



**WISATANI SESI 84**

**PENGOLAHAN ABON CABAI:**

**SOLUSI PENGAWETAN KOMODITAS HORTIKULTURA**

# AGRIBISNIS PENGOLAHAN HASIL CABE

**sesuai untuk dikembangkan di pedesaan/daerah penghasil cabe**



**Cara pembudidayaan yang relatif mudah**

**Mendorong tumbuhnya industri pedesaan baik sektor hulu maupun sektor hilir, sehingga dapat memperluas lapangan kerja di pedesaan;**



**Permintaan produk olahannya mempunyai pasar yang bagus.**

**Nilai tambah produk hilirnya cukup besar;**



**Penganekaragaman produknya sangat beragam**



## Peluang Usaha Budidaya Cabai?

Potensinya terbuka, baik pasar bebas maupun industri. Kebutuhan cabai perkapita (2013) adalah 5 Kg/ tahun. Dengan jumlah penduduk 230 juta jiwa, maka kebutuhan cabai melebihi angka 1 Milyar Kg/ tahun.

Harga cabai di pasar bebas relatif baik dibanding dengan sayuran lainnya. Begitu pula harga kontrak dengan industri yang cukup tinggi.

Tantangannya adalah bagaimana caranya agar produksi cabai terus meningkat agar petani cabai bisa untung ke depannya.





# DILEMA



## Bagaimana Cara Mengatasi Ketersediaan Cabe yang Melimpah ?



**Memperpanjang waktu  
persediaan bahan pangan**

# PENGOLAHAN HASIL PERTANIAN



**Memudahkan penyimpanan  
dan distribusi**



**Meningkatkan nilai tambah  
Ekonomis**



**Meningkatkan nilai gizi**



**Mengurangi tingkat kerugian**





# **NILAI FUNGSIONAL CABE**

# NILAI FUNGSIONAL CABE



Cabe adalah tanaman yang termasuk ke dalam keluarga tanaman *Solanaceae*. Tanaman yang berbuah pedas ini digunakan secara luas sebagai bumbu masakan di seluruh dunia.

Cabe merah mengandung vitamin C dalam jumlah besar, juga mengandung karoten (pro vitamin A). Kandungan kedua zat ini tidak terlampau tinggi pada cabe yang berwarna kuning dan hijau.

# NILAI FUNGSIONAL CABAI

Komposisi gizi cabai	Kadar
Kalori (kal)	311.0
Protein (g)	15.9
Lemak (g)	6.2
Karbohidrat (g)	61.8
Kalsium	160.0
Fosfor (mg)	370.0
Zat Besi (mg)	2.3
Vitamin A (SI)	576.0
Vitamin B <sub>1</sub> (mg)	0.4
Vitamin C(mg)	50.0
Air (g)	10.0

Sumber : (Sembiring, 2009).

# NILAI FUNGSIONAL CABE

Cabai mengandung capsaicin yang menyebabkan rasa pedas. Kandungan karotenoid, lemak (9%-17%), protein (12%- 15%), vitamin A dan C. Zat antioksidan seperti vitamin C dan vitamin E, betakaroten dan beta crytoxantin dapat memerangi zat toksis yang ada dalam tubuh.

Cabai ditemukan sebagai bumbu pengungguh selera, cabai juga banyak digunakan untuk terapi kesehatan. Berbagai hasil penelitian menyatakan cabai dapat membantu menyembuhkan kejang otot, rematik, sakit tenggorokan dan alergi



**BADAN PENYULUHAN DAN PENGEMBANGAN SDM PERTANIAN  
BBPP BINUANG**



# **TEKNOLOGI PENGOLAHAN CABE**



**Produk Pengolahan Hasil  
Komoditas Cabe:**

- 1. Saus Cabe**
- 2. Sambal**
- 3. Abon Cabe**
- 4. Manisan Cabe**



## **ABON CABE**



**Abon cabe merupakan produk berbahan dasar cabe dengan menggunakan proses pengeringan. Pengeringan merupakan proses pengawetan pangan tertua yang dikenal manusia. Pengeringan dapat menurunkan kadar air sehingga pertumbuhan mikroorganisme dan aktivitas enzim terhambat, sehingga pangan menjadi lebih awet, mengefisiensikan biaya pengemasan, biaya transportasi dan penyimpanan.**

## ABON CABE



## ALAT YANG DIBUTUHKAN

- 1) Pisau
- 2) Baskom
- 3) Blender
- 4) Sendok
- 5) Oven
- 6) Kompor
- 7) Wajan

## ABON CABE



### BAHAN YANG DIGUNAKAN

- |                   |               |
|-------------------|---------------|
| 1) Cabai Keriting | 1 kg          |
| 2) Cabai Rawit    | ½ kg          |
| 3) Bawang putih   | 50 – 100 gram |
| 4) Ebi kering     | 1 ons         |
| 5) Daun jeruk     | 5 lembar      |
| 6) Gula Halus     | 30 – 50 gram  |
| 7) Penyedap Rasa  | 10 gram       |

Thank  
you