

Pengeringan Cabai



Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian
Poor Farmers' Income Improvement Through Innovation Project (PF3P)
2003

Produksi cabai yang melimpah pada saat panen raya perlu ditangani secara cermat karena sayuran ini mudah sekali keriput atau busuk. Salah satu cara membuat cabai lebih awet adalah melalui pengeringan.

Cabai kering memiliki harga jual cukup tinggi. Cara pengolahannya pun cukup sederhana dan biayanya murah sehingga dapat dilakukan sebagai usaha rumah tangga. Proses pengeringan dapat dilakukan dengan dua cara. Pertama dengan memanfaatkan sinar matahari dan kedua menggunakan alat pengering sederhana.

Bahan dan Alat

Bahan

- cabai merah
- air
- larutan natrium metabisulfat 2%

Alat

- baskom
- panci
- timbangan
- gelas takar
- nyiru



Cara Pengeringan

- Pilih cabai yang benar-benar mulus dan berwarna merah karena bila tercampur cabai hijau akan menurunkan kualitas warna (berwarna merah keputihan).
- Setelah terkumpul, cuci cabai dengan air bersih untuk menghilangkan kotoran dan sisa penyemprotan pestisida. Selanjutnya buang tangkainya dan cabai dibelah untuk mempercepat pengeringan.
- Bersihkan cabai dan rendam dalam air panas yang sudah dibubuhi natrium metabisulfid 2% (2 g/1 liter air) selama 6 menit. Perendaman ini bertujuan untuk mempertahankan warna merah pada cabai.
- Angkat cabai kemudian celupkan ke dalam air dingin untuk menghentikan pemanasan. Tiriskan cabai dengan nyiru/tampah, selanjutnya jemur di panas matahari ± 10 hari.
- Cabai yang sudah kering dapat digiling sampai halus dengan menambahkan garam halus 2,5-7,5% dari bobot cabai bubuk. Simpan bubuk cabai kering atau cabai kering utuh ke dalam kantong plastik dan siap dijual.

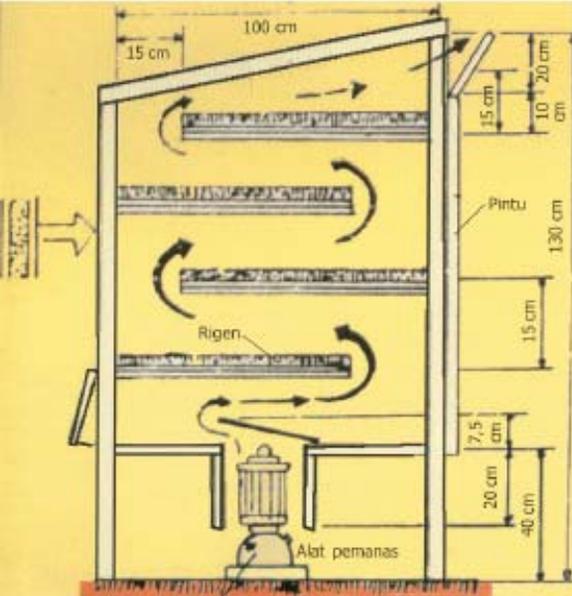


Alat Pengering Cabai

Alat pengering cabai sederhana dikenal sebagai lemari pengering. Alat ini terdiri atas sumber panas (lampu petromak), rigen (rak pengering), dan lemari kayu.

Cara Membuat Lemari Pengering

- Buat lemari dengan ukuran tinggi 130 cm (termasuk tinggi kaki 40 cm) dan lebar 100 cm. Rigen berukuran 100 cm x 85 cm dan lebar bingkai 4-5 cm. Rigen dibuat dari bilah bambu yang dianyam dengan jarak 5 mm. Jarak antar rigen dalam lemari pengering adalah 15 cm dan jarak antara rigen dan dinding pengering 15 cm.
- Lemari dilengkapi dengan katup atas dan katup bawah. Katup atas berukuran 20 cm x 100 cm dan katup bawah 15 cm x 100 cm. Luas lubang sumber panas 20 cm x 20 cm x 20 cm.
- Buat penahan panas ukuran 30 cm x 30 cm dan pasang miring dengan ketinggian pada salah satu sisinya 7,5 cm.
- Dinding lemari dibuat tiga lapis. Gunakan papan kayu untuk bagian luar, pada bagian



Gambar 1. Konstruksi lemari pengering cabai.

tengah dilapisi sekam padi, sedangkan bagian dalam dilapisi seng untuk menahan panas. Untuk mengontrol panas dalam lemari gunakan termometer yang dipasang pada dinding pintu bagian dalam. Untuk lebih jelas dapat dilihat pada Gambar 1.

Cara Menggunakan Lemari Pengering

- Bersihkan rak-rak pengering, kemudian letakkan cabai yang telah direndam dengan natrium metabisulfit pada rak sampai ketebalan tumpukan mencapai ± 2 cm.

Apabila rigen sudah penuh masukkan ke dalam lemari pengering lalu tutup semua katup dan pintu.

- Nyalakan lampu petromak dan letakkan di lubang pemasukan panas.
- Usahakan temperatur berada pada 60°C . Apabila telah tercapai suhu yang dikehendaki, pintu ventilasi dibuka agar suhu dapat dipertahankan (stabil).
- Untuk menghasilkan cabai yang kering merata, maka setiap 3-4 jam lakukan pemindahan rigen-rigen yang berisi cabai (dari atas ke bawah atau sebaliknya). Apabila cara ini dilakukan terus menerus akan diperoleh cabai kering berwarna merah mengkilat dan mulus.
- Cabai kering dapat langsung dibungkus dalam kantong plastik atau dihaluskan terlebih dahulu menjadi cabai bubuk dan siap dijual.

Untuk informasi lebih lanjut hubungi:

**Pusat Perpustakaan dan Penyebaran
Teknologi Pertanian**

Jln. Ir. H. Juanda No. 20

Bogor 16122

Telepon : (0251) 321746

Faksimile : (0251) 326561

E-mail : pustaka@bogor.net

Homepage : <http://pustaka.bogor.net>