

Beragam Jenis Cabai di Dunia

Oleh: Afrilia

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).





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





<p>1.</p>	 <p>Rocoto</p>	<p>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.</p> <p>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</p>
-----------	--	---

2.	 <p style="text-align: center;">Cabai Rawit</p>	<p>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.</p> <p>Dalam bahasa Inggris, cabai rawit dikenal dengan nama <i>Thai Pepper</i> atau <i>bird's eye chili pepper</i>. 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.</p>
3.	 <p style="text-align: center;">Cabai Kathur</p>	<p>Cabai Kathur adalah cabai yang memiliki buah yang tumbuh menjulang menghadap langit (ngathur, Jawa red). Warnanya hijau ketika muda dan akan berwarna merah tua apabila telah masak. Apabila ditekan, cabai kathur akan terasa keras karena memiliki jumlah biji yang sangat banyak.</p> <p>Dengan rendahnya kadar air yang dimiliki cabai jenis ini, memungkinkan cabai ini untuk dapat disimpan hingga 12 hari setelah dipetik serta tahan pada saat pengangkutan jarak jauh. Cabai ini banyak digunakan untuk campuran berbagai masakan pedas.</p>
4.	 <p style="text-align: center;">Cabai Merah Besar</p>	<p>Cabai merah memiliki bentuk yang runcing dan mengerucut, namun ada pula yang membulat. Kulitnya tebal dan biasanya rasanya kurang pedas. Cabai merah sering digunakan sebagai bahan baku aneka sambal, saus, dan sebagai campuran masakan yang tidak terlalu pedas lainnya.</p>
5.	 <p style="text-align: center;">Cabai Keriting</p>	<p>Sesuai dengan namanya, cabai keriting berbentuk keriting, kurus, dan panjang. Terdapat 2 jenis cabai keriting yaitu cabai keriting merah dan cabai keriting hijau. Cabai keriting memiliki ukuran yang lebih kecil dibandingkan dengan cabai merah besar. Biasanya cabai keriting digunakan pada olahan makanan yang pedas.</p>

<p>6.</p>	 <p>Cabai Jalapeno</p>	<p>Cabai ini berasal dari Meksiko, warnanya hijau tua dan merah serta memiliki bentuk yang mirip dengan peluru. selain dalam bentuk utuh/segar, biasanya jalapeno juga tersedia dalam variasi keringnya yang disebut dengan chipotles.</p> <p>Cabai ini memiliki rasa yang sangat pedas menggigit karena itu biasanya cabai ini dijual dalam bentuk acar dan dikemas di dalam botol. Cabai ini memiliki tingkat kepedasan 2.500-8.000 Skala Scoville. Cabai ini banyak digunakan untuk membuat acar, mustar, atau dapat pula dimasak dengan menggunakan minyak sayur.</p>
<p>7.</p>	 <p>Cabai Gendol / Gendot</p>	<p>Di Jawa Barat, cabai ini dinamakan Cabai Gendot atau Cabai Bendot, sedangkan di Jawa Tengah cabai ini disebut dengan Cabai Gendol karena memiliki bentuk yang bengkak atau mengembung. Cabai ini berasal dari Semenanjung Yucatan dan memiliki tingkat kepedasan mencapai 100.000-350.000 Skala Scoville.</p> <p>Cabai ini banyak dijumpai di perkebunan sekitar Bandung dan di sekitar Dieng Jawa Tengah. Meksiko merupakan negara penghasil cabai gendol terbesar di dunia, dan banyak tumbuh di sekitar Yucatan, Campeche, dan Quintana Roo. Selain ini di Belize, Kosta Rika, Texas, dan California ditemukan perkebunan komersial cabai gendot.</p> <p>Cabai gendot memiliki aroma yang unik, yaitu perpaduan antara buah dan bunga. cabai ini memiliki beragam warna, yaitu hijau, orange terang, kuning, dan orange. Di sunda, cabai ini banyak dimasak dalam berbagai macam tumis-tumisan dan juga hidangan pedas lainnya.</p>
<p>8.</p>	 <p>Cabai Setan</p>	<p>Cabai setan merupakan cabai terpedas di Dunia. Cabai ini berasal dari timur laut India (Assam, Nagaland, dan Manipur) dan Bangladesh. Tingkat kepedasan cabai ini mencapai 1.001.304 Skala Scoville dan itu berarti tingkat kepedasan cabai ini melebihi cabai rawit.</p> <p>Cabai ini memiliki bentuk yang keriput dan ukurannya gemuk kecil. Penduduk Assam memiliki kepercayaan bahwa apabila banyak mengonsumsi cabai setan maka dapat membantu memerangi penyakit rematik, kanker, osteoporosis, menurunkan tekanan darah tinggi, dan kolesterol.</p>

<p>9.</p>	 <p>Cabai Numex Twilight (Bolivian Rainbow)</p>	<p>Cabai numex merupakan salah satu varietas cabai yang tidak biasa dan dikembangkan oleh New Mexico State university. Cabai ini dapat tumbuh mencapai tinggi 18 inci. Buah cabai ini akan berwarna ungu awalnya, kemudian akan berubah menjadi kuning dan oranye, apabila sudah masak akan berubah menjadi merah.</p> <p>Cabai ini akan menghasilkan perpaduan warna yang memberikan efek pelangi di atas daun tanamannya yang berwarna hijau.</p>
<p>10.</p>	 <p>Peter Pepper</p>	<p>Scoville rating 10.000-23.000. Cabai ini merupakan cabai langka yang sangat terkenal karena bentuknya seperti penis. Cabai ini termasuk jenis Capsicum annum, meskipun tidak secara resmi diakui sebagai kultivar dari spesies ini. Terdapat 3 varian Peter Pepper yaitu merah, kuning, orange.</p> <p>Cabai ini banyak ditemukan di bagian timur Texas, Louisiana, dan sebagian Meksiko dan dipopulerkan di Amerika Serikat pertama kali oleh Frank X. Tolbert. Karena memiliki rating Scoville sangat tinggi, Peter Pepper telah diusulkan lebih untuk tanaman hias daripada dikonsumsi. Tapi bagi orang Indonesia yang suka pedas, Peter Pepper tentu bisa dibuat sambal yang sangat menggairahkan.</p>
<p>11.</p>	 <p>Datil Pepper</p>	<p>Cabai ini banyak diproduksi di St. Augustine, Florida. Cabai ini berasal dari Cuba dan pada tahun 1880 dibawa oleh seorang pembuat jelly bernama S.B Valls. Cabai ini memiliki bentuk yang mirip dengan cabai rawit merah dan seringkali disebut dengan rawit domba atau juga cabai Tom Yum.</p>
<p>12.</p>	 <p>Chilli Tepin</p>	<p>Chilli Tepin merupakan cabai liar yang banyak tumbuh di Amerika Tengah, Meksiko, dan Barat daya USA. Cabai ini sering disebut sebagai "ibu dari segala jenis cabai" karena dianggap sebagai spesies Capsicum Annum yang tertua. Nama Tepin berasal dari bahasa Nahuatl yang artinya "kutu". orang Texas menamai Tepin sebagai cabai resmi yang berasal dari Texas pada tahun 1997, dua tahun setelah Jalapeno menjadi cabai resmi di Texas.</p>

<p>13.</p>	 <p>Bell Pepper atau Paprika</p>	<p>Bell pepper atau yang sering kita sebut dengan Paprika merupakan cabai yang memiliki 4 varian warna yaitu merah, kuning, hijau, dan oranye. Biasanya Paprika Hijau terasa lebih pahit apabila dibandingkan dengan paprika warna lainnya. Cabai jenis ini dikelompokkan ke dalam cabai yang kurang pedas atau "sweet peppers".</p> <p>Paprika memiliki bentuk yang unik menyerupai lonceng, besar, bertekstur renyah dan keras namun pada bagian dalamnya berongga. Paprika banyak dijual dalam keadaan segar maupun telah diolah menjadi bubuk yang dapat memberikan efek pedas sedang pada makanan. Sedangkan Paprika segar banyak dijadikan campuran untuk bahan masakan seperti salad, pizza, bahkan digunakan untuk mempercantik makanan. Cabai ini memiliki rasa yang cenderung manis namun apabila dimasak manisnya akan berkurang.</p>
<p>14.</p>	 <p>Pimento atau Cabai Cheri</p>	<p>Pimento atau cabai cheri memiliki bentuk yang besar, berwarna merah dan berbentuk hati serta memiliki panjang sekitar 7-10 cm dan lebar 5-7 cm. cabai jenis ini memiliki daging buah yang manis, berair, dan lebih beraroma apabila dibandingkan dengan paprika merah. Namun beberapa varietas dari pimento ini memiliki rasa yang cukup pedas. Cabai ini banyak digunakan sebagai campuran acar.</p>
<p>15.</p>	 <p>Anaheim Pepper</p>	<p>Anaheim sebenarnya merupakan nama sebuah daerah yang diberikan kepada cabai jenis ini ketika ada seorang petani bernama Emilio Ortega membawa benih cabai ini ke daerah Anaheim pada awal tahun 1900. Cabai ini juga memiliki sebutan lainnya yaitu California Chile atau Magdalena. Jenis cabai ini yang tumbuh di New Mexico memiliki tingkat kepedasan yang lebih tinggi, yaitu sekitar 4500-5000 Scoville Units.</p>
<p>16.</p>	 <p>Cayenne atau Guinea Pepper</p>	<p>Cabai ini berasal dari kota Cayenne di French Guiana. Cabai ini merupakan cabai merah yang pedas yang banyak digunakan untuk bumbu makanan, baik dalam bentuk utuh ataupun bubuk, bahkan cabai ini juga digunakan untuk keperluan medis. Cabai ini memiliki tingkat kepedasan mencapai 30.000-50.000 Scoville Rating.</p>

17.	 <p style="text-align: center;">Serrano Pepper</p>	<p>Cabai ini memiliki rasa yang lebih pedas dibandingkan dengan cabai Jalpeno. Cabai ini berasal dari pegunungan Meksiko, dan biasanya dikonsumsi dalam keadaan mentah. Cabai ini memiliki tingkat kepedasan mencapai 10.000-23.000 Scoville Rating. Bentuk cabai ini memiliki kemiripan dengan cabai rawit dari Indonesia, tetapi sebenarnya keduanya adalah spesies yang berbeda.</p>
18.	 <p style="text-align: center;">Thai Pepper</p>	<p>Scoville rating: 50.000-100.000. Cabai ini banyak terdapat di Thailand dan negara tetangganya seperti Kamboja, Vietnam, Indonesia, dan sekitarnya.</p>
19.	 <p style="text-align: center;">Red Savina Pepper</p>	<p>Scoville rating: 350.000-580.000. Cabai ini merupakan varietas khusus dari cabai Habanero dan dikembangkan khusus agar mendapatkan cabai yang lebih pedas, besar, dan berat. Cabai Red Savina ini dikembangkan oleh Frank Garcia di California. Sampai saat ini metodenya masih menjadi rahasia dan tidak diketahui oleh umum.</p>
20.	 <p style="text-align: center;">Bishop Crown Pepper</p>	<p>Cabai ini mungkin merupakan cabai yang memiliki bentuk paling aneh yang pernah ada. Cabai ini dikenal juga dengan nama Peruvian Hot Pepper.</p>

Dikutip dari berbagai sumber