

TEKNOLOGI PENGOLAHAN CABAI MERAH



Oleh : Saptoningsih

BALAI BESAR PELATIHAN PETANIAN
LEMBANG

TUJUAN PEMBELAJARAN

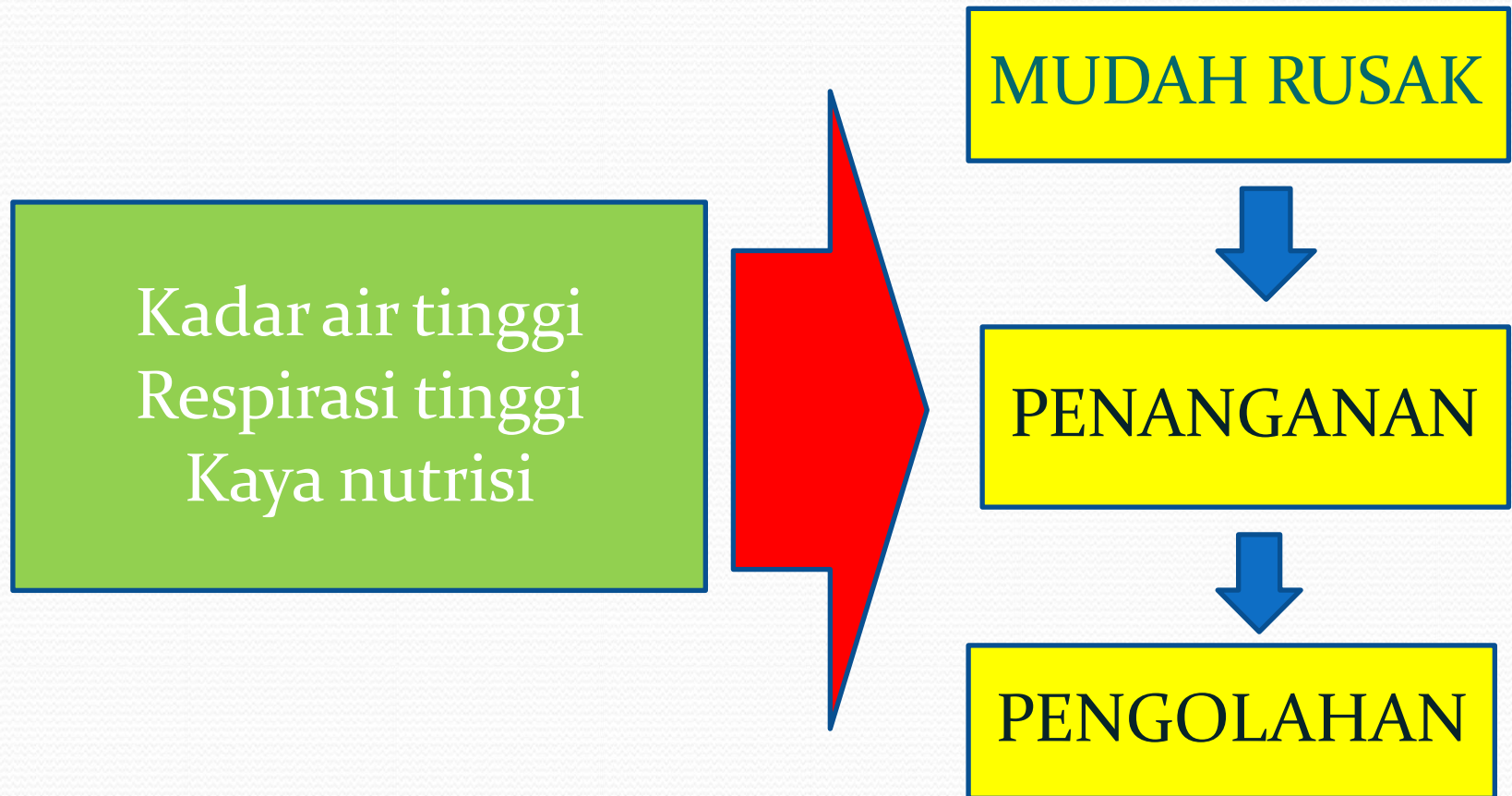
- **Kompetensi Dasar**

Peserta diharapkan mampu menjelaskan pengeringan cabai.

- **Indikator Keberhasilan**

Peserta mampu mengeringkan cabai secara baik dan benar.

Karakteristik Bahan Hasil Hortikultura



PENDAHULUAN

CABAI

Produk hortikultura yang mudah rusak sehingga memiliki umur simpan rendah

Digunakan sebagai bumbu masak/makanan di hampir seluruh daerah sehingga permintaan selalu tinggi

Harganya yang fluktuatif dapat mempengaruhi perekonomian/ inflasi

Manfaat Kesehatan Cabai

- Sumber utama capsaicin yang dapat berikatan dengan reseptor rasa sakit sehingga dapat mengurangi rasa sakit
- Capsaicin juga diketahui dapat meningkatkan pembakaran lemak dan menurunkan asupan kalori sehingga dapat membantu menurunkan berat badan
- Kaya vitamin C sebagai antioksidan yang kuat, sehingga penting untuk penyembuhan luka dan fungsi kekebalan tubuh
- Kaya vitamin B6 yang berperan dalam metabolisme energi
- Kaya vitamin K1 yang penting untuk pembekuan darah dan kesehatan tulang dan ginjal
- Kandungan kalium dapat membantu mengurangi resiko penyakit jantung
- Kaya karotenoid yang memiliki sifat antioksidan yang kuat untuk mencegah kanker

Permasalahan Cabai

Kadar air tinggi (70-90%) → media yang baik untuk pertumbuhan mikroorganisme

umur simpan rendah



Pengolahan adalah salah satu cara menjaga ketersediaan cabai tanpa bergantung pada musim

Pengolahan dapat memberikan nilai tambah dan meningkatkan pendapatan petani

Tersedianya produk olahan dapat mencegah fluktuasi harga dan inflasi

Alternatif Pengawetan dan Pengolahan Cabai

- Pengemasan (MAP dan CAS) kombinasi penyimpanan suhu dingin
- Pelapisan
- Pengeringan : serpihan cabai kering, bubuk cabai, cabai kering utuh
- Pembekuan : puree, pasta
- Pengolahan : saus, pasta, minyak cabai
- Pengasaman/fermentasi : pikel, acar



Pasta cabai beku

Proses pembuatan cabai kering

Cabai segar disortasi, dihilangkan tangkainya, dicuci, dan ditiriskan



Blanching
(pengukusan 3-5 menit)



Cabai hasil *blanching*



Pengeringan (40-60° C; 10-15 jam)

Fungsi *blanching* :

Mempercepat proses pengeringan

Inaktivasi enzim

Menekan proses pencoklatan



Cabai utuh kering



TERIMA KASIH