

CABE KERING DAN CABE BUBUK

1. PENDAHULUAN

Cabe kering merupakan salah satu produk cabe yang paling mudah pengolahannya. Cabe dijemur atau dikeringkan sampai kadar di bawah 5%. Setelah itu, cabe kering dapat dikemas dan dipasarkan, atau digiling sampai halus menjadi cabe bubuk sebelum dikemas dan dipasarkan.

Cabe kering dan cabe bubuk merupakan salah satu komoditi hasil pertanian yang dapat diekspor, atau dipasok ke industri besar pengolahan.

Cabe kering bubuk dapat diolah menjadi berbagai produk pangan seperti saus, sambal, atau bumbu lainnya.

2. BAHAN

- 1) Buah cabe yang matang dan merah merata.
- 2) Kalsium metabisulfit atau Natrium bisulfit.

3. PERALATAN

- 1) Pisau dan talenan. Alat ini digunakan untuk membelah cabe segar agar lebih cepat proses pengeringannya.
- 2) Pengering. Alat ini digunakan untuk mengeringkan cabe segar menjadi cabe kering. Saat ini tersedia berbagai rancangan alat pengering dengan beragam sumber panas (panas matahari, bahan bakar minyak, batu bara dan sekam).
Jika tersedia panas matahari cukup tersedia, pengeringan dapat dilakukan dengan penjemuran dengan menggunakan tampah, tikar, atau anyaman bambu sebagai wadah untuk penjemuran.
- 3) Panci. Alat ini digunakan untuk *blanching* (merendam cabe di dalam arutan bisulfit panas).
- 4) Kompor.
- 5) *Hammer mill*. Alat ini digunakan untuk menggiling cabe kering sampai halus. Untuk skala kecil, atau untuk keperluan rumah tangga, penggilingan dapat dilakukan dengan menggunakan blender.

4. CARA PEMBUATAN

- 1) Pembuangan tangkai dan pencucian. Cabe dibuang tangkainya. Bagian yang rusak dan busuk dibuang. Setelah itu cabe dicuci sampai bersih, dan ditiriskan.
- 2) Pembelahan. Cabe dibelah membujur dan biji tidak perlu dibuang. Pembelahan ini dapat mempercepat proses pengeringan. *Walaupun demikian, pertimbangan ekonomis perlu diberikan karena kegiatan banyak membutuhkan tenaga dan biaya.*
- 3) *Blanching*
 - a) Penyiapan larutan sulfit panas (0,2%). Kalsium metabisulfit atau natrium bisulfit sebanyak 20 gram dilarutkan ke dalam setiap 20 liter air bersih. Kemudian larutan ini dipanaskan sampai mendidih. Setelah mendidih, api dikecilkan sekedar menjaga larutan tetap mendidih.
 - b) Pencelupan dalam larutan sulfit panas. Cabe dicelupkan ke dalam larutan sulfit panas dan diaduk-aduk selama 3 menit. Setiap 1 kg cabe memerlukan 2 liter larutan sulfit. Setelah itu, cabe diangkat dan ditiriskan. Biji dari cabe yang telah dibelah banyak yang terlepas pada saat pencelupan. Biji yang terlepas juga diangkat dan ditiriskan. Larutan ini dapat dipakai berulang-ulang.
- 4) Pengeringan. Setelah *blanching*, cabe beserta bijinya segera dijemur atau dikeringakan dengan alat pengering. Suhu pengeringan tidak boleh lebih dari 75⁰C, dan suhu terbaik adalah 70⁰C. Pengeringan dilakukan sampai kadar air kurang dari 9%. Cabe yang kadar air telah mencapai 9% akan terasa kering jika diremas dengan telapak tangan.
- 5) Penggilingan. Cabe kering digiling sampai halus (50 *mesh*) dengan menggunakan *hammer mill*. Penghalusan dapat juga dengan menggunakan blender jika jumlah bahan yang akan diolah tidak banyak.
- 6) Pengemasan. Cabe kering, atau cabe bubuk dikemas di dalam kantong plastik yang tertutup rapat. Karung plastik yang dilapisi plastik tipis untuk menahan uap air dari luar juga dapat digunakan untuk mengemas cabe kering atau cabe bubuk dalam jumlah besar. Cabe yang dikemas ini harus disimpan di tempat kering dan tidak panas.

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](#)