Jawa Barat 40791

Telp/Fax (022)2786234/2789783

WA 082226999455

email: bbpplembang.bppsdp.pertanian.go.id

copyright: @pertanian press, 2025



Paduan Rasa Pedas,
Manis, Asam dari
SORBET CABAI



Sorbet merupakan salah satu makanan penutup yang terbuat dari buah-buahan segar. Bagi yang sedang berdiet terdapat sorbet yang tidak ditambahkan gula sama sekali atau dapat digantikan dengan gula diet maupun madu.

Kandungan dalam sorbet terdiri dari gula, jus buah yang berfungsi sebagai pemberi rasa dan bahan penstabil atau dapat juga ditambahkan dengan pewarna, perasa buah-buahan dan asam. Rasa segar yang terdapat pada sorbet tergantung dari bahan baku. Perbedaan antara sorbet dan sherbet yaitu sherbet mengandung susu atau lemak yang lain, yang membuatnya mirip dengan es krim. Umumnya sorbet dianggap sebagai minuman yang berbasis buah, tetapi sorbet bisa dibuat dengan bahan apapun, salah satunya cabai.

Widyaiswara Pengolahan Hasil Pertanian Balai Besar Pelatihan Pertanian (BBPP) Lembang menyulap sorbet dengan tekstur yang keras dan berkilau menjadi produk yang mirip es krim.

Hal ini dipandang sebagai langkah baru dalam diversifikasi pangan lokal yang potensial. Sorbet cabai juga dapat menawarkan cita rasa berbeda yang menarik bagi konsumen. Pembuatan sorbet cabai bertujuan untuk menghasilkan kualitas fisik (tekstur) yang lembut, serta karakteristik sensori yang meliputi warna, aroma, rasa, tidak berbau langu cabai dan tekstur yang dapat diterima oleh konsumen secara umum. Hal tersebut

dilakukan dengan menambahkan *emulsifier* pada proses pengadukan sorbet cabai.

Sorbet terdiri dari gula, jus buah dan bahan penstabil, atau dapat pula ditambahkan pewarna, perasa buah-buahan dan asam. Komposisi sorbet secara umum adalah sukrosa 10%, padatan jus buah 8,50%, *stabilizer* 0,40%, asam sitrat 0,70%, air 57,40% dan bahan-bahan lainnya sampai 100%.

Bahan Membuat Sorbet Cabai

Cabai

Cabai yang digunakan dalam pembuatan sorbet cabai ini adalah cabai tanjung yang digunakan untuk menghasilkan warna sorbet cabai yang merah seperti cabai keriting digunakan untuk membuat sorbet cabai untuk menghasilkan rasa yang pedas.

Nanas

Pada pembuatan sorbet cabai, nanas berfungsi menghasilkan sorbet yang tidak berbau langu sehingga menghasilkan kombinasi rasa asam dan manis segar seperti rasa rujak tetapi *creamy*.

Maizena

Maizena dapat berfungsi sebagai penstabil alami yang membantu memperbaiki tekstur, mencegah pembentukan kristal es berukuran besar, serta mempertahankan kelembutan produk beku. Selain itu, penggunaan maizena juga dapat meningkatkan viskositas adonan sehingga sorbet memiliki konsistensi yang lebih baik.

Gula pasir

Sukrosa dalam pembuatan produk makanan berfungsi untuk memberi rasa manis dan dapat pula sebagai pengawet. Penambahan gula bertujuan untuk memperbaiki rasa dan bau pada bahan makanan sehingga lebih disenangi sekaligus memperpanjang daya simpan.

Garam

Pemberian garam pada konsentrasi tinggi dapat mencegah kerusakan bahan. Pada konsentrasi 2-5% yang dikombinasikan pada suhu rendah dapat mencegah pertumbuhan mikroba psikrofilik.

Mekanisme pengawetan dengan garam (NaCl) adalah dengan memecahkan (plasmolisis) membran sel mikroba, karena NaCl mempunyai tekanan osmotik yang tinggi.

Asam sitrat

Fungsi asam sitrat dalam proses pembuatan sorbet cabai adalah untuk mengurangi rasa langu pada cabai serta menambah cita rasa asam jika rasa nanasnya tidak berasa asam. Rasa sorbet cabai menjadi asam, manis dan pedas diperkuat oleh rasa asam sitrat sehingga menghasilkan rasa sorbet seperti rasa rujak dan *creamy* seperti *ice cream*.

Emulsifier

Emulsifier, atau pengemulsi, adalah bahan yang digunakan untuk menggabungkan dua zat yang biasanya tidak bisa bercampur, seperti minyak dan air. Dalam industri makanan, *emulsifier* membantu menjaga konsistensi dan tekstur produk, serta mencegah pemisahan bahan.

Air matang

Air merupakan komponen penting dalam pengolahan pangan karena berfungsi sebagai pelarut, media pencampuran, serta berpengaruh terhadap tekstur dan rasa produk. Air matang yang digunakan dalam produksi pangan umumnya diperoleh melalui proses perebusan.

Proses Pembuatan Sorbet Cabai

1. Peralatan

Blender, *mixer*, gelas ukur, sendok, pisau, *freezer*, timbangan, panci, wajan, *cutting board*, wadah terbuka dan tertutup, kompor, *UV Sterilizer*