



Cabe (lombok) banyak digunakan sebagai bumbu dapur, karena memberi rasa panas dan pedas pada masakan. Masakan yang diberi cabe dapat menambah selera makan. Hanya sayangnya cabe dalam keadaan segar tidak dapat tahan lama disimpan, karena sangat peka terhadap bakteri sehingga mudah menjadi busuk.

Salah satu cara untuk memperpanjang usia simpan cabe adalah dengan melakukan pengawetan. Dengan pengawetan ini, selain dapat disimpan lebih lama, harga jual cabe juga relatif lebih tinggi. Pengawetan dilakukan dengan cara mengolah cabe menjadi cabe kering, saus cabe atau cabe bubuk.

CABE KERING

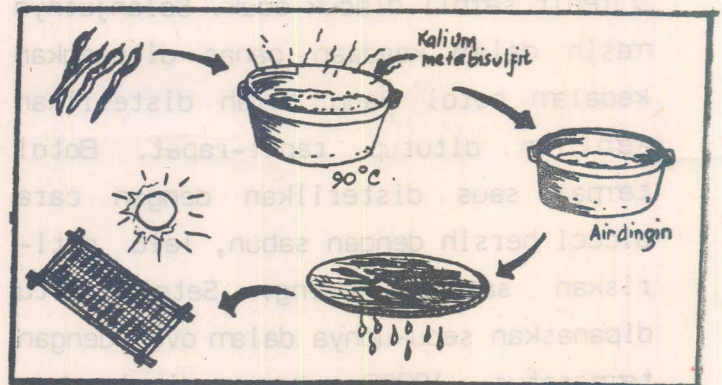
1. Pilih cabe yang benar-benar merah, mulus dan tidak cacat. Cabe yang warnanya masih hijau dipisahkan agar tidak tercampur, sebab bisa menurunkan kualitas hasil.
2. Buang tangkainya dan cuci dengan air bersih, lalu dibelah untuk mempercepat pengeringan. Atau bisa juga cabe tetap dalam keadaan utuh.
3. Siapkan air panas yang hampir mendidih ($\pm 90^{\circ}\text{C}$) dan tambahkan kedalamnya zat pengawet Kalium Metabisulfit 0,2% (2 gram tiap 1 liter air).

MENGAWETKAN CABE

Januari, 1993

Agdex: 262/61

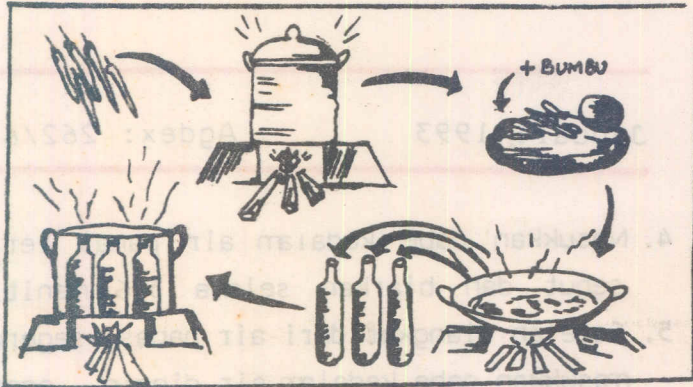
4. Masukkan cabe kedalam air panas tersebut dan biarkan selama 5-6 menit.
5. Setelah diangkat dari air panas, segera masukkan cabe kedalam air dingin agar panasnya hilang. Selanjutnya cabe ditiriskan dan ditebar diatas tampah atau alas terbuat dari anyaman barbu.
6. Jemur cabe dipanas matahari selama ± 10 hari sampai kadar airnya $\pm 10\%$. Pengeringan dengan alat pengering bisa dilakukan selama 10-20 jam.
7. Simpan cabe yang telah kering dalam kantong plastik dan letakkan pada tempat yang kering.



SAUS CABE

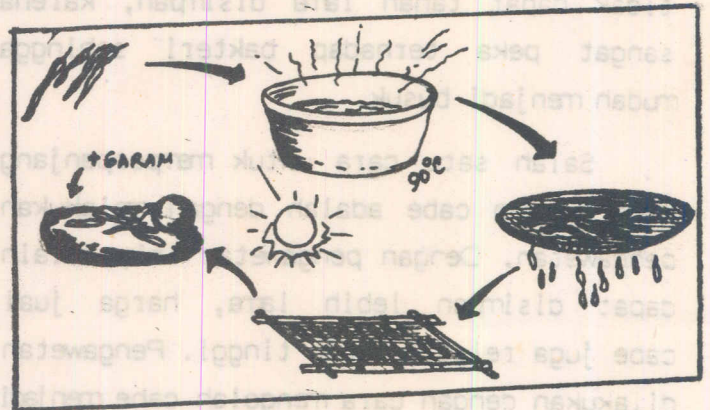
1. Pilih cabe yang berwarna merah, segar dan tidak cacat.
2. Cuci dengan air bersih, kemudian kukus sampai matang.

MENGAWETKAN C A B E



C A B E B U B U K

1. Pilih cabe berwarna merah segar dan sehat.
2. Cuci bersih, kemudian masukkan kedalam air mendidih selama 5 menit.
3. Tiriskan dan jemur sampai kering benar dipanas sinar matahari. Kalau memakai oven, gunakan temperatur 65,5°C atau selama 12 jam.



4. Setelah kering cabe digiling sampai halus menjadi bubuk.
5. Tambahkan garam yang sudah dihaluskan sebanyak 2,5 - 7,5 % dari berat cabe bubuk, campur sampai merata dengan cabe bubuk.
6. Simpan cabe bubuk dalam plastik.



TIDAK DIPERDAGANGKAN

3. Siapkan bumbu saus yang terdiri dari bawang putih yang dikukus lebih dulu selama 10 menit, gula pasir, bumbu masak, kecap manis, minyak wijen dan sedikit cuka.
4. Cabe yang telah matang digiling sampai halus bersama bumbu, lalu tambahkan bahan pengawet Natrium Benzoat \pm 0,5 gram per kilogram saus.
5. Panaskan dan biarkan mendidih selama 5 menit sambil diaduk-aduk. Selanjutnya masih dalam keadaan panas dituangkan kedalam botol yang telah disterilkan kemudian ditutup rapat-rapat. Botol tempat saus disterilkan dengan cara dicuci bersih dengan sabun, lalu ditiriskan sampai kering. Setelah itu dipanaskan secukupnya dalam oven dengan temperatur 100°C, baru dikeluarkan bila hendak digunakan.
6. Botol berisi saus cabe dipasteurisasi (dimasak dalam air mendidih) selama 30 menit. Saus cabe sudah siap dikonsumsi atau dipasarkan.