

# CABE GILING DALAM KEMASAN

## 1. PENDAHULUAN

Cabe giling adalah hasil penggilingan cabe segar, dengan atau tanpa bahan pengawet. Umumnya cabe giling diberi garam sampai konsentrasi 20 %, bahkan ada mencapai 30%. Selain garam, sering ditambahkan asam atau natrium benzoat sebagai pengawet.

Saat ini umumnya cabe giling dipasarkan secara curah tanpa kemasan. Cabe giling dapat dikemas dengan cara sederhana. Cabe yang telah dikemas lebih higienis dan umur simpannya lebih panjang.

## 2. BAHAN

- 1) Buah cabe yang matang dan merah merata.
- 2) Kalsium metabisulfit atau Natrium bisulfit. Bahan ini digunakan untuk menginaktivasi enzim yang dapat menyebabkan reaksi pencoklatan.
- 3) Garam.
- 4) Asam atau natrium benzoat. Bahan ini digunakan sebagai pengawet sehingga bahan tidak mudah dirusak oleh mikroba.

## 3. PERALATAN

- 1) Penggiling. Alat ini digunakan untuk menggiling cabe sampai halus. Alat penggiling yang biasanya digunakan adalah penggiling tipe cakram. Untuk usaha kecil, penggilingan cabe bisa dilakukan secara manual dengan menggunakan batu gilingan cabe yang biasa terdapat di rumah tangga.
- 2) Panci. Alat ini digunakan untuk *blanching* (merendam cabe di dalam larutan bisulfit panas).
- 3) Injektor pasta. Alat ini digunakan untuk memasukkan (menginjeksikan) pasta cabe giling ke dalam kantong plastik, atau botol kaca.
- 4) Kantong plastik. Kantong plastik digunakan sebagai kemasan untuk mengemas cabe giling secara tidak aseptis.

- 5) Penutup botol. Penutup botol digunakan untuk memasang tutup botol dari kaleng ke mulut botol secara rapat.
- 6) Botol kaca bermulut lebar dengan penutup ulir. Botol kaca ini digunakan sebagai kemasan untuk mengemas cabe giling secara aseptis.
- 7) Wadah pemasak cabe giling. Wadah ini harus terbuat dari bahan tahan karat, bagian dalamnya licin dan mudah dibersihkan.
- 8) Kompor. Alat ini digunakan untuk memasak saos.
- 9) Tungku. Tungku hemat energi dapat dijadikan alternatif, tetapi tungku ini banyak menghasilkan jelaga dan panasnya lebih sulit diatur.
- 10) Timbangan. Alat ini digunakan untuk menakar berat bahan. Kapasitas timbangan disesuaikan dengan jumlah bahan yang diolah.
- 11) Retort. Alat ini digunakan untuk sterilisasi cabe di dalam kemasan botol.
- 12) Segel plastik. Segel plastik adalah kantong plastik yang kedua ujungnya terbuka yang dapat menempel secara rapat sekali pada mulut botol yang telah dipasang tutupnya. Plastik ini berfungsi sebagai segel.

#### 4. CARA PEMBUATAN

##### 1) Persiapan

- a) Pembuangan tangkai dan pencucian. Cabe dibuang tangkainya. Bagian yang rusak dan busuk dibuang. Setelah itu cabe dicuci sampai bersih dan ditiriskan.
- b) Blanching. Cabe di-*blanching* seperti *blanching* untuk pembuatan cabe kering.

##### 2) Pengolahan Cabe Giling Kemasan Plastik

- a) Penggilingan. Cabe digiling sampai halus. Pada saat penggilingan ditambahkan asam atau natrium benzoat 1 gram, garam 100 gram dan asam sitrat 5 gram untuk setiap 1 kg cabe.
- b) Pemanasan. Cabe yang telah digiling dipanaskan di dalam wajan sambil diaduk-aduk sampai suhu mendekati 100<sup>0</sup> C selama 15 menit. Selama pemanasan, api diatur tidak terlalu besar untuk mencegah gosongnya bagian cabe yang bersentuhan dengan permukaan wajan. Cabe yang telah dipanaskan didinginkan sampai suhunya mencapai 60<sup>0</sup>C.

## c) Pengemasan

- Dua buah kantong plastik polietilen tebal dijadikan satu sehingga berupa sebuah kantong rangkap dua. Label kemasan diselipkan di antara kedua rangkap kantong plastik tersebut.
- Cabe giling yang masih hangat dimasukkan ke dalam kantong plastik tersebut dengan bantuan injektor pasta. Setelah itu, kantong plastik ditutup dengan mengikatnya kuat-kuat memakai gelang karet.

d) Penyimpanan. Produk ini dapat disimpan selama 2 minggu pada suhu kamar dan lebih 1 bulan di dalam lemari pendingin.

## 3. Pengolahan cabe giling berpengawet di dalam kemasan botol

a) Penggilingan. Cabe yang telah di-*blanching* digiling sampai halus. Pada saat penggilingan ditambahkan asam atau natrium benzoat 1 gram, garam dapur 100 gram, dan asam sitrat 5 gram untuk setiap 1 kg cabe.

b) Pemanasan. Cabe yang telah digiling dipanaskan di dalam wajan sambil diaduk-aduk sampai suhu mendekati 100<sup>0</sup> C selama 15 menit. Selama pemanasan, api diatur tidak terlalu besar untuk mencegah gosongnya bagian cabe yang bersentuhan dengan permukaan wajan. Setelah itu, api dikecilkan sekedar untuk menjaga cabe tetap panas.

## c) Pengemasan.

- Botol kaca dicuci sampai bersih, kemudian direndam di dalam air yang mengandung kaporit 5~10 ppm (5 sampai 10 gram kaporit per 1 m<sup>3</sup> air) selama 30 menit di dalam wadah tahan karat. Botol disusun di dalam air perendam tersebut didalam posisi terbalik. Setelah itu, wadah yang berisi rendaman botol direbus sampai mendidih. Setelah mendidih api dikecilkan sekedar untuk mempertahankan air perebus tetap panas. Kondisi ini dipertahankan selama pengemasan. Sementara itu, tutup botol direbus di dalam air mendidih lain. Selama pengemasan, tutup botol harus tetap berada pada air mendidih.
- Sebuah botol dikeluarkan dari air mendidih dalam keadaan terbalik dengan menggunakan penjepit. Dengan bantuan injektor pasta, cabe giling segera dimasukkan ke dalam botol. Botol diisi hanya sampai 1 cm di bawah mulut botol. Botol yang telah diisi cabe giling panas dibiarkan tetap terbuka selama 2 menit. Setelah itu, sebuah tutup botol yang sedang direbus segera diangkat dan dipasangkan pada mulut botol secara rapat dan kuat. Pekerjaan ini harus dilakukan secara cepat dan cermat.

## d) Sterilisasi.

- Botol yang sudah berisi cabe giling dan tertutup rapat direbus di dalam air mendidih selama 30 menit. Proses ini akan membunuh banyak mikroba pembusuk yang dapat merusak bahan.
  - Botol dikeluarkan dari air mendidih, dan disimpan dalam keadaan terbalik. Jika terjadi rembesan saus melalui tutup botol, tutup harus dibuka dan dilakukan kembali penutupan dengan tutup yang baru. Setelah itu, botol ini harus disterilkan kembali.
- e) Penyegelan. Segel plastik dipasang pada mulut botol. Mulut botol yang terpasang segel dicelupkan pada panas (90<sup>0</sup> C) beberapa detik sehingga segel mengkerut dan menempel dengan rapat pada mulut botol.
- f) Pemberian label  
Proses terakhir adalah penempelan label pada bagian luar botol.
- 4) Pengolahan Cabe Giling Tanpa Pengawet di dalam Kemasan Botol
- a) Penggilingan. Cabe yang telah di-*blanching* digiling sampai halus tanpa penambahan garam, asam, maupun senyawa benzoat.
- b) Pemanasan. Cabe yang telah digiling dipanaskan di dalam wajan sambil diaduk-aduk sampai suhu mendekati 100<sup>0</sup> C selama 10 menit. Selama pemanasan, api diatur tidak terlalu besar untuk mencegah gosongnya bagian cabe yang bersentuhan dengan permukaan wajan. Setelah itu, api dikecilkan sekedar untuk menjaga cabe tetap panas.
- c) Pengemasan.
- Botol yang bersih, direndam di dalam air yang mengandung kaporit 5~10 ppm (5 sampai 10 gram kaporit per 1 m<sup>3</sup> air) selama 30 menit di dalam wadah tahan karat. Botol disusun di dalam air perendam tersebut didalam posisi terbalik. Setelah itu, wadah yang berisi rendaman botol direbus sampai mendidih. Setelah mendidih api dikecilkan sekedar untuk mempertahankan air perebus tetap panas. Kondisi ini dipertahankan selama pengemasan. Sementara itu, tutup botol direbus di dalam air mendidih lain. Selama pengemasn, tutup botol harus tetap berada pada air mendidih.
  - Sebuah botol dikeluarkan dari air mendidih dalam keadaan terbalik dengan menggunakan penjepit. Dengan bantuan injektor pasta, cabe giling panas segera dimasukkan ke dalam botol. Botol diisi hanya sampai 1 cm di bawah mulut botol. Botol yang telah diisi cabe giling panas dibiarkan tetap terbuka selama 2 menit. Setelah itu, sebuah tutup botol yang sedang direbus segera diangkat dan dipasang pada mulut botol secara kuat dan rapat pada mulut botol..
- d) Sterilisasi.
- Botol yang sudah berisi cabe giling dan tertutup rapat direbus dipanaskan di dalam retort selama 20~30 menit pada suhu 121<sup>0</sup>C.

Proses ini akan membunuh banyak mikroba pembusuk yang dapat merusak bahan.

- Setelah itu, botol dikeluarkan dari dalam retort, dan disimpan dalam keadaan terbalik. Jika terjadi rembesan saus melalui tutup botol, tutup harus dibuka dan dilakukan kembali penutupan dengan tutup yang baru. Setelah itu, botol ini harus disterilkan kembali.
- e) Penyegelan. Segel plastik dipasangkan pada mulut botol. Mulut botol yang terpasang segel dicelupkan pada panas (90<sup>0</sup> C) beberapa detik sehingga segel mengkerut dan menempel dengan rapat pada mulut botol.
- f) Pemberian label  
Proses terakhir adalah penempelan label pada bagian luar botol.

## 5. KONTAK HUBUNGAN

Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat; Jl. Rasuna Said, Padang Baru, Padang, Telp. 0751 40040, Fax. 0751 40040

---

Jakarta, Januari 2001

Sumber : Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil Sumatera Barat, Hasbullah,  
Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat  
Editor : Tarwiyah, Kemal

[KEMBALI KE MENU](#)