

Pengolahan

CABAI MERAH



**BALAI PENGKAJIAN TEKNOLOGI PERTANIAN KALIMANTAN SELATAN
BALAI BESAR PENGKAJIAN DAN PENGEMBANGAN TEKNOLOGI PERTANIAN
BADAN PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN PERTANIAN
KEMENTERIAN PERTANIAN**

2 0 2 0

PENGOLAHAN CABAI MERAH



Perpustakaan
Direktorat Jenderal Hortikultura



**BALAI PENGAJIAN TEKNOLOGI PERTANIAN KALIMANTAN SELATAN
BALAI BESAR PENGAJIAN DAN PENGEMBANGAN TEKNOLOGI PERTANIAN
BADAN PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN PERTANIAN
KEMENTERIAN PERTANIAN**

2020

Buku Panduan

Pengolahan Cabai Merah

- ISBN : 978-979-3112-74-9
- Penanggung jawab : Kepala Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Kalimantan Selatan
- Penyusun : 1. Barnuwati
2. M. Syarif
- Redaksi Pelaksana : 1. M. Isya Anshari
2. Noor Amali
- Sumber Dana : Kegiatan Peningkatan Komunikasi, Koordinasi dan Diseminasi Inovasi Pertanian Hasil Badan Litbang Pertanian di Kalimantan Selatan, DIPA Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Kalimantan Selatan TA 2020
- Penerbit : Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Kalimantan Selatan
Jl. Panglima Batur Barat No 4
P.O BOX 1032 Banjarbaru 70714
Telepon: (0511) 4772346
Faksimile: (0511) 4781810
e-mail: bptpkalsel@litbang.pertanian.go.id
website: www.kalsel.litbang.pertanian.go.id

KATA PENGANTAR

Subsistem pengolahan hasil merupakan salah satu sistem agribisnis yang sangat strategis karena dapat meningkatkan nilai tambah dan pendapatan serta kesejahteraan masyarakat, khususnya para petani dan pelaku usaha agribisnis. Salah satu kendala dalam pengembangan usaha pengolahan hasil pertanian termasuk hortikultura adalah terbatasnya informasi dan panduan teknologi pengolahan.

Terkait hal tersebut buku ini berisi panduan tentang cara pengolahan cabai merah yang dapat dijadikan sebagai acuan dalam pengembangan pengolahan cabai merah sebagai salah satu alternatif usaha pengolahan hasil pertanian.

Demikian, semoga buku ini bermanfaat bagi yang memerlukan.

Banjarbaru, Pebruari 2020

Kepala BPTP Kalimantan Selatan,

Dr. Muhammad Yasin, MP
NIP. 196212311989031007



Perpustakaan
Direktorat Jenderal Hortikultura

DAFTAR ISI

	<i>Halaman</i>
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
PENDAHULUAN	1
PRODUK OLAHAN CABAI	3
Pengolahan Produk Setengah Jadi	3
A. Cabai Kering	3
B. Cabai Bubuk	6
C. Cabai Pasta	7
Produk Olahan Jadi	8
A. Saos Cabai	8
B. Abon Cabai	11
C. Sambal Cabai	13
D. Manisan Cabai Merah	14
PENGEMASAN DAN PEMASARAN PRODUK	16
DAFTAR PUSTAKA	17
Lampiran.....	18



Perpustakaan
Direktorat Jenderal Hortikultura

PENDAHULUAN

Cabai merupakan salah satu komoditas tanaman hortikultura yang sudah sangat dikenal masyarakat. Cabai diklasifikasikan sebagai penyumbang inflasi terbesar setiap tahun, karena berpengaruh terhadap dinamika perekonomian nasional. Menu makanan masyarakat pada umumnya, baik ditingkat remaja sampai orang tua sering tidak bisa dipisahkan dari pedasnya cabai. Bahkan sekarang bermacam-macam masakan sengaja dibikin luar biasa pedasnya, seperti nasi goreng pedas, ceker pedas, mie pedas (mie ramen) dan lain-lain.

Cabai mengandung zat yang disebut capsaisin yang berfungsi untuk mengendalikan penyakit kanker. Selain itu cabai juga mengandung vitamin C yang cukup tinggi. Karena cabai selalu dibutuhkan, sehingga pada saat tertentu harga cabai bisa melonjak naik. Namun pada kenyataannya disaat panen berlimpah harga cabai drastis turun, yang pada akhirnya dapat merugikan petani. Mereka menjual cabai dengan harga seadanya sesuai harga pasar saat itu. Harga cabai selalu bfluktuasi dan mengikuti permintaan pasar. Sebagai contoh misalnya, pada saat hari raya harga cabai menjadi mahal, sementara pada saat panen raya, harga cabai menjadi sangat murah

Cabai merupakan salah satu produk hortikultura rentan rusak sehingga tidak tahan lama disimpan dalam bentuk segar. Oleh karena itu, sangat diperlukan adanya pengolahan hasil sebagai salah satu upaya memberikan nilai tambah dan memperpanjang masa simpan. Salah satu cara untuk

memperpanjang masa simpan cabai adalah dengan cara mengolah cabai tersebut menjadi produk lain. Ada beberapa produk olahan cabai yang bisa memberikan nilai tambah, memperpanjang umur simpan dan mempertahankan mutu cabai, antara lain pengolahan cabai merah kering, cabai bubuk, abon cabai, saos cabai dan sambal cabai.



Perpustakaan
Direktorat Jenderal Hortikultura

PRODUK OLAHAN CABAI

Produk olahan cabai terdiri dari 2 dua bentuk, yaitu **produk olahan setengah jadi** dan **produk olahan jadi**.

Produk olahan setengah jadi dibuat untuk mengantisipasi jika produksi melimpah, sehingga harga jualnya sangat rendah. Produk ini bisa di jual untuk keperluan industry rumah tangga seperti pada pembuatan kripik, industry mi instant, makanan kaleng dan aneka makanan lainnya. Produk olahan setengah jadi seperti cabai kering, cabai bubuk dan pasta cabai. Sedangkan produk olahan jadi adalah produk yang langsung jadi dari cabai tersebut seperti saos cabai, dan abon cabai.

Pengolahan Produk Setengah Jadi

A. Cabai Kering

Cabai kering, merupakan olahan cabai merah segar yang telah mengalami proses pengeringan sehingga terjadi proses pengeluaran atau penghilangan sebagian dari bahan tersebut dengan

menggunakan energi panas. Cabai merah yang digunakan dalam pembuatan cabai kering ini bisa berupa cabai merah besar ataupun cabai merah keriting. Untuk



menghasilkan cabai kering yang baik dengan kadar air 5-8 %, cabai merah dibelah. Dengan pembelahan, cabai memerlukan waktu pengeringan yang lebih singkat/pendek.

Berikut langkah kerja pengolahan cabai kering:

1. Alat dan Bahan

Alat yang digunakan berupa pisau, talenan, pengering, panci, kompor dan blender. Siapkan bahan utamanya, yaitu buah cabai yang matang dan merah.

2. Sortasi

Pilih buah yang matang penuh, tidak cacat dan tidak terserang penyakit. Buah yang belum matang penuh, akan menghasilkan produk cabai yang berwarna keputih-putihan, dan bila bahan baku yang digunakan yang sudah mulai membusuk akan menghasilkan cabai kering yang berwarna kehitaman.

3. Pembelahan

Setelah sortasi, cabai dicuci dan dibelah. Pembelahan dilakukan agar waktu pengeringan lebih cepat dan akan menghasilkan cabai kering dengan warna yang lebih baik dibandingkan dengan cabai tanpa dibelah.

4. Perlakuan *Blanching*

Perlakuan ini dimaksudkan untuk menghilangkan mikroba dan memperbaiki tampilan, agar mutu hasil pengeringan dapat dipertahankan, dan mencegah pengcoklatan (*blanching*). *Blanching* dilakukan dengan cara merendam buah cabai yang akan dikeringkan ke dalam air panas yang hampir mendidih (90°C) dan telah diberi kalium metabisulfat ($\text{K}_2\text{S}_2\text{O}_5$) atau Natrium bisulfat ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) dengan konsentrasi 0,2% atau sebanyak 2 gram/liter air selama 5-6 menit. Untuk membuat 1 liter larutan kalium meta bisulfat, ditimbang 0,2 g, larutkan sedikit demi sedikit

kalium meta bisulfit dengan air yang bersih, setelah semua larut dengan sempurna, tambahkan air ke dalam larutan sampai volume 1 liter. Air panas yang dibutuhkan untuk merendam cabai adalah 1 kg cabai dibutuhkan kurang lebih 1,5 liter air. Cabai yang telah direndam selanjutnya diangkat dan dimasukkan ke dalam air dingin, sehingga proses pemanasan terhenti. Cabai ditiriskan dan selanjutnya siap untuk dikeringkan.

5. Pengeringan

Tujuan pengeringan untuk menguapkan kandungan air pada cabai hingga kadar airnya mencapai kurang lebih 5-8%. Proses pengeringan dapat dilakukan dengan 2 cara :

- Pengeringan alami, yaitu dengan menjemur dibawah sinar matahari, selama kurang lebih 8-10 hari (tergantung cuaca).
- Pengeringan buatan yaitu dengan menggunakan oven pada suhu 50-60°C. Suhu pengeringan tidak boleh melebihi 60°C. Untuk mencapai kadar air tersebut, waktu pengeringan yang dibutuhkan 20-25 jam (cabai utuh) dan 10-25 jam (cabai dibelah). Saat pengeringan, bahan sebaiknya dibolak balik setiap 3-4 jam agar keringnya merata. Pengeringan dapat diakhiri apabila kadar air telah mencapai 5-8% atau bila cabai kering sudah mudah dipatahkan. Penyusutan berat sekitar 50-60%, yaitu dari 30 kg cabai segar akan dihasilkan 4-5 kg cabai kering.

6. Penyimpanan

Cabai kering yang telah di kemas disimpan untuk jangka waktu tertentu. Suhu pengeringan yang baik antara 0-30°C.

B. Cabai Bubuk

Cabai bubuk atau bisa juga disebut tepung cabai, merupakan olahan lanjut dari cabai merah kering. Pada jenis olahan ini, setelah kering cabai selanjutnya mengalami proses penggilingan atau penepungan



untuk memperoleh bentuk seperti bubuk. Penggilingan dilakukan dengan menggunakan alat penggiling sederhana, sesuai tingkat kehalusan yang diinginkan. Lubang ayakan yang digunakan untuk membuat bubuk cabai adalah 60 mesh sehingga diperoleh bubuk cabai yang halus merata. Selain gilingan dapat juga digunakan blender (rumah tangga), gilingan kopi atau mesin giling khusus bubuk cabai yang biasanya digunakan untuk keperluan industri menengah keatas. Cabai bubuk yang telah diolah, dikemas dengan menggunakan botol plastik, stoples plastik atau aluminium foil.

Bubuk cabai banyak dimanfaatkan sebagai bahan baku industri macaroni, bihun, industri mie instan dan ikan kaleng, kecap, kerupuk, emping, bumbu masak, pati, dan industri pelumatan buah-buahan serta sayuran. Cabai bubuk juga dapat dimanfaatkan sebagai bumbu makanan seperti nasi goreng, mie rebus, gulai dan bumbu masak (*seasoning*) untuk aneka kudapan.

C. Cabai Pasta

Pasta cabai adalah bentuk olahan cabai yang berbentuk bubur yang diawetkan. Pasta cabai umumnya digunakan sebagai bahan dasar untuk campuran bumbu masakan, biasanya cabai yang digunakan adalah cabai besar. Pasta cabai



sering digunakan sebagai bumbu inti untuk segala jenis masakan seperti rendang, gulai, sambal goreng, bumbu bali, rica-rica dan aneka masakan lainnya. Dengan pengolahan dan pengemasan yang baik, cabai pasta dapat disimpan selama kurang lebih 6 bulan.

Berikut langkah kerja pengolahan cabai pasta:

1. Sortasi

Pilih cabai yang merah dari jenis cabai besar, tidak cacat dan buang tangkainya.

2. Pencucian

Pencucian dilakukan untuk menghilangkan kotoran yang melekat

3. Pemplansiran

Blansir dimaksudkan untuk menghilangkan mikroba dari bahan baku sehingga bisa memperbaiki tampilan dan memperpanjang daya simpannya. Selain dengan cara pengukusan, *blansing* dapat dilakukan dengan cara

mencelupkan bahan baku ke dalam air mendidih selama kurang lebih 5 menit.

4. Penggilingan

Cabai digiling/dihancurkan sehingga terbentuk pasta

5. Pemasakan

Cabai dimasak dengan api kecil sambil diaduk-aduk

6. Pembotolan

Cabai dikemas dalam botol kaca

7. *Pasteurisasi*

Pasteurisasi dilakukan untuk memperpanjang daya simpan produk.

Produk Olahan Jadi

A. Saos Cabai

Saos cabai adalah saos yang diperoleh dari bahan utama cabai yang baik (cabai yang matang), yang diolah dengan penambahan bumbu-bumbu dengan atau tanpa penambahan bahan makanan dan bahan tambahan pangan yang diizinkan. Cabai yang digunakan dalam pembuatan saos adalah cabai yang segar dan sebagian besar kulitnya berwarna merah terang. Cabai yang kehijauan akan mengakibatkan warna saos menjadi coklat. Bisa juga menggunakan cabai berukuran kecil dan tidak seragam tetapi sudah matang maksimal. Banyak formula yang bisa digunakan dalam pengolahan saos cabai, yakni tergantung bahan campurannya. Bahan campuran yang digunakan bisa

pepaya, singkong, tepung maizena atau terdiri dari campuran cabai merah dan cabai rawit. Dalam tulisan ini diutamakan menggunakan formulasi campuran cabai merah dan cabai rawit, karena tujuannya dalam upaya untuk memaksimalkan pemanfaatan cabai sehingga dapat memberikan nilai tambah pada komoditas tersebut.

Saos cabai merupakan produk olahan langsung jadi yang berbentuk pasta yang dapat langsung digunakan. Untuk membuat saos cabai, dapat ditambahkan bahan, seperti :



- Tepung Maizena, yang berfungsi sebagai bahan pengikat dan memberikan penampakan yang mengkilap dalam pembuatan saus cabai. Untuk 1,5 kg cabai memerlukan 50 gram tepung maizena.
- Bahan baku tambahan pangan, yaitu bahan penguat cita rasa yaitu bawang putih, gula, garam, tomat dan asam cuka. Untuk 1,5 kg cabai diperlukan 0,5 kg bawang putih, 70 gr garam, dan 60 gr gula serta 40 ml asam cuka.
- Bahan pengawet berupa Natrium Benzoat ($C_7H_5NaO_2$). Untuk 1,5 kg cabai merah diperlukan 2 gr Natrium Benzoat.

Berikut langkah kerja pengolahan saos cabai:

1. Alat yang perlu disiapkan berupa pisau, timbangan, baskom, saringan, kompor, kukusan, blender, panci, sendok, pengaduk, botol plastik, penutup botol, panci stainless steel dan penjepit botol.

2. Siapkan cabai segar dan matang, sebagian besar kulitnya berwarna merah terang, tidak busuk. Buang tangkai dan bagian yang rusak. Untuk bumbunya sediakan gula pasir, garam, bawang putih dan cuka serta tepung maizena.
3. Cabai dibersihkan, dicuci, dipotong, lalu kukus dengan suhu 70-80 derajat celcius selama 5-10 menit.
4. Haluskan cabai dan bawang putih dengan menggunakan blender. Tepung maizena dilarutkan dalam air dengan perbandingan maizena : air 1:3. Bahan ini dicampurkan secara merata dengan cabai yang sudah digiling sehingga membentuk bubur cabai. selanjutnya masak sampai adonan kental sambil diaduk.
5. Masukkan gula dan garam dalam adonan, masak dengan api kecil.
6. Masukkan Natrium Benzoat dan cuka 25% aduk selama 2 menit.

Kualitas saos cabai sangat ditentukan oleh suhu pemanasan dan kadar air maksimal. Suhu sangat berpengaruh terhadap warna, begitu juga kadar air berpengaruh terhadap mutu saos yang dihasilkan. Suhu pemanasan sebaiknya sampai mencapai 100 derajat dan kadar air maksimal sekitar 80%.

B. Abon Cabai

Pada umumnya kita mengenal istilah abon sebagai salah satu jenis makanan yang berasal dari olahan daging, seperti sapi, ayam sampai



dengan ikan. Kementerian Pertanian melalui Balai Penelitian dan Pengembangan Pertanian telah menghasilkan teknologi pengolahan cabai salah satunya adalah abon cabai atau populer dengan sebutan bon cabai. Popularitas abon cabai sudah dikenal masyarakat nusantara, bahkan beberapa negara di Eropa.

Hasil olahan bon cabai mampu membuat produk pertanian buah cabai bisa bertahan lebih lama, bahkan bisa sampai bertahun-tahun. Jika di sekitar kita banyak tanaman cabai, bahkan merupakan sentra produksi cabai yang berlimpah, maka menggeluti bisnis ini menjadi salah satu sumber penghasilan yang dapat meningkatkan pendapatan keluarga.

Abon cabai berfungsi sebagai pengganti sambal, lauk utama jika bepergian dan praktis dibawa kemana-mana, makanan pelengkap pengganti kerupuk, pengganti lada dalam bumbu oseng-oseng, pelengkap nasi kuning, mie ayam, seblak, bakso dan lain-lain.

Bahan yang digunakan untuk pengolahan abon cabai adalah cabai merah, cabai keriting, cabai rawit, bawang putih secukupnya, minyak goreng, gula putih dan garam. Sedangkan alat-alat yang akan digunakan adalah wajan

(penggorengan), sude, kompor, pisau, dandang dan botol kemasan.

Berikut langkah kerja pengolahan abon cabai:

1. Pemilihan bahan baku cabai

Pilih cabai yang baik dengan tingkat kematangan diatas 80%, sehat dan fisiknya mulus, tangkai cabai dibuang atau dikeluarkan.

2. Pencucian

Lakukan pencucian untuk mengeluarkan kotoran dan sisa-sisa pestisida kemudian tiriskan.

3. *Blanching*

Lakukan *blansir* yang bertujuan untuk mempercepat pengeringan, mencegah perubahan warna dan memperpanjang daya simpan juga untuk mencegah cabai menjadi keriput dan warna tidak kusam serta mematikan mikroba yang melekat. Cara *blansir* cabai adalah dengan dikukus atau direbus dalam air mendidih selama 2-5 menit.

4. Pengeringan

Cabai yang sudah diblansir dikeringkan dengan oven selama 48 jam atau dengan sinar matahari selama 5-6 hari dengan kadar air mencapai 11-12 % dan untuk mencapai kadar air 5-8% pengeringan sekitar 10-15 hari.

5. Penggilingan

Cabai yang sudah kering diblender hingga halus atau agak kasar (tergantung pilihan/selera).

6. Penggorengan dan pencampuran bumbu

- Cara 1: Bawang putih diiris tipis-tipis digoreng hingga kriuk, kemudian diblender. Selanjutnya campurkan dengan bubuk cabai dan campurkan bahan lainnya. Sangrai dalam wajan dengan api kecil.
- Cara 2: Bawang putih dihaluskan dengan ditumbuk atau diblender sampai halus. Bumbu yang telah halus digoreng dengan minyak secukupnya lalu masukkan gilingan cabai dan tambahkan garam dan gula yang telah disiapkan secukupnya.

7. Penambahan rasa

Untuk variasi rasa bisa ditambahkan ikan teri/udang yang telah dihaluskan, telah disangrai dahulu agar rasanya muncul. Perbandingan cabai rawit dan cabai merah, jika ingin lebih pedas perbanyak cabai rawit.

C. Sambal Cabai

Cabai diolah menjadi sambal dengan bahan tambahan seperti bawang merah, bawang putih, gula dan garam. Berbagai macam jenis sambal seperti sambal terasi, sambal cabai hijau, sambal tomat, sambal Bangkok, dan lain-lain. Pengolahan sambal tidak terlalu berbeda dengan pengolahan saos cabai. Perbedaannya, pada sambal biji cabai tidak dibuang dan gula yang digunakan umumnya gula merah atau campuran gula merah dan gula pasir. Masing-masing jenis sambal mempunyai aroma dan citarasa yang berbeda-beda. Sambal yang masak bisa dikemas dan dipasarkan seperti sambal produk industri yang ada di supermarket.

Bahan-bahan yang digunakan berupa:

- 1,5 kg cabai merah + cabai rawit
- 150 gr bawang putih
- 100 gr bawang merah
- 300 gr gula merah
- 200 gr gula pasir
- 3 sdm tepung maezena/tapioka
- 1/2 sdt asam sitrat/asam cuka
- Garam secukupnya.



Cara pembuatan:

- Giling cabai dan bawang merah + putih, tambahkan air secukupnya.
- Masukkan dalam wajan dan panaskan di atas api kecil.
- Tambahkan gula dan garam, setelah mendidih masukan tepung maezena sambil terus diaduk.
- Tambahkan asam sitrat/cuka sambil terus diaduk sekitar 10 menit.
- Dinginkan dan segera dikemas.

D. Manisan Cabai Merah

Pengolahan cabai untuk membuat makan pedas, itu sudah biasa. Namun tahukah kamu kalau ternyata cabai juga bisa dijadikan sebagai manisan yang lezat. Selain dapat dijadikan sebagai olahan



yang lezat, cabai merah juga berkhasiat untuk kesehatan. Karena cabai merah sendiri mengandung vitamin C yang baik untuk kesehatan tubuh. Cabai merah sangatlah cocok dijadikan sebagai olahan manisan yang lezat dan menyegarkan. Cara membuatnya juga sangat mudah, dan bahan yang digunakan juga gampang ditemui disekitar kita.

Bahan-bahan yang digunakan berupa:

- 500 Gram cabai merah besar
- 250 Gram gula pasir
- 1 Sdt garam/1sdt kapur sirih
- Air secukupnya

Cara membuat:

- Cabai Merah dibelah untuk dibersihkan bijinya.
- Rendam dalam air garam selama 12 jam, lalu angkat dan tiriskan.
- Rebus 250 ml air dan gula pasir hingga mengental sambil diaduk lalu angkat.
- Rendam cabai dalam air gula, diamkan selama 12 jam/sampai meresap.
- Manisan cabai siap disajikan atau dikemas.

PENGEMASAN DAN PEMASARAN PRODUK

Kemasan yang siapkan jenisnya berbagai macam, yaitu kemasan plastik, botol plastik, botol kaca dan lain sebagainya.

Syarat kemasan yang baik adalah:

1. Tertutup rapat agar tidak terkontaminasi dengan udara luar
2. Berfungsi secara benar efisien dan ekonomis
3. Memberi nama yang mudah diingat.

Peraturan Pemerintah RI No. 69 tahun 1999, tentang Label dan Iklan Pangan PS.2 (1), Sekurang-kurangnya:

1. Nama produk
2. Daftar bahan yang digunakan
3. Berat bersih/isi bersih
4. Nama dan alamat produsen
5. Tanggal/bulan/tahun kedaluwarsa

Pemasaran bisa di tempat-tempat kuliner, atau melalui media sosial (WhatsApp, twitter, facebook, instagram, dll.)

1. Cari gambaran awal tempat produk abon dipasarkan
2. Lakukan riset/percobaan kecil-kecilan
3. Menetapkan harga jual

Payungi produk dengan legalitas hukum

1. Izin usaha
2. Sertifikat produk BPOM
3. Sertifikat halal dari MUI.

DAFTAR PUSTAKA

Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian, Kementerian Pertanian, 2018. Bimtek Pasca Panen Pengolahan Cabai Merah.

Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian, Kementerian Pertanian, 2020. Bimtek Pengolahan Cabai Merah

Direktorat Jenderal Pengolahan Hasil Pertanian. Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian, 2009. Departemen Pertanian, Standar Prosedur Operasional Pengolahan Cabai.

<https://www.antaraneews.com>, 22 Mei 2020. Balitbangtan Kembangkan Teknologi Olahan Cabai.

www.sulsel.litbang.pertanian.go.id, 2018 Teknologi Pengolahan Cabe Merah.

Lampiran :

Hal yang perlu diperhatikan dalam pengolahan Cabai Merah, agar selama proses pengolahan berlangsung , sanitasi/kebersihan peralatan , pekerja dan lingkungan kerja harus dijaga dengan baik. Setelah selesai proses pengolahan, semua peralatan harus kembali dalam keadaan bersih dan kering, sehingga siap untuk digunakan pada proses pengolahan berikutnya

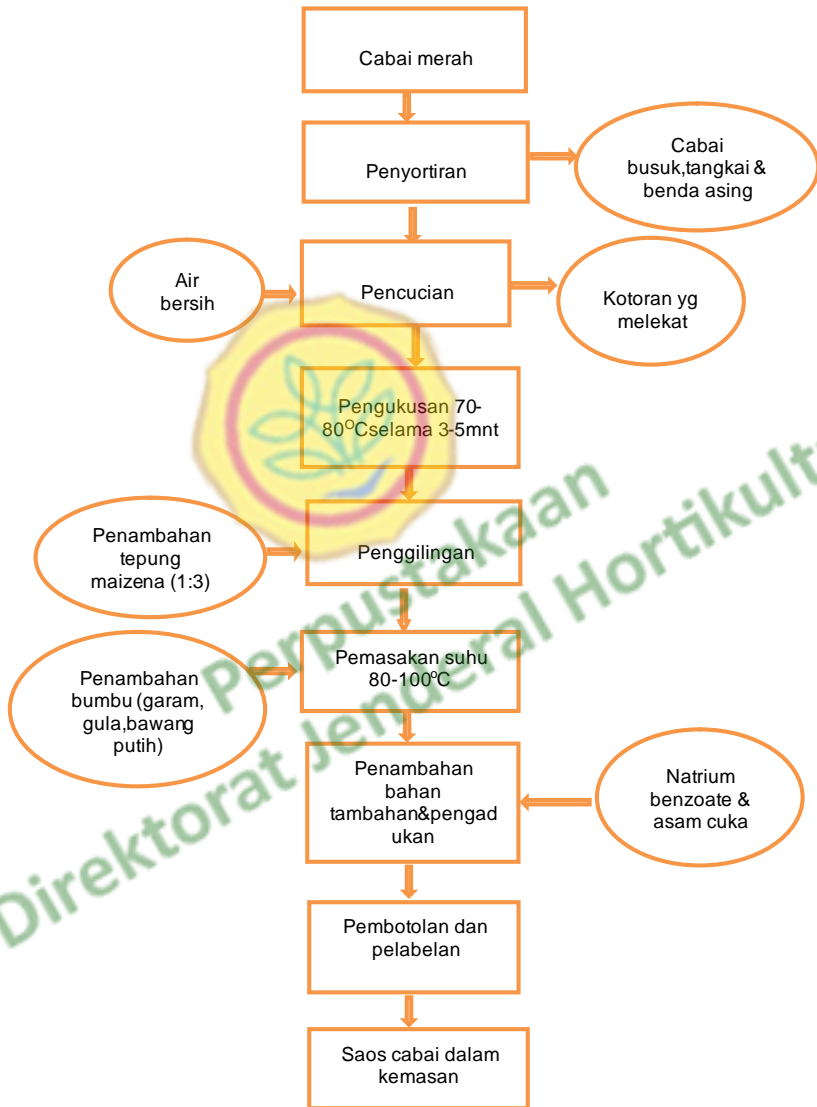


Perpustakaan
Direktorat Jenderal Hortikultura

Diagram alir pengolahan cabai bubuk



Diagram alir pengolahan saos cabai



Peralatan Pengolahan Cabai Merah



Timbangan

Perpustakaan
Direktorat Jenderal Hortikultura



**BALAI PENGKAJIAN TEKNOLOGI PERTANIAN
KALIMANTAN SELATAN**

Alamat : Jl. Panglima Batur Barat No. 4 BANJARBARU 70714
Telp. 0511-4772346 Fax. 0511-4781810
Website : //www.kalsel.litbang.pertanian.go.id
e-mail : bptpkalsel@litbang.pertanian.go.id

ISBN 978-979-3112-74-9

