

P

enanganan Pasca Panen **CABE MERAH**



BADAN PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN PERTANIAN
BALAI PENGAJIAN TEKNOLOGI PERTANIAN (BPTP) YOGYAKARTA
PROYEK PEMBINAAN KELEMBAGAAN PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN PERTANIAN/ARMP-II
YOGYAKARTA
2001

KATA PENGANTAR

Komoditas cabai sebagai salah satu komoditas sayuran ternyata menunjukkan produktivitas yang terus meningkat dari tahun ke tahun, yaitu sebesar 760 ton pada tahun 1992 meningkat menjadi 830 ton pada tahun 1996.

Sejalan dengan kenaikan produktivitas ternyata tingkat konsumsi cabai/kapital/tahun di D.I. Yogyakarta pada tahun yang sama juga mengalami peningkatan dari 4,16 kg menjadi 5,81 kg.

Hal ini dapat dipahami, walaupun cabai bukan merupakan kebutuhan pokok, akan tetapi cabai hampir tidak dapat dihindari oleh konsumen rumah tangga sebagai pelengkap bumbu masak sehari-hari.

Namun seperti halnya produk sayuran lainnya, cabai merah merupakan komoditas yang mudah rusak, sehingga dalam hal ini penanganan pasca panen berperan sebagai mata rantai yang tidak dapat dipisahkan dari kegiatan produksi. Penanganan pasca panen cabai merah pada brosur ini ditujukan untuk meningkatkan daya simpan dan daya guna semaksimal mungkin, menunjang usaha penyediaan pangan dan perbaikan gizi masyarakat, penyediaan bahan industri dan peningkatan pendapatan petani.

Yogyakarta,
Kepala BPTP Yogyakarta

DAFTAR ISI

	halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
I. PENDAHULUAN	1
II. PANEN	4
III. PASCA PANEN	6
A. Sortasi	6
B. Curing	7
C. Penyimpanan	8
D. Pengemasan	9
E. Pengangkutan	10
F. Pemasaran	11
IV. PENGAWETAN CABAI MERAH	14
A. Pengeringan	14
B. Cabai Merah Serbuk atau Ojeoresin Cabai Merah	15
C. Saus Cabai Merah	16
D. Bumbu Nasi Goreng	17
E. Manisan	19
F. Acar	19
DAFTAR PUSTAKA	21

I. PENDAHULUAN

Cabai merah (*Capsicum annum* L.) merupakan salah satu jenis tanaman sayuran yang mempunyai nilai ekonomi tinggi, karena komoditi ini merupakan jenis sayuran yang setiap harinya banyak dikonsumsi. Tanaman ini juga mempunyai daya adaptasi yang cukup baik untuk dibudidayakan hampir pada semua jenis tanah dan tipe iklim yang berbeda, serta dapat diusahakan sepanjang tahun.

Melihat kenyataan di atas, potensi produksi dan pemasaran cabai merah cukup besar di Indonesia dan peluang eksporpun masih terbuka lebar. Namun petani cabai merah belum memanfaatkan kesempatan ini secara maksimal. Kemampuan hasil per hektar usahatani cabai merah, secara nasional meningkat 14 % per tahun sejak tahun 1990, dengan rata-rata produksi mencapai 4,3 ton/ha. Padahal berdasarkan hasil penelitian, potensi produksi masih bisa ditingkatkan berkisar antara 6 – 10 ton/ha. Masalah utama disebabkan oleh masih kurangnya penguasaan teknologi tepat guna, dari pra panen sampai pemasaran.

Seperti produk hortikultura lainnya, cabai merah merupakan komoditas yang mudah rusak, sehingga dalam hal ini penanganan pasca panen berperan sebagai mata rantai yang tidak dapat dipisahkan dari kegiatan produksi. Keberhasilan pasca panen cabai merah dimulai dari sejak pemilihan benih, pertanaman, panen, setelah panen, pengemasan, penyimpanan, pengangkutan hingga pengolahan hasil. Semua tahapan yang dilaksanakan secara benar dan sesuai akan saling mendukung dan memberikan hasil yang maksimal.

Pada umumnya, petani melakukan penanganan pasca panen cabai merah masih sangat sederhana, sehingga tingkat kerusakan diperkirakan masih sangat tinggi. Hal ini terjadi karena pengetahuan dan fasilitas yang dimiliki oleh petani cabai terbatas dalam penanganan pasca panen cabai merah.

Ada beberapa hal yang menjadi penyebab kerusakan cabai merah setelah panen, diantaranya :

- ♦ Jenis kerusakan yang disebabkan oleh hama dan penyakit, dan biasanya terbawa dari lapangan. Hama penting yang biasanya merusak buah cabai diantaranya adalah lalat buah (*Dacus dorsalis* Hend). Sedangkan penyakit penting yang biasa menyerang buah cabai, sehingga menyebabkan busuk buah adalah *Antrakosa* (*Colletotrichum Capsici* Sydow) dan busuk *Phytophthora* (*Phytophthora Capsici* Leonian).
- ♦ Jenis kerusakan mekanis, biasanya terjadi selama pengangkutan dan jenis kerusakan ini diperkirakan lebih besar dibandingkan kerusakan fisiologis dan fisik.
- ♦ Jenis kerusakan fisis, disebabkan oleh tingginya kelembaban nisbi (diatas 90 %) dan suhu tropis yang dapat menyebabkan cabai merah segar menjadi lunak dan membengkak lalu akhirnya menjadi busuk. Selain itu, jika kelembaban nisbi lebih rendah dari 80% akan terjadi pengeriputan cabai merah.
- ♦ Jenis kerusakan fisiologis, disebabkan karena terjadi proses kehidupan yang berlangsung pada cabai merah setelah panen. Setiap kenaikan 10°C suhu lingkungan daerah tropis akan memacu laju penguapan (respirasi) 2 – 3 kali dari semula dan buah akan cepat mencapai tingkat kematangan, akibatnya kerusakan akan semakin cepat.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat kerusakan cabai merah dan petani (lapangan) sampai pasar pengecer adalah sebesar 23 %. Besarnya tingkat kerusakan terjadi karena cabai merah yang di distribusikan harus melalui beberapa tahapan konsumen dan rata-rata mengalami penyusutan sebesar 2 - 10% pada tiap-tiap tahapan. Prosentase penyusutan terbesar terjadi pada tingkat pasar pengumpul yaitu dari pedagang pengumpul ke pasar induk sebesar 10 %, dimana penyusutan 5 % untuk perlakuan sortir dan 5 % nya lagi pada tahap pengangkutan.

II. PANEN

Pemanenan adalah kegiatan akhir dari pertanaman dan merupakan faktor penentu untuk proses selanjutnya. Pemanenan dan penanganan cabai merah perlu dilakukan dengan hati-hati untuk mempertahankan mutu.

Kriteria cabai yang siap dipanen yakni bentuknya utuh, padat, berwarna merah tua mengkilat (90% masak). Karena pada stadia merah inilah tingkat kepedasannya tinggi dan sesuai dengan permintaan pasar dan konsumen.

Jika memanen buah cabai merah terlalu muda akan mengakibatkan buah mudah layu, penyusutan beratnya maksimal, tidak tahan disimpan dan kurang tahan akan guncangan sewaktu dalam pengangkutan.

Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam pemanenan cabai merah adalah :

1. Tingkat kematangan cabai disesuaikan dengan tujuan penggunaannya.
2. Jumlah buah per pohon dan jumlah pohon tanaman dalam areal pertanaman yang siap di panen, berkaitan dengan biaya panen.
3. Saat pemetikan buah sebaiknya dilakukan setelah air habis terhempas dari permukaan kulit buah untuk mengurangi kontaminasi mikroba pembusuk.
4. Waktu panen yang baik adalah pagi hari karena bobot buah dalam keadaan optimal sebagai hasil penimbunan zat-zat makanan pada malam hari sebelumnya dan pada saat ini tanaman belum banyak mengalami penguapan.

5. Pemanenan dilakukan dengan tangan, caranya yaitu memetik buah beserta tangkainya supaya buah tidak cepat busuk.
6. Hindari terjadinya luka dan patahnya cabang dan ranting dengan melakukan pemetikan yang tepat dan hati-hati.
7. Interval panen biasanya 3 – 5 hari sekali dan masa panen berkisar 1 – 2 bulan setelah pemanenan pertama sehingga bisa panen 10 – 12 kali bahkan bisa sampai 15 – 17 kali apabila tanamannya dirawat dengan baik. Tanaman cabai merah ini biasanya mengalami masa istirahat selama 7 – 14 hari, setelah itu berbunga lagi. Namun bunga kedua biasanya menghasilkan buah cabai berukuran kecil sehingga hasilnya menurun. Hasil buah terbanyak pada umumnya terjadi pada panen keempat sampai ke tujuh.
8. Pisahkan segera buah yang busuk, untuk mencegah terjadinya penularan mikroba ke buah cabai yang sehat.
9. Hindarkan penutupan dengan karung plastik (jika dipakai sebagai tempat pemungutan hasil panen cabai).
10. Hindarkan hasil panen terkena sinar matahari yang panas dengan kata lain hasil panen segera di bawa ketempat teduh.

Khusus di dataran rendah, tanaman cabai merah dapat dipanen pertama kali pada umur 70 – 75 hari setelah tanam. Sedangkan waktu panen pertama untuk cabai merah di dataran tinggi biasanya lebih lambat, yaitu umur 4 – 5 bulan setelah tanam. Pemanen dapat dilakukan 3 – 5 hari sekali atau paling lambat 1 minggu, cabai merah dapat dipanen setelah buah-buahnya sebagian berwarna merah. Panen dilakukan terus menerus sampai tanaman berumur 6 – 7 bulan, tergantung pada keadaan pertanamannya. Hasil panen cabai merah per hektar berkisar antara 3 – 6 ton.

III. PASCA PANEN

A. Sortasi

Biasanya sortasi dan grading (jika ada) dilakukan oleh pedagang dan jarang dilakukan oleh petani. Sortasi dilakukan untuk memisahkan buah cabai merah yang sehat, bentuk normal dan baik. Penundaan sortasi akan memperbesar kebusukkan, sedangkan grading untuk kepentingan pasar lokal, cukup dipisahkan antara golongan kualitas A1 (ukuran > 10 cm) dengan cabai kualitas B (ukuran < 10cm) panjangnya.

Berdasarkan hasil penelitian tentang preferensi konsumen rumah tangga terhadap kualitas cabai merah menunjukkan bahwa rata-rata konsumen rumah tangga menyukai warna kulit cabai yang merah tua. Hal ini sangat erat kaitannya dengan masakan yang akan dihasilkannya, yaitu berwarna merah dan lebih menarik selera. Untuk bentuk buah, ternyata konsumen rumah tangga lebih memilih bentuk buah yang panjang dari pada bentuk buah yang bulat atau gepeng. Ini dimaksudkan bahwa bentuk buah yang panjang akan lebih memudahkan dalam pengirisan. Sedangkan panjang buah yang diinginkan adalah buah yang panjangnya sedang (\pm 10 cm).

Konsumen rumah tangga lebih menyukai cabai yang permukaannya halus mengkilat. Menurut konsumen, cabai yang halus mengkilat lebih menunjukkan tingkat kesegarannya. Disamping itu alasan teknis yang lain, cabai yang permukaannya

halus akan lebih mudah digerus dan lebih mudah halus dari pada yang bergelombang, sehingga tidak memerlukan waktu yang lebih lama untuk menggerusnya. Sedangkan untuk diameter buah, konsumen lebih menyukai yang sedang dengan ukuran 1 – 1,5 cm.

Meskipun kekerasan buah sangat berkaitan erat dengan daya tahan simpan, ternyata sebagian besar konsumen lebih menyukai buah cabai yang kekerasannya sedang. Hal ini disebabkan karena konsumen rumah tangga dalam melakukan pembelian cabai merah tidak terlalu banyak sehingga tidak perlu disimpan terlalu lama. Selain itu, cabai yang terlalu keras atau terlalu lembek sulit untuk digerus.

B. Curing

Curing terutama ditujukan untuk memaksimalkan pembentukan dan penstabilan warna cabai merah sebelum dikeringkan. Sedangkan curing pada penyimpanan cabai merah segar dimaksudkan untuk membuang panas lapang, untuk mengurangi beban refrigerator (lemari pendingin).

Biasanya, petani cabai merah sering menghamparkan hasil panen cabai merah di dalam rumah atau ditempat teduh sebelum dijual. Cara tersebut dimaksudkan untuk mencegah kebusukan cabai merah sebelum dijual. Cara ini termasuk curing, karena menyesuaikan kondisi mutu sesuai dengan keinginan pasar. Petani tradisional Hongaria, melakukan curing dengan mengikat cabai merah dan

menggantungkannya di atas rak-rak atau dibagian luas dinding rumah, kurang lebih 3 minggu. Hal ini mengakibatkan terjadinya peningkatan warna dan jumlah pigmen pada cabai merah kering dan dinilai sangat baik untuk diolah.

C. Penyimpanan

Pada umumnya cabai merah dijual dalam bentuk segar. Oleh karena itu perlu penguasaan teknologi penanganan cabai merah segar, terutama penyimpanan dan pengemasan, karena dapat meningkatkan daya simpan dengan mutu yang bisa diterima oleh konsumen, mengurangi kerusakan dan harganya tetap terjangkau.

Seperti sayuran lainnya, setelah dipanen cabai merah secara fisiologis masih terus melakukan proses kehidupan. Sehingga perlu diusahakan agar proses ini tidak dibiarkan berlangsung cepat. Sampai saat ini pendinginan masih diakui sebagai cara yang terbaik dipakai untuk menyimpan cabai segar, walaupun hanya menghasilkan masa simpan yang terbatas. Pendinginan pada dasarnya berprinsip bahwa mikro organisme tidak dapat berkembang dan sebagian besar perubahan secara biokimia dapat dicegah.

Penyimpanan pada suhu dingin dengan menggunakan refrigerator (lemari pendingin) dinilai lebih mudah dibandingkan dengan cara pendinginan lainnya.

D. Pengemasan

D. Pengemasan

Pengemasan adalah suatu fasilitas perlakuan sebelum pemasaran dan dapat mencegah kerusakan. Pengemasan yang baik dapat mencegah kehilangan hasil, memelihara mutu dan penampilan akan tetap baik.

Penggunaan kemasan cabai merah dewasa ini sudah banyak dilakukan namun jenis dan design yang baik belum begitu diperhatikan. Contoh kemasan yang sering digunakan oleh pedagang adalah kemasan jala dengan kapasitas 90 – 100 kg. Kemasan ini sangat praktis dalam pembongkaran namun tidak dapat menghindari cabai merah dari kerusakan mekanis dan fisiologis, terutama waktu ditumpuk di dalam alat angkut. Hal ini menyebabkan banyak cabai merah yang patah, memar dan lecet sehingga setelah tiba di tempat tujuan akan cepat mengalami pembusukan. Apabila karung jala ini dimasukkan dalam karton /kardus dengan kapasitas 20 kg, akan terhindar dari resiko-resiko diatas.

Kemasan yang baik adalah :

- ◆ Mudah diangkat
- ◆ Aman
- ◆ Ekonomis
- ◆ Kebersihan terjamin
- ◆ Tahan benturan
- ◆ Berventilasi, sehingga memudahkan pertukaran udara, yang bisa mengurangi penguapan.

Ada tiga jenis kemasan yang bisa digunakan sebagai wadah cabai merah, yaitu :

1. Wadah keranjang bambu yang berukuran rusuk alas 40 cm, tinggi 44 cm dan diameter tutup 50 cm.
2. Kemasan karton ukuran 35 x 40 x 50 cm, yang keempat sisinya berlubang dengan diameter 1 cm, dan jarak antara titik-titik pusat lubang 10 cm.
3. Karung plastik (wadah pupuk) berukuran 25 kg.

Ketiga jenis kemasan ini dapat memuat buah cabai merah sampai berat \pm 20 kg.

E. Pengangkutan

Pengangkutan merupakan mata rantai penting dalam penanganan, penyimpanan dan distribusi sayuran. Hampir seluruh hasil produksi cabai merah mengalami proses pengangkutan dari tempat cabai merah dipanen sampai ke konsumen, pasar atau pusat-pusat perdagangan lainnya.

Selama pengangkutan, hasil panen mengalami kerusakan, baik kerusakan fisik, mekanik maupun biologis. Kerusakan mekanik terjadi akibat benturan, gesekan dan memar selama pengangkutan. Sedangkan kerusakan biologis terjadi akibat adanya respirasi bahan dalam wadah tertutup. Respirasi mengakibatkan naiknya suhu, sehingga cabai mudah rusak. Salah satu cara untuk mengurangi resiko ini, cabai merah harus dikemas dalam wadah yang berventilasi seperti keranjang bambu dengan kapasitas 20 kg atau karton/kardus berkapasitas 20 kg yang digabungkan penggunaannya dengan keranjang jala yang dimasukkan ke dalam kardus berventilasi.

F. Pemasaran

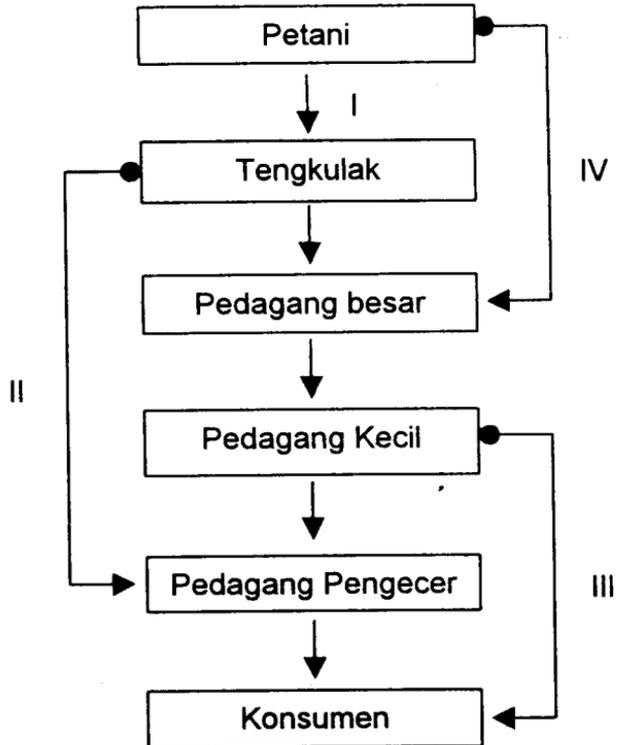
Pemasaran buah cabai merah yang telah dipanen tidak menjadi masalah karena peluang pasarnya masih sangat luas, baik untuk diekspor maupun untuk dipasarkan lokal.

Terdapat banyak cara pemasaran yang bisa dilakukan oleh petani dalam menjual hasil panennya. Cara tersebut antara lain bisa dijelaskan sebagai berikut :

1. Petani menjual hasil panennya secara langsung kepada tengkulak atau pedagang. Namun ada pula para tengkulak atau pedagang yang mendatangi langsung ke lahan petani. Apabila telah terjadi kesepakatan harga maka cabai segera diangkut.
2. Bagi para petani yang memiliki lahan cabai yang luas akan lebih menguntungkan bila langsung dijual kepada pedagang besar.

Pemasaran hasil cabai dengan jalur tata niaga pendek akan lebih memberikan keuntungan karena tidak banyak melibatkan berbagai pemasaran.

Beberapa jalur pemasaran cabai dapat dilihat skema di bawah ini



Dari skema di atas dapat dijelaskan sebagai berikut :

- ♦ Rantai Pemasaran I : Petani - Tengkulak -
Pedagang besar -
Pedagang kecil - Pedagang
pengecer - Konsumen.
- ♦ Rantai Pemasaran II : Petani - Tengkulak -
Pedagang pengecer
- ♦ Rantai Pemasaran III : Petani - Tengkulak -
Pedagang besar -
Pedagang keci I -
Konsumen
- ♦ Rantai Pemasaran IV : Petani - Pedagang besar -
Pedagang kecil - Pedagang
pengecer ; Konsumen.

IV. PENGAWETAN CABAI MERAH

Cabai merah kaya akan vitamin C, biasanya digunakan sebagai bumbu dapur, industri makanan dan obat-obatan. Akan tetapi seperti sayuran lainnya, cabai merah mudah mengalami kerusakan setelah dipanen. Untuk itu perlu cara-cara untuk memperpanjang masa simpan cabai setelah dipanen, seperti pengeringan, dalam bentuk bubuk atau dibuat saus dan lain sebagainya.

A. Pengeringan

Pengeringan merupakan cara yang paling sering dilakukan untuk memperpanjang masa simpan cabai, juga dapat meningkatkan nilai ekonomi cabai. Pengeringan dimaksudkan untuk menghilangkan sejumlah air dari bahan yang dikeringkan dengan cara penguapan.

Cara pembuatan cabai kering adalah sebagai berikut :

1. Pertama kali dilakukan pemilihan buah cabai yang berwarna merah cerah.
2. Lakukan sortasi terhadap buah cabai merah yang betul-betul telah masak, berwarna merah dan sehat. Karena cabai merah kering yang berasal dari buah yang kurang tua atau masih kehijauan, dimana warna merah pada buah belum mencapai 60 %, akan menghasilkan cabai kering yang berwarna keputih-putihan. Sedangkan buah cabai yang mulai membusuk akan menghasilkan cabai kering yang berwarna hitam-hitaman.

3. Selanjutnya tangkai buah dibuang lalu dicuci bersih dan ditiriskan.
4. Kemudian dilakukan pengeringan dengan dijemur di bawah sinar matahari atau dengan oven pada suhu 60°C hingga mencapai kadar air 5 – 8 %. Cabai merah dapat dikeringkan dalam bentuk utuh atau dibelah. Untuk menjaga warna cabai merah kering tetap baik, cabai merah sebelum dikeringkan direndam terlebih dahulu ke dalam larutan natrium metabisulfit 0,2 % selama 5 – 6 menit.
5. Hasil cabai merah kering berkisar antara 40 – 50 % dari berat cabai merah bersih.
6. Cabai merah yang telah kering dapat digiling menjadi cabai merah tepung/bubuk yang dapat dicampur dengan rempah-rempah lainnya dan dapat digunakan sebagai bumbu siap pakai.

B. Cabai Merah Serbuk atau Oleoresin Cabai Merah

Cabai merah biasanya dipasarkan untuk diolah lebih lanjut menjadi cabai serbuk atau oleoresin cabai. Permintaan produksi olahan cabai merah dalam bentuk oleoresin ini cenderung semakin meningkat, sebagai bahan industri makanan dan obat-obatan.

Keuntungan mengolah cabai merah dalam bentuk oleoresin yaitu :

1. Produk jauh lebih awet karena bebas dari mikroba, serangga dan enzim serta berkadar air rendah, tetapi masih mengandung antioksidan.
2. Mutunya seragam dan mudah diadakan standarisasi.
3. Memiliki flavour yang kompleks dan mirip rempah asli.

4. Karena dapat dipadatkan (ditumpuk) sehingga menghemat biaya transportasi, pengangkutan dan pengepakan.

C. Saus Cabai Merah

Agar cabai merah mempunyai nilai yang cukup tinggi dan untuk mengatasi adanya panen raya yang biasanya diikuti dengan harga yang sangat murah, dapat dilakukan pengawetan dalam bentuk saus cabai merah.

Cara pembuatannya adalah sebagai berikut :

1. Pertama kali dilakukan pemilihan buah cabai merah dari kerusakan atau cacat. Cabai yang masih berwarna kehijauan tidak dianjurkan untuk digunakan dalam pembuatan saus cabai, karena akan menyebabkan warna saus cabai menjadi kecokelat-cokelatan.
2. Setelah dibuang tangkainya, cabai merah dicuci bersih lalu dikukus sampai matang. Lamanya pengukusan bergantung pada banyaknya cabai merah yang dikukus.
3. Setelah matang, cabai merah digiling bersama dengan bumbu-bumbu yang terdiri dari bawang putih, gula pasir, garam, penyedap masakan, kecap Inggris, minyak wijen dan cuka. Ditambahkan pula zat pengawet natrium benzoat sebanyak 0,025 gr per satu kg cabai merah.
4. Setelah campur rata lalu dilakukan pemanasan pendahuluan selama 5 menit setelah mendidih. Perlakuan ini dapat memperbaiki mutu saus cabai.

5. Selanjutnya didiamkan selama 20 jam, lalu dipanaskan kembali selama 3 menit setelah mendidih.
6. Dalam keadaan panas, saus dimasukkan ke dalam botol yang telah disterilkan, lalu ditutup rapat.

Dilakukan pemanasan saus secara bertahap seperti diatas dengan tujuan untuk memperbaiki konsisten dan mencegah terjadinya pemisahan air.

Terakhir dipasteurisasi dengan cara mengukus botol yang telah berisi saus cabai merah selama 30 menit.

Menurut hasil penelitian, cabai merah varietas Tampar menghasilkan saus dengan warna dan konsistensi yang lebih baik, sedangkan penggunaan cabai merah varietas Brebes menghasilkan rasa dengan flavour (rasa dan aroma) yang lebih baik. Kadar air saus cabai dari varietas Tampar 58,5 %, sedangkan saus yang berasal dari varietas Brebes 61,53 %.

D. Bumbu Nasi Goreng

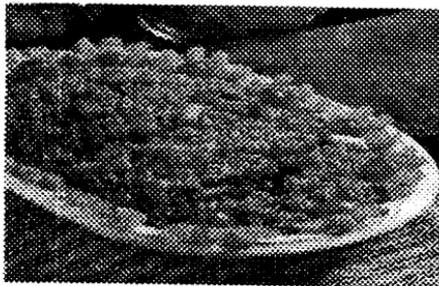
Seperti pada pembuatan saus cabai merah, pembuatan bumbu nasi goreng memerlukan cabai yang berwarna merah.

Cara pembuatannya adalah sebagai berikut :

1. Setelah cabai dipilih yang berwarna merah dan tidak cacat, kemudian dibuang tangkainya dan dikukus sampai matang. Lama pengukusan bergantung dari banyaknya cabai merah yang akan diolah. Pengukusan cabai merah sebelum diolah

ternyata memperbaiki warna bumbu, warna nasi goreng yang telah diolah dengan bumbu ini dan memperbaiki flavour bumbu.

2. Setelah matang cabai di giling bersama bumbu yang berupa bawang merah, bawang putih, penyedap rasa, kecap ikan, kecap manis, kecap Inggris, minyak wijen, garam dapur, minyak goreng, dan tomat yang telah dihaluskan, kaldu bubuk (maggie) dan lada.
3. Campurkan cabai dengan bumbu yang telah digiling, ditumis dan dipanaskan dalam wajan selama 3 menit, setelah suhu mencapai 90°C. Ternyata cara pemanasan ini dapat meningkatkan bumbu nasi goreng yang lebih baik dibandingkan tanpa pemanasan ataupun pemanasan dengan cara di tim.
4. Dalam keadaan panas, bumbu dimasukkan ke dalam botol yang telah disterilkan, lalu ditutup rapat.
5. Selanjutnya dipasteurisasi dengan cara dikukus selama 30 menit.



Gambar : Nasi goreng

E. Manisan

Cabai yang paling baik untuk dibuat manisan adalah cabai merah yang ukurannya besar dan berdaging tebal.

Cara Pembuatan :

- Ambil cabai secukupnya lalu dibelah memanjang dan dikeluarkan isinya lalu cuci sampai bersih. Setelah itu, cabai direndam air mendidih yang mengandung larutan natrium metabisulfat 0,2 % dalam waktu 5 – 10 menit.
- Selanjutnya, cabai tersebut direndam lagi sampai 3 tahap dengan larutan kadar gula berlainan pada perendaman pertama dimasukkan dalam larutan gula 10 – 40 % selama satu malam, lalu diangkat dan direndam kembali dalam larutan gula 40 – 50 % selama satu malam tahap terakhir, cabai direndam dalam larutan gula 50 – 60 % selama satu malam.
- Setelah perendaman yang terakhir, cabai diangkat dan ditiriskan lalu dikeringkan dalam oven bertemperatur 50 – 60 ° C selama 14 jam.

F. Acar

Dalam pembuatan acar, cabai hanya merupakan salah satu bahan dalam membuat acar dan biasanya dicampur bawang merah, mentimun atau lobak.

Cara pembuatan :

- Ambil cabai secukupnya dan cuci bersih lalu dimasukan dalam stoples. Selanjutnya, siapkan larutan garam 10 % dan tuangkan ke dalam stoples

yang berisi cabai tersebut. Usahakan cabai tidak mengapung oleh karena itu perlu diberi pemberat.

- Langkah berikutnya, dilakukan fermentasi (proses perendaman) selama 4 minggu. Apabila dipermukaan larutan terdapat lapisan yang ditumbuhi jasad renik segera dibuang. Dalam waktu tersebut diharapkan cabai sudah kelihatan transparan, lalu dicuci sampai tidak terasa asin.
- Cabai yang telah mengalami fermentasi direndam dalam larutan sirup cuka selama satu malam. Larutan tersebut merupakan campuran dari satu bagian gula, satu bagian cuka, satu sendok teh garam dan rempah-rempah.
- Setelah direndam sirup cuka, lalu diusulkan dalam suatu wadah (botol) bersama sirup cuka hasil rendaman dan ditutup rapat. Selanjutnya dipasteurisasi pada temperatur 70°C selama 20 menit.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 1988. Keragaan dan Program Penelitian Pasca Panen Hortikultura. Pusat Penelitian dan Pengembangan Hortikultura. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Jakarta.
- Anonim, 1997. Petunjuk Teknis Budidaya Cabai di Dataran Rendah. Instalasi Penelitian dan Pengkajian Teknologi Pertanian Ujung Pandang.
- Budi Samadi, 1997. Budidaya Cabai Merah secara Komersial Yayasan Pustaka Nusantara. Jogjakarta.
- Hutabarat, B dan H. Mayrowani, 1999. Sistem Komoditi Bawang Merah dan Cabai Merah. Laporan Bulanan, Mei 1999. Pusat Penelitian Sosial Ekonomi Pertanian. Bogor.
- Kusuma Indrawati, E.P., 1999. Rakitan Teknologi Budidaya Cabai Merah di lahan sawah. Laporan Bulanan, September 1999. Pusat Penelitian Sosial Ekonomi Pertanian, Bogor.
- Nur Hartuti dan R.M. Sinaga, 1993. Pengaruh jenis dan Kapasitas Kemasan terhadap Mutu Cabai dari Pengangkutan. Buletin Penelitian Hortikultura Vol XXV No 4, 1993. Balai Penelitian Hortikultura Lembang.
- Nur Hartuti, 1998. Penanganan Pasca Panen Cabai Merah dalam Buku Inovasi Teknologi Pertanian Seperempat abad Litbang Pertanian. Badan Litbang Pertanian. Jakarta.
- Thomas, A.S. dan R. Majawisastra, 1994. Preferensi Konsumen Rumah Tangga terhadap Kualitas Cabai Merah. Buletin Penelitian Hortikultura Vol XXVII No. 1, 1994. Balai Penelitian Hortikultura Lembang.

Seri : Tanaman Pangan dan Hortikultura
Nomor : 01/LUS/2001
Oplag : 650 eksemplar
Sumber Dana : APBN & ARMP-II/2001

TIDAK DIPERDAGANGKAN