

Teknologi Pengolahan Abon Cabai

Ria Rustiana

Penyuluh Pertanian Ahli Muda Balitbangtan BPTP NTB

Pendahuluan

Cabai merupakan salah satu komoditas pertanian yang cepat rusak walaupun disimpan dengan teknologi yang baik. Disamping itu, fluktuasi harga cabai juga sangat tinggi dimana pada saat musim panen harganya sangat rendah sebaliknya pada saat *off-season* harganya tinggi. Produksi cabai pada saat musim panen terutama pada musim kemarau begitu melimpah sementara permintaan sedikit. Hal ini menyebabkan harganya menjadi turun. Sebaliknya pada saat musim penghujan, produksi sangat sedikit sementara permintaan tinggi sehingga harganya menjadi tinggi. Kondisi pasar yang demikian menyebabkan cabai sebagai salah satu komoditas yang mempengaruhi inflasi.

Permintaan cabai yang semakin meningkat baik dari kalangan kuliner maupun ibu rumah tangga membuat petani sangat tergiur untuk menanamnya baik pada lahan yang luas maupun di pekarangan. Namun karena mereka menanam pada waktu yang bersamaan sehingga produksi menjadi melimpah. Kalau penyimpanan dilakukan dengan cara yang salah atau suhu ruangan yang tidak cocok, maka akan mengalami penurunan mutu sampai pada kerusakan. Bahkan yang lebih menakutkan adalah ketika panen raya tiba, dan informasi pasar terbatas, maka petani akan bingung hendak dikemanakan cabai tersebut.

Cabai merupakan salah satu bumbu masakan yang memberi rasa pedas pada setiap menu masakan. Kandungan kapsaisin pada cabai bertanggung jawab terhadap rasa pedas yang dapat menambah nafsu makan (Sukrasno *et al.*, 1997). Lebih-lebih masyarakat Pulau Lombok seperti nama daerahnya mereka sangat menyukai rasa pedas. Tingginya permintaan membuat cabai sangat mudah diperoleh dipasaran. Ada beberapa jenis cabai yang bisa ditemui di pasaran yaitu cabai keriting, cabai besar, cabai rawit dan beberapa jenis cabai lainnya. Salah satu cara untuk meningkatkan nilai tambah cabai dan menekan kerugian pada saat panen berlimpah adalah dengan mengolahnya menjadi aneka makanan yang awet dengan nilai jual tinggi. Ketersediaan bahan baku menjadi peluang munculnya usaha olahan

berbahan dasar cabai. Salah satu yang bisa dilakukan untuk pengolahan selain menjadikan cabai kering adalah dengan membuat abon cabai.

Apa itu Abon Cabai?

Ketika mendengar kalimat abon cabai orang akan berfikir keras untuk membayangkan bagaimana bentuk dan rasa dari abon cabai. karena selama ini abon identik dengan berbahan baku hewani seperti abon ayam, abon sapi abon ikan, dll. Abon adalah makanan yang telah mengalami proses pengolahan yang memiliki karakteristik kering dan bercitarasa gurih manis yang awet dan banyak digemari yang biasanya digunakan untuk lauk dan sekarang sudah menjadi tren tambahan kreasi untuk kue basah maupun kering. Tingkat kegemaran masyarakat akan abon dan selera masyarakat akan pedas membuat inovasi cabai menjadi abon sesuatu yang menjanjikan dan merupakan peluang. Berbeda dengan abon yang lain, kebanyakan abon cabai bahan baku utamanya adalah cabai dan ditambahkan dengan berbagai aneka bumbu lainnya sehingga menciptakan citarasa yang berbeda yang memiliki sensasi pedas dan menambah selera makan. Biasanya abon cabai digunakan untuk taburan di atas nasi atau di dalam menu lainnya. Cara membuat abon cabai tidak memerlukan investasi yang mahal. Bisa dimulai dari dapur sendiri dengan menggunakan peralatan dapur seadanya.

Resep Membuat Abon Cabai

Bahan:

Cabairawit	: 0,5kg
Cabaikeriting	: 0,5 kg
Bawang merah	: 0,5 kg
Bawang putih	: 100 gr
Ebi (anak Udang)	: 1 Ons
Garam	: 2 sdm
Gula pasir	: 2 sdm
Penyedap rasa	: (opsional)
Minyak goreng	: 1 Liter

Alat:

- Blender, penggorengan, *spiner*, kompor, penyaring, baskom, sendok kecil, sendok besar, pisau.

Cara Membuat:

1. Semua bahan *diblender* dengan menggunakan blender kering kecuali rebon (udang kecil).
2. Panaskan 1 liter minyak goreng
3. Goreng semua bahan dengan api kecil hingga berubah warna kecoklatan (1-2 jam). Gunakan api kecil sampai terus diaduk sampai mengering. Jika abon kurang kering juga, bisa dibantu dengan menambah pemanasan dengan menggunakan oven. Jangan menjemur abon matang dibawah terik matahari karena malah kotor dan berdebu.
4. Angkat dan tiriskan
5. Masukkan ke *spiner* untuk mengurangi kadar minyak pada abon. Untuk memperpanjang masa simpan atau agar abon cabai lebih awet setelah diangkat dari penggorengan sebaiknya langsung ditiriskan dengan baik. Untuk skala besar menggunakan mesin peniris minyak (*Spiner*). Untuk skala kecil bisa memeras atau menekan dengan menggunakan alat peniris minyak yang sederhana bisa juga menggunakan dengan kain/tissue sehingga minyak keluar. Kandungan minyak yang banyak dalam abon akan mempercepat perubahan rasa tengik dan mengurangi masa simpan (mudah berjamur).



Gambar 1. Abon cabai yang baru selesai digoreng

- Pengemasan dilakukan dalam kondisi sudah dingin. Gunakan ruangan khusus dan sarung tangan sehingga abon cabai tidak terkontaminasi dengan kotoran atau bahan lain.

Pengemasan Abon Cabai

Pengemasan menjadi sangat penting dilakukan supaya abon cabai menjadi lebih menarik dan tetap awet. Pengemasan juga dapat membantu mencegah atau mengurangi kerusakan, melindungi produk yang ada di dalamnya, melindungi dari bahaya pencemaran serta gangguan fisik (gesekan, benturan, getaran). Disamping itu, pengemasan berfungsi untuk menempatkan produk agar mempunyai bentuk-bentuk yang memudahkan dalam penyimpanan, pengangkutan dan distribusi. Dari segi promosi, wadah atau pembungkus berfungsi sebagai perangsang atau daya tarik pembeli. Karena itu bentuk, warna dan dekorasi dari kemasan perlu diperhatikan dalam perencanaannya.



Gambar 2. Contoh abon cabai dalam kemasan botol plastic dan contoh stiker kemasan

Pada stiker kemasan juga harus mencantumkan merk, komposisi, tanggal kadaluarsa, berat, nama produsen sampai cara pakai. Jangan lupa menuliskan keunggulan abon cabai yang anda miliki. Ini sangat penting karena kemasanlah yang paling diingat dan menarik konsumen sebelum merasakan produknya.

Abon cabai sangat mudah dibuat dan prospek pasarnya sangat menjanjikan. Dengan industri skala rumah tangga dan alat yang diperlukan juga cukup sederhana,

maka teknologi abon cabai ini sangat prospektik untuk meningkatkan pendapatan rumah tangga. Demikian juga proses pengolahan abon cabai ini akan membantu petani untuk mengawetkan hasil panennya yang masih basah sehingga pada saat musim panen harga cabai tidak mengalami penurunan yang drastis.

Daftar Pustaka

Anonim. 2020. Pengemasan. <https://id.wikipedia.org/wiki/Pengemasan>. Diunduh tanggal 20 Juli 2020.

Sukrasno, S. Kusmardiyani, S. Tarini dan N.C. Sugiarto. 1997. Kandungan Kapsaisin dan Dihidro-kapsaisin pada Berbagai Buah Capsicum. JMS. 2(1), 28-34