

Diantara anda-anda yang membaca artikel ini pasti sudah sangat mengenal apa itu cabai. Cabai atau yang sering kita sebut cabe merupakan hasil panen dari tanaman yang menghasilkan buah cabai dengan rasa pedas, dan dapat dikategorikan sebagai sayuran dan bumbu. Terutama untuk seorang pecinta makanan pedas, cabai merupakan bumbu wajib yang harus ada pada makanan yang akan dikonsumsi. Di Indonesia, Cabai rawit dan cabai merah merupakan cabai yang masih menjadi primadona. Padahal, apabila ditelusuri lebih jauh cabai memiliki banyak sekali jenis. Nah, pada artikel kali ini kita akan mengulas beragam jenis cabai.

Apa Itu Cabai?

Cabai merupakan tumbuhan yang digolongkan ke dalam anggota genus *Capsicum*. Bagian dari tumbuhan cabai yang digunakan biasanya adalah buahnya yang dapat digolongkan sebagai sayuran maupun bumbu, tergantung penggunaannya. Di Asia Tenggara, cabai sangat populer sebagai penguat rasa makanan.

Karena memiliki nilai jual yang tinggi, cabai menjadi salah satu komoditas sayuran yang banyak dibudidayakan. Selain fungsi utamanya sebagai penguat rasa, cabai juga memiliki beberapa manfaat untuk kesehatan. Pada buah cabai terkandung antioksidan yang sangat baik untuk melindungi tubuh dari radikal bebas. Cabai juga mengandung zat capcaisin yang berfungsi untuk mengendalikan penyakit kanker. Selain itu, juga terdapat vitamin C yang cukup tinggi pada buah cabai. Namun, meskipun memiliki manfaat bagi kesehatan tubuh, anda juga tetap harus memperhatikan banyaknya cabai yang anda konsumsi supaya tidak menimbulkan gangguan pada lambung anda.

Di beberapa daerah di Indonesia, cabai memiliki sebutan yang berbeda-beda. contohnya seperti cabe dan cengek (Sunda), lombok (Jawa), cabhi (Madura), campli (Aceh), lasina (Batak Karo), lado (Minangkabau), tabia (Bali), sebia (Sasak/Lombok), rica (Manado), bisa (Sangir), lada (Makasar), siri (Ambon), maricang (Halmahera), rica lamo (Ternate Tidore), maresen (Papua Barat), riksak (Papua Barat).

Beragam Jenis Cabai di Dunia

Oleh Afrilia

Jumat, 12 Mei 2017 07:14

Cabai yang sering kita konsumsi selama ini hanya sebagian kecil dari banyaknya jenis cabai yang ada di dunia. Jenis-jenis Cabai tersebut antara lain :



Cabai Rocoto banyak ditemukan di Peru, Bolivia, Chile, Argentina Utara dan Ecuador. Bentuknya hampir bulat dan memiliki daging tebal seperti paprika. Cabai ini akan sangat pedas apabila bijinya berwarna hitam.

Cabai Rocoto dapat tumbuh baik pada iklim sedang dan bahkan iklim dingin sekalipun. Kebanyakan rocoto berwarna merah, namun di Karibia dan Meksiko ada pula yang berwarna kuning dan oranye



Cabai rawit memiliki bentuk yang lebih kecil dari cabai merah maupun cabai keriting namun memiliki tingkat kepedasan mencapai 50.000-100.000 pada skala Scoville. Selain di Indonesia, cabai rawit cukup populer di negara Asia Tenggara lainnya seperti Malaysia.

Dalam bahasa Inggris, cabai rawit dikenal dengan nama *Thai Pepper* atau *bird's eye chili pepper*.

. Di Indonesia, cabai rawit biasanya digunakan sebagai bahan dasar untuk membuat sambal, rujak, dan makanan pedas lainnya. Selain itu cabai rawit juga dibuat menjadi chili oil dan digunakan sebagai pelengkap makanan gorengan

Beragam Jenis Cabai di Dunia

Oleh Afrilia

Jumat, 12 Mei 2017 07:14

[selengkapnya \[pdf\]](#)