

Pengawetan Cabai Zaman Now

Oleh Ekayujaya

Sabtu, 30 Desember 2017 13:31

Zaman Now pun masih membawa kepopuleran cabai. Menggunakan salah satu bahan masak favorit ini sepertinya tetap menjadi keharusan dalam setiap masakan dan makanan terutama di Indonesia. Untuk itu harga cabai tidak terlalu bisa di prediksi, hal ini lah yang membuat banyak cara yang dilakukan agar "umur" cabai bisa diperpanjang, paling tidak persediaan cabai tetap ada meski harga cabai di pasaran merangkak naik. Salah satu tips sederhana yang bisa dilakukan untuk mengawetkan cabai yaitu :

- Cabai dipisahkan dari tangkainya, tidak perlu dicuci menggunakan air cukup dilap saja hingga bersih.
- Siapkan wadah tertutup, beri alas tisu di bagian bawah dan sekeliling wadah bagian dalam. Pastikan cabai yang dimasukkan tidak dipadatkan dan tidak terlalu penuh.
- Letakkan satu siung bawang putih yang telah dikupas di atas cabai
- Tutup wadah sampai rapat dan cabai pun siap disimpan di kulkas

Ada cara lain yang ditawarkan Balai Besar Pasca Panen Badan Litbang Pertanian yaitu dengan membuat acar cabai yang memiliki rasa sedikit pedas, asam, manis dan segar, mirip dengan acar mentimun hanya saja bahan baku dari acar ini adalah cabai rawit hijau maupun cabai rawit merah. Rasa asam yang mengiringi rasa pedas cabai membuat acar ini enak dimakan sebagai pelengkap. Membuat acar cabai sangat mudah, yang diperlukan selain cabai sebagai tokoh sentral adalah larutan rendaman (brine) yang terbuat dari cuka (tingkat keasaman 5%), gula, garam dan air. Prosesnya meliputi :

- Semua bahan air rendaman direbus hingga mendidih dan biarkan dingin sebelum dituangkan ke dalam botol berisi cabai. Untuk wadah yang digunakan, anda bisa menggunakan botol kaca, atau wadah plastik lainnya. Hindari menggunakan wadah yang terbuat dari aluminium atau stainless steel karena sifat cuka yang korosif.
- Cabai yang sudah direndam di dalam larutan cuka siap untuk disantap setelah 2 atau 3 hari.
- Untuk masa simpan yang lebih lama disarankan untuk menyimpan acar cabai di lemari pendingin.



Dan yang terNOW inilah teknologi yang dikembangkan anak bangsa untuk pengawetan cabai. D'Ozone begitulah alat ini dinamakan, mesin pengawet dengan teknologi ozonisasi ini merupakan hasil temuan dari akademisi Undip mampu menahan kesegaran cabai hingga 3 bulan. Penggunaan mesin ini tidak hanya bisa digunakan untuk cabai, tapi untuk semua komoditas sayuran lainnya. Bahkan penggunaan alat ini dijamin mampu membuat sayuran

Pengawetan Cabai Zaman Now

Oleh Ekayujaya

Sabtu, 30 Desember 2017 13:31

segar lebih lama serta tidak akan merubah kandungan gizi dan vitamin yang ada di sayuran.

Sumber :

ü <http://www.litbang.pertanian.go.id/>

ü <https://www.pressreader.com/>

ü <https://www.vemale.com/>

ü <https://www.pertanianku.com/>

ü <https://news.detik.com/>