



keluarga cibi

Si Cabai Pedas



keluarga cibi
**Si Cabai
Pedas**



BADAN PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN PERTANIAN
KEMENTERIAN PERTANIAN
2018

KELUARGA CIBI SI CABAI PEDAS

Cetakan 1, 2014

Cetakan 2, 2018

Hak cipta dilindungi undang-undang

©Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, 2014

Katalog dalam terbitan

BADAN PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN PERTANIAN

Keluarga cibi si cabai pedas/Badan Penelitian dan
Pengembangan Pertanian--Jakarta: IAARD Press, 2014.

iv, 44 hlm.: ill.; 23 cm

633.842

1. Cabai 2. Komik

I. Judul

ISBN: 978-602-344-010-8

Pencetakan dibiayai DIPA Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi
Tahun Anggaran 2018

IAARD Press

Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian

Jalan Ragunan No. 29, Pasarminggu, Jakarta 12540

Telp. +62 21 7806202, Faks.: +62 21 7800644

Anggota IKAPI No. 445/DKI/2012



KATA PENGANTAR

Buku ini merupakan salah satu bahan bacaan yang dipersembahkan oleh Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian kepada masyarakat dalam rangka menyebarkan informasi mengenai pentingnya pertanian.

Pertanian merupakan salah satu pilar bagi kehidupan bangsa, karena dari kegiatan ini masyarakat memperoleh pangan, papan dan penghasilan serta sarana penyimpanan air tanah, pencegahan banjir dan kehidupan yang layak. Pertanian juga menghasilkan udara yang menyegarkan serta menjaga kelestarian sumber daya alam.

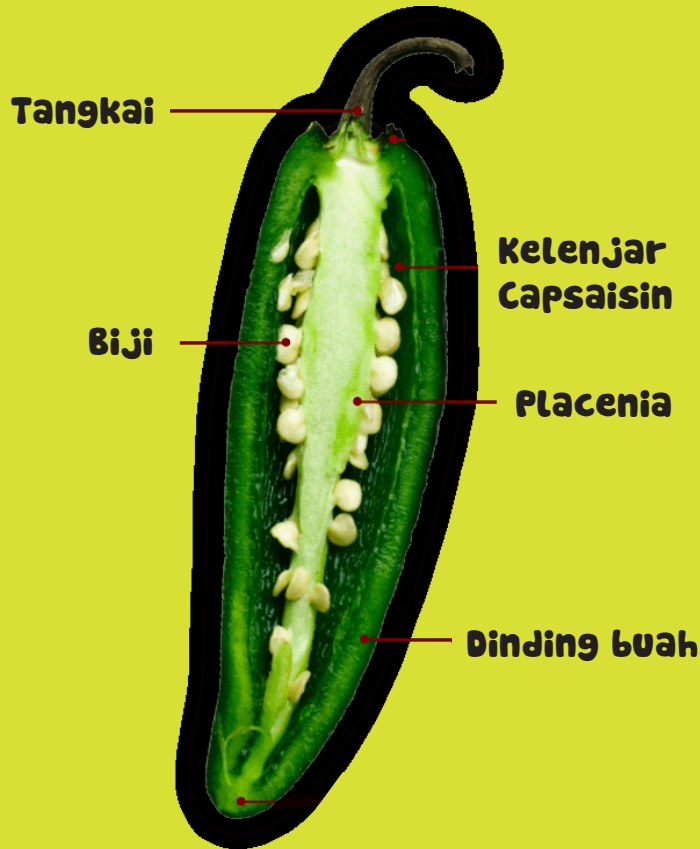
Melalui bahan bacaan ini, diharapkan anak-anak sebagai generasi penerus bangsa dapat ditumbuhkan minatnya untuk membaca dan memahami dunia pertanian, agar termotivasi untuk mengembangkan sektor pertanian sebagai salah satu penyangga kehidupan manusia. Selanjutnya diharapkan kepedulian generasi penerus terhadap sektor pertanian dapat dioptimalkan guna memajukan dan menjaga keberlanjutan hidup bangsa Indonesia.

Kepala Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian

Dr. Ir. Haryono, M.Sc



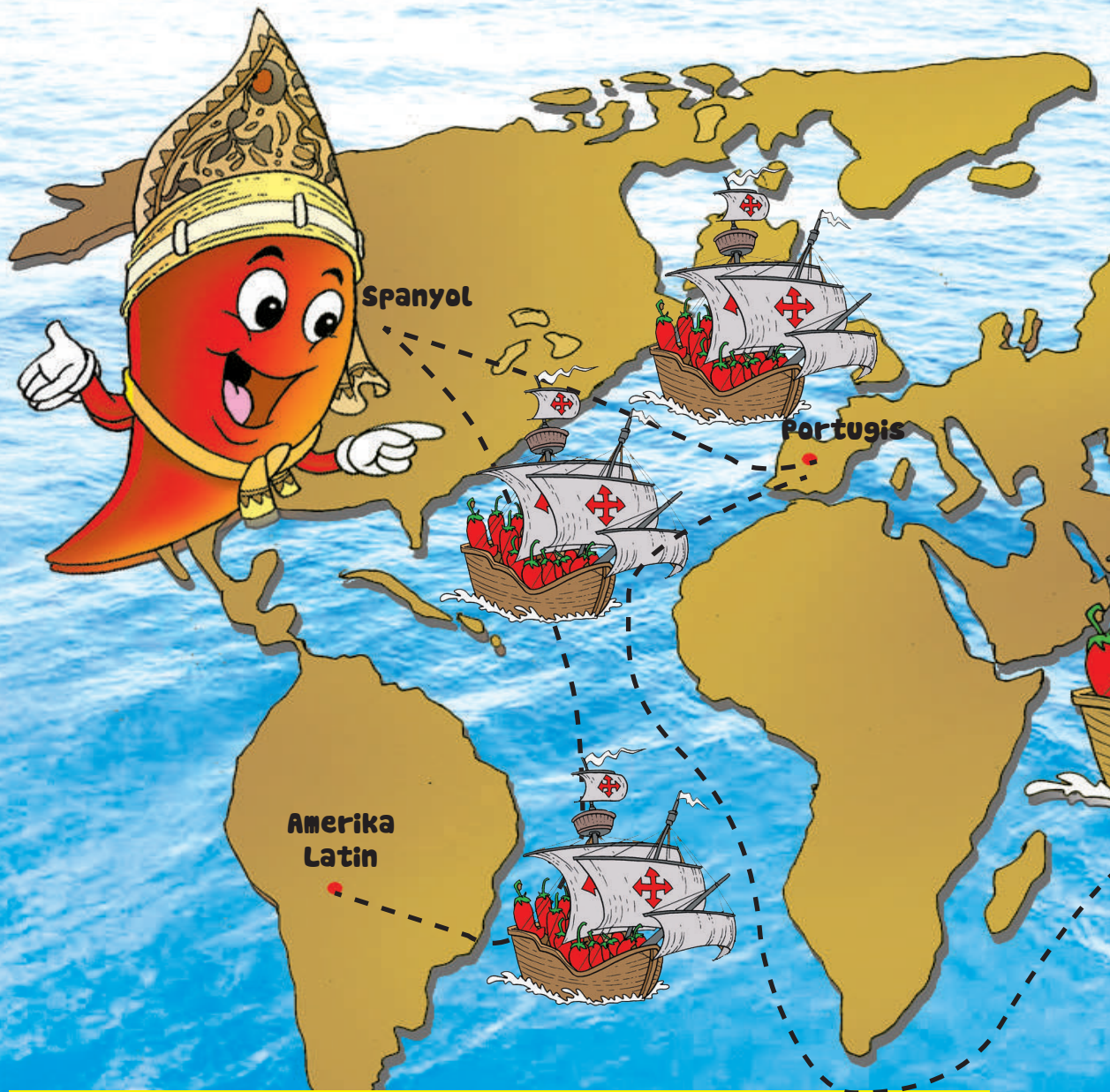
Sekilas Anatomi Buah Cabai



Cabai memiliki banyak manfaat dan juga mudah dibudidayakan. Cabai dapat ditanam di lingkungan rumah baik dengan ditanam di polibag, pot, di tanah, hidroponik, maupun vertikultur. Buahnya kelak dapat digunakan untuk memenuhi kebutuhan keluarga atau dijual.

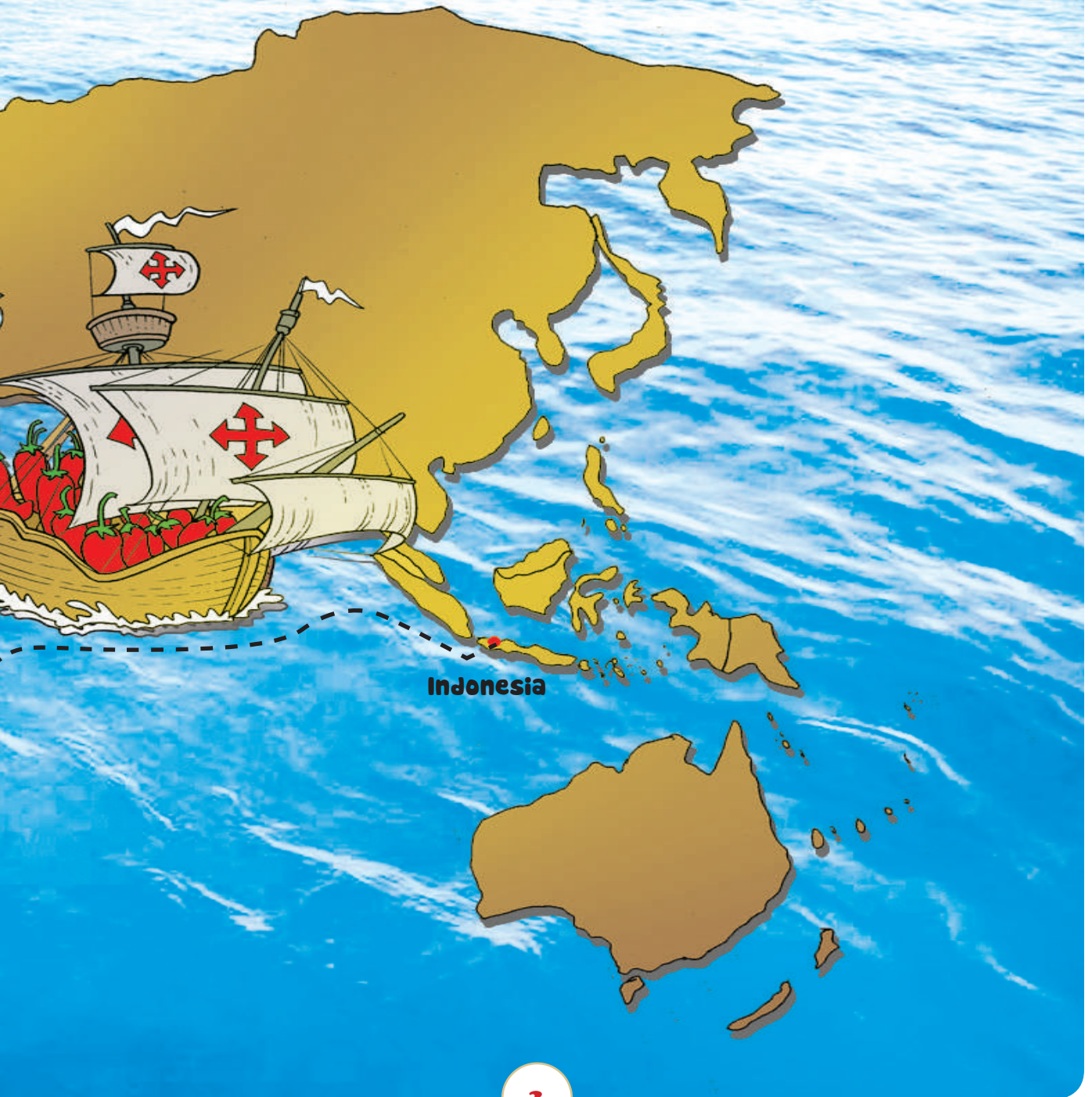
Kenalkan, aku Cibi dari keluarga cabai. Kami dikenal karena rasa yang pedas



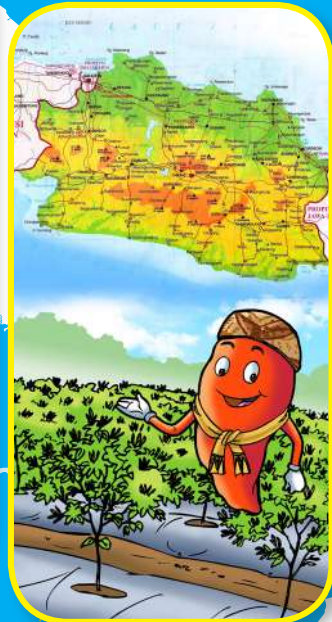


Cabai berasal dari Benua Amerika, khususnya di wilayah Amerika Selatan dan Amerika Latin. Sejalan dengan berkembangnya perdagangan, cabai dibawa pedagang Spanyol dan Portugis, lalu menyebar hingga ke Indonesia.

CIKAL BAKAL NENEK MOYANG CIBI



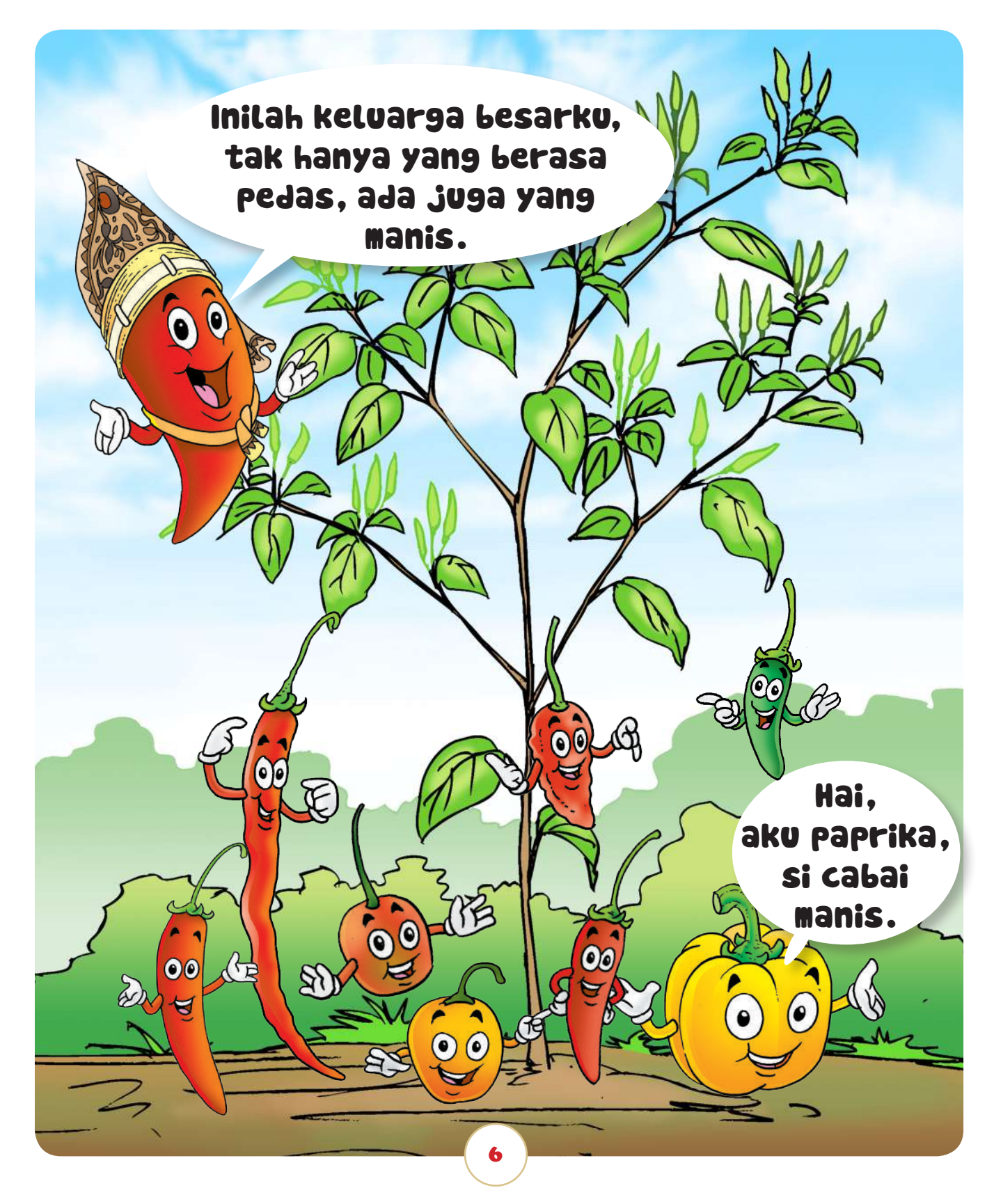
Kini, sudah ratusan tahun lamanya cabai ditanam oleh masyarakat Indonesia. Cabai pun telah menjadi bagian tak terpisahkan dari kehidupan kebanyakan penduduk Indonesia.





**Kata ayahku,
saudaraku banyak terdapat
di Jawa Barat, Jawa Tengah,
Jawa Timur, dan Sumatera Utara.
Di wilayah lain juga ada sih,
tapi tidak sebanyak di empat
daerah tersebut.**





**Inilah keluarga besarku,
tak hanya yang berasa
pedas, ada juga yang
manis.**

**Hai,
aku paprika,
si cabai
manis.**

Ada varietas Tanjung-1 dan Lembang-1 yang cocok untuk dataran rendah. Sedangkan Lingga, Ciko, dan Kencana cocok untuk dataran rendah sampai tinggi.

Saat ini, keluargaku makin baik mutunya. Pak Ino merupakan salah satu peneliti yang mengembangkan aku dan keluargaku.

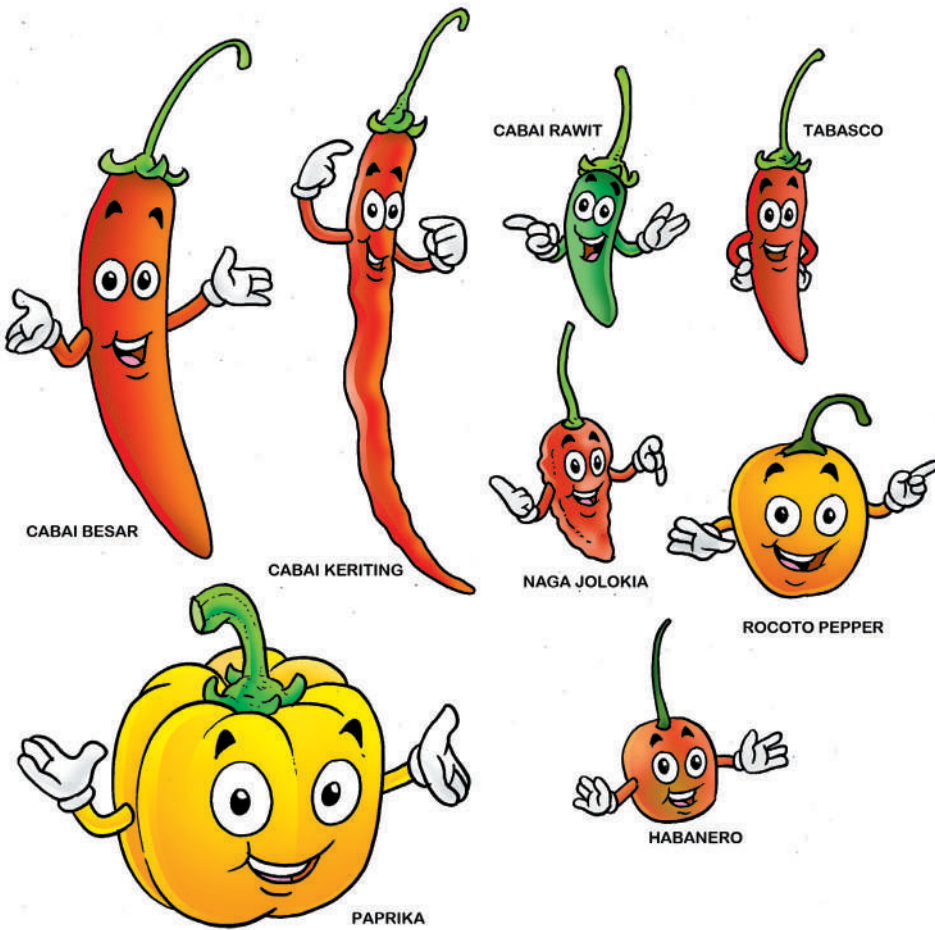




Secara umum, ada sekitar 20 jenis cabai yang hidup dan berkembang di Benua Amerika, khususnya di Amerika Selatan dan Amerika Latin.

Namun, hanya ada beberapa jenis yang tumbuh luas di Indonesia, seperti cabai besar (*Capsicum annuum*), cabai keriting (*Capsicum annuum L.*), cabai rawit (*Capsicum frutescens L.*), dan paprika (*Capsicum annuum var Grossum*). Jenis-jenis cabai tersebut memang yang paling banyak digunakan oleh penduduk Indonesia

Beberapa Jenis cabai yang tumbuh di Indonesia



Kalian pasti pernah ikut ibu membeli cabai di pasar. Ada banyak ragamnya, kan? Nah, kini aku ingin mengajak kalian untuk lebih dekat mengenal keluarga dan teman-temanku.





Keluarga Cabai Rawit

Nah, ini dia keluargaku, cabai rawit. Rasanya sangat pedas. Saat muda, warna buah cabai rawit ada yang hijau dan ada yang putih. Jika sudah tua warnanya merah.



Tak hanya untuk bumbu masakan, banyak orang mengonsumsi cabai rawit sebagai teman menikmati cemilan, seperti tahu goreng, risoles, dan panada.

Hm, sedap nian... jenis cabai ini pun cantik untuk tampil menghias pot di teras rumah.

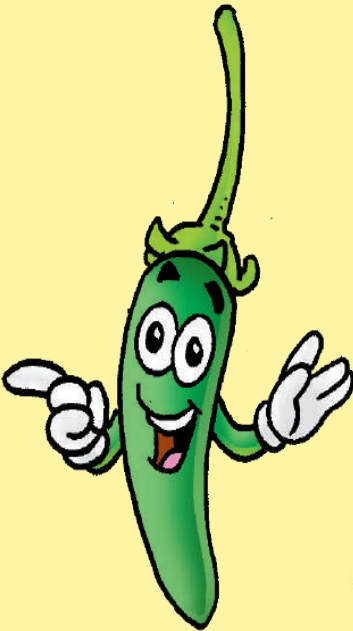
Keluarga Cabai Besar

Keluarga cabai besar terdiri atas cabai hijau besar dan cabai merah besar.

Keluarga Cabai Hijau Besar

Kalau yang ini adalah cabai hijau besar. Umumnya sih, orang menyebutnya cabai ijo. Cabai hijau dipetik saat belum terlalu tua.

Kalian pasti pernah menyantap tumis daging cabai ijo. Enak, bukan?



Keluarga Cabai Merah Besar

Cabai merah besar dipetik saat sudah tua. Warnanya merah menyala. Rasanya tidak terlalu pedas.

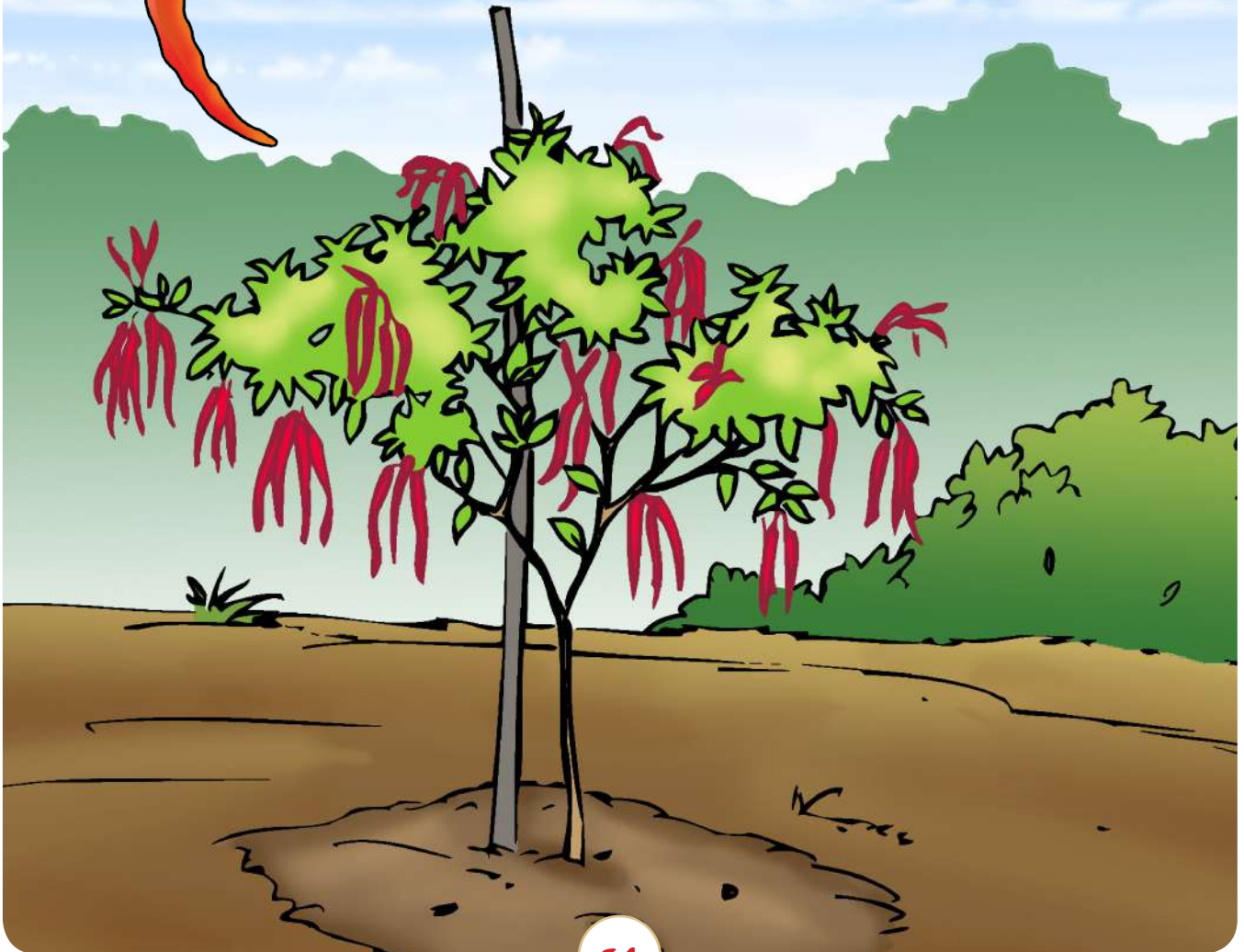


Keluarga Cabai Keriting



Namanya memang lucu, cabai keriting. Ini karena bentuknya yang meliuk-liuk, seperti rambut orang habis keluar dari salon, hehe.

Jenis cabai ini termasuk yang paling akrab dengan para ibu. Mereka banyak menjadi bagian dari aneka ragam masakan, baik yang berwarna merah karena sudah matang atau yang masih hijau. Rasanya yang tidak terlalu pedas seperti cabai rawit menjadi pilihan yang pas untuk lidah kebanyakan orang.



Keluarga Cabai Gendot

Cabai gendot dikenal sebagai salah satu cabai paling pedas. Warnanya bermacam-macam, ada warna hijau, oranye terang, kuning, dan oranye. Cabai ini banyak digunakan oleh masyarakat Jawa Barat.



kurang pedas



pedas sekali



agak pedas

Keluarga Cabai Domba

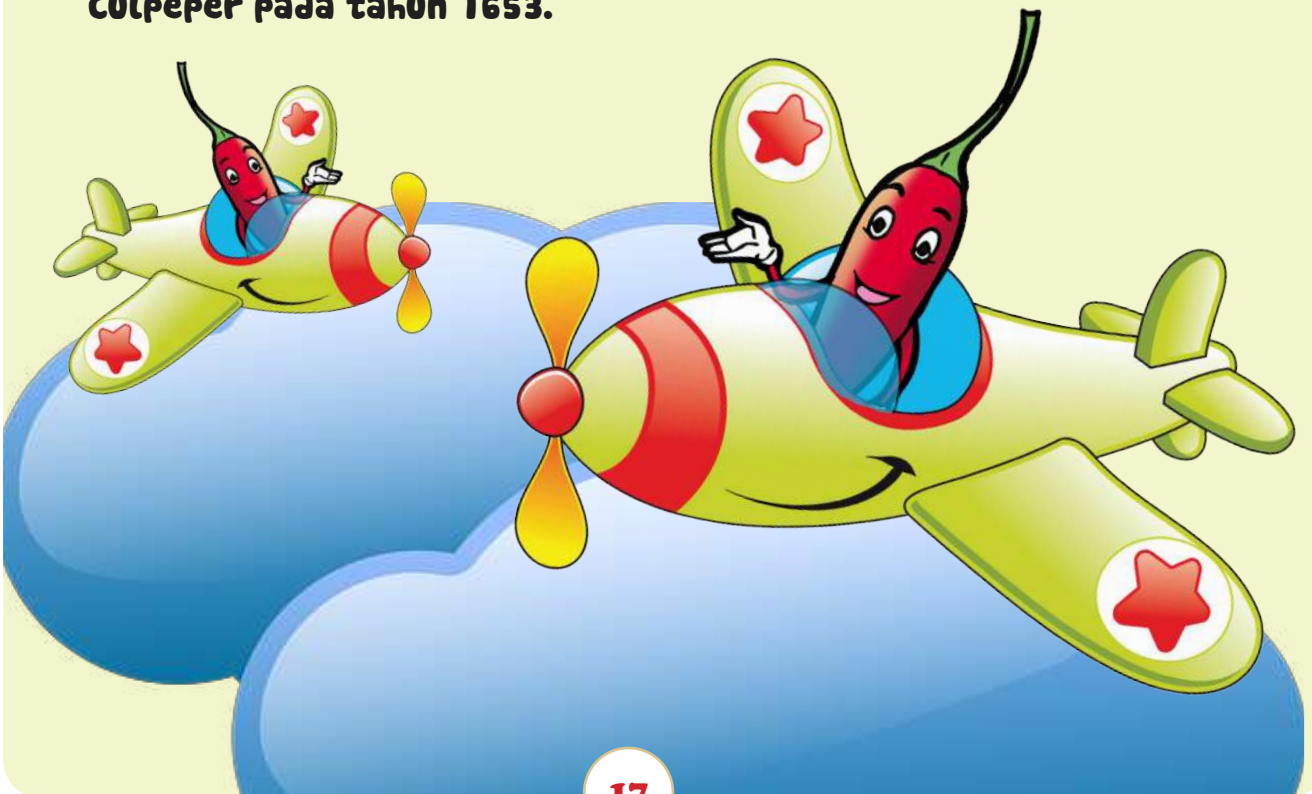
Rasanya pedas sekali, apalagi yang berwarna oranye. Ukurannya juga lebih besar daripada cabai rawit lainnya. Cabai atau cengek domba disukai karena rasanya yang pedas dan ukurannya lebih besar dibandingkan jenis cabai rawit lain. Umumnya, cabai domba dijadikan sambal, bumbu masak, teman makan gorengan, dan bahan pengobatan alami. Cuaca yang berubah cepat membuat penyakit dan hama yang menyerang cabai domba cenderung meningkat.




Keluarga Cabai Bird Pepper

Teman, tadi adalah keluarga cabai yang sudah lama dibudidayakan dan dikenal luas di Indonesia. Kini, aku ingin mengajak kalian berkenalan dengan keluargaku yang datang dari luar negeri. Salah satunya adalah bird pepper yang berwarna merah tembaga ini.

Cabai bird pepper dikenal juga dengan nama daerah asalnya, yaitu guinea spice, cayenne pepper, dan red pepper karena warnanya yang merah terang jika berupa bubuk. Cabai ini termasuk ke dalam *Capsicum annuum* sehingga berkerabat dekat dengan paprika dan jalapeno. Cabai ini juga banyak digunakan sebagai bahan pengobatan alami, seperti mengurangi kram otot dan melancarkan sirkulasi darah. Sebagai bahan obat herbal, cabai bird pepper telah disebutkan dalam buku *Complete Herbal* karya Nicholas Culpeper pada tahun 1653.





**Sarden yang pedas
tentu terasa lebih
sedap, bukan.**



**Pasti temanku ini
menjadi salah satu
favorit kalian saat
makan.**



**Ini temanku yang
sangat praktis
digunakan, lho.**

**Ah, senangnya
bertemu teman dari
tanah leluhurku.**





Sehat bersama keluarga Cibi

Cabai juga memiliki manfaat yang besar bagi kesehatan, khususnya sebagai bahan baku obat. Rasanya yang pedas pun mampu melancarkan aliran darah ke jantung karena meningkatkan suhu tubuh sehingga metabolisme tubuh berjalan baik. Berikut ini zat-zat bermanfaat yang terkandung di dalam cabai.

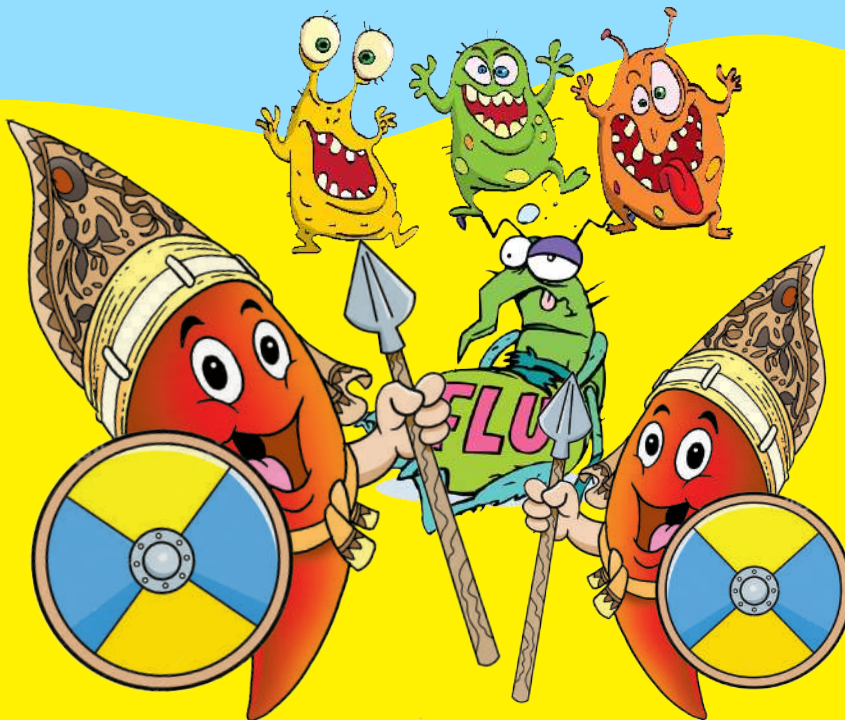
- Kapsaisin, berfungsi sebagai anti alergi serta dapat mengeluarkan lendir dari paru.
- Kapsidin, untuk memperlancar sekresi asam lambung dan mencegah infeksi sistem pencernaan.
- Kapsikol, bermanfaat mengurangi pegal, sakit gigi, sesak napas, dan gatal.
- Kalium dan fosfor, untuk membantu pertumbuhan tulang dan sel baru.
- Flavonoid dan antioksidan, untuk melindungi tubuh dari kanker.

Di balik rasa pedasnya, cabai mengandung gizi dan vitamin yang diperlukan tubuh manusia. Coba kalian lihat ya..

Kandungan Gizi Dalam 100 g Bagian Cabai yang Dapat Dimakan

Energi	31 kilokalori
Protein	1 g
Lemak	0,3 g
Karbohidrat	7,3 g
Kalsium	29 mg
Fosfor	24 mg
Serat	0,3 g
Besi	0,5 mg
Vitamin A	71 RE
Vitamin B1	0,05 mg
Vitamin B2	0,03 mg
Vitamin C	18 mg
Niasin	0,2 mg

Sumber: Wirakusumah,1995





Cabai memiliki khasiat mencegah dan mengatasi berbagai gangguan kesehatan.

Setelah melalui proses di pabrik farmasi, kandungan zat aktif dalam cabai dimanfaatkan dalam berbagai bentuk.

Misal, jika kamu pegal seusa bekerja keras, tempelkan saja koyo cabai. Rasa hangat akan terasa dan badan kembali segar.



Di samping dikonsumsi dalam bentuk segar, olahan cabai juga banyak digemari masyarakat. Sebelum itu, cabai harus diproses terlebih dahulu di pabrik. Hasil akhirnya antara lain saos sambal yang sedap.



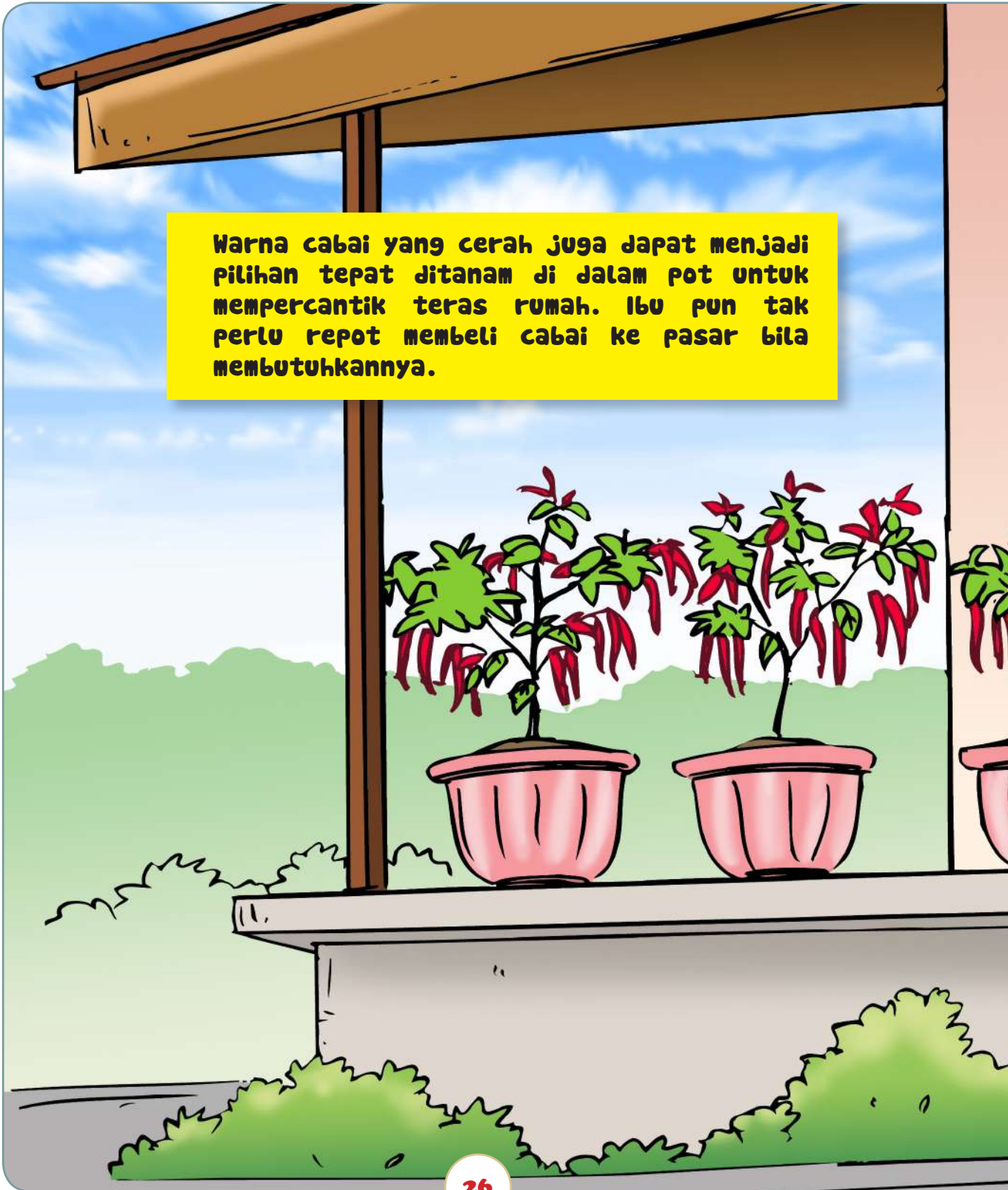
Menu Nusantara sangat kaya ragam dan jenisnya. Banyak di antaranya menggunakan cabai sebagai bagian tak terpisahkan. Penggunaan cabai ini mampu menambah selera makan.



Untuk penggunaan di skala internasional, saos sambal lebih menjadi pilihan karena rasanya yang tidak begitu pedas. Nah, jika hendak menikmati pizza, sepertinya kurang lengkap jika belum diberi saos sambal yang banyak.



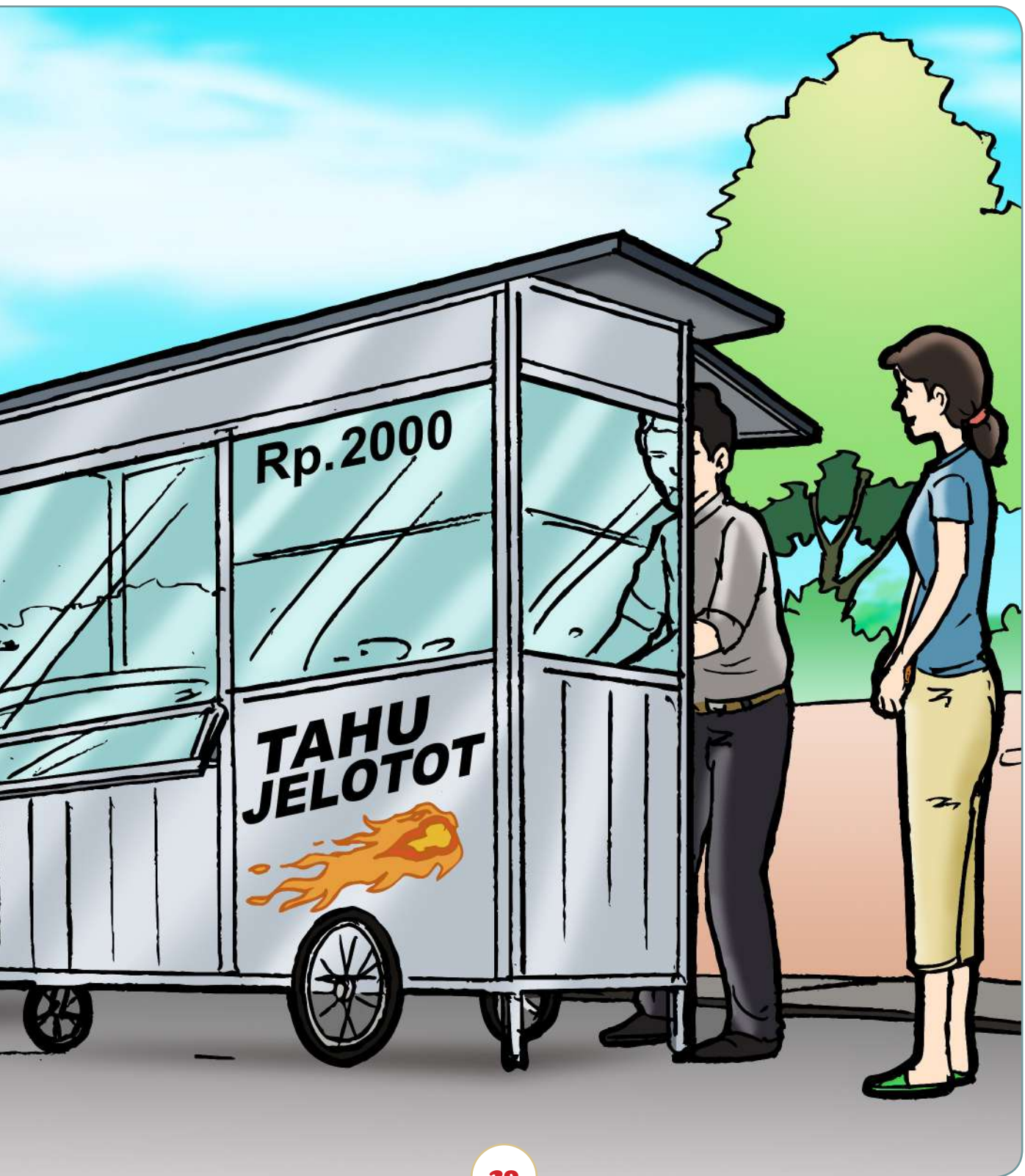
Warna cabai yang cerah juga dapat menjadi pilihan tepat ditanam di dalam pot untuk mempercantik teras rumah. Ibu pun tak perlu repot membeli cabai ke pasar bila membutuhkannya.





Cabai disukai banyak orang karena rasa pedas yang dimilikinya. Tak heran, banyak orang Indonesia yang suka mengonsumsi cabai karena mampu meningkatkan selera makan.





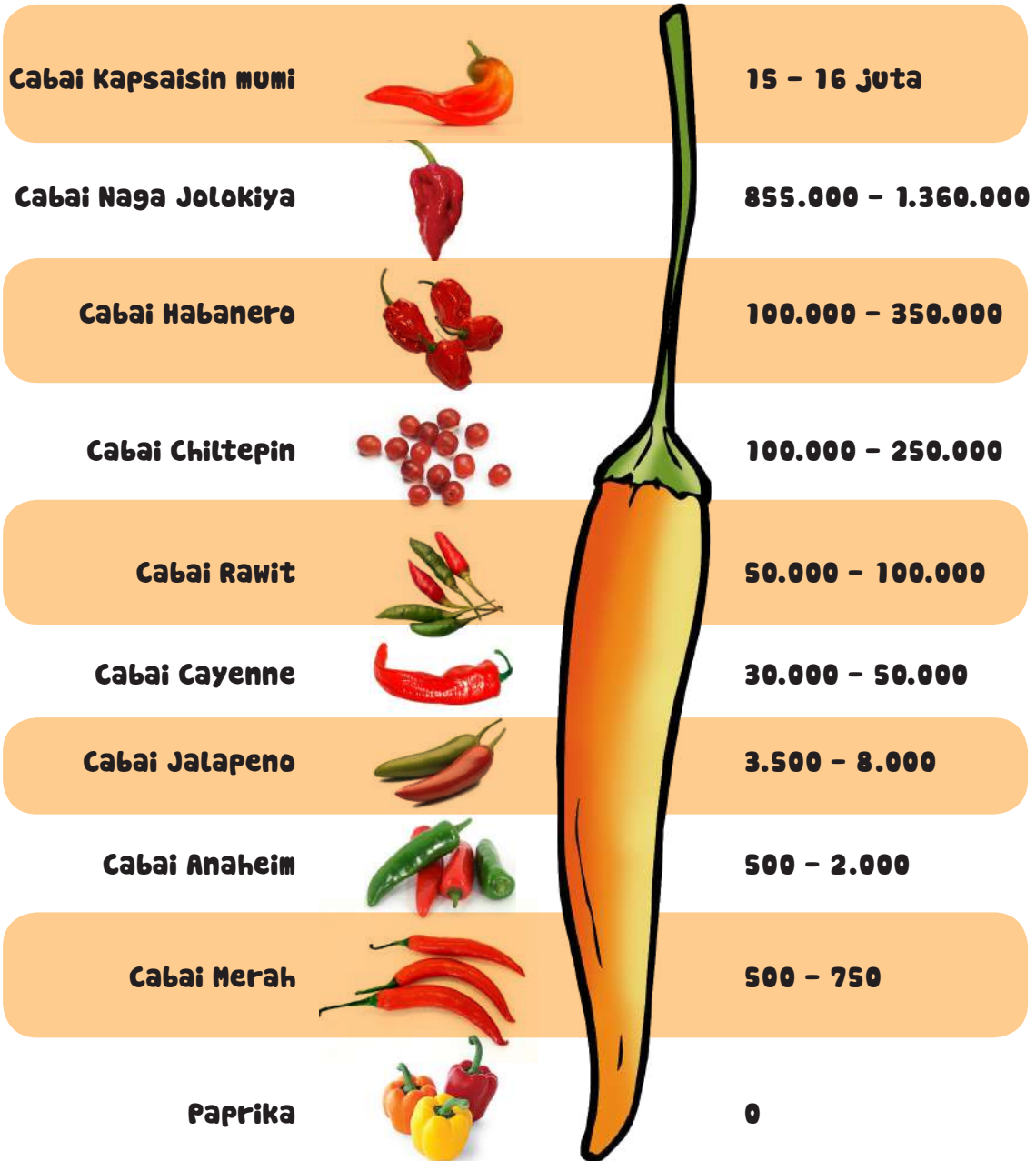
Sumber rasa pedas membakar dari cabai adalah bahan kimia yang disebut capsaicinoids yang tersembunyi dalam bagian putih pada cabai.

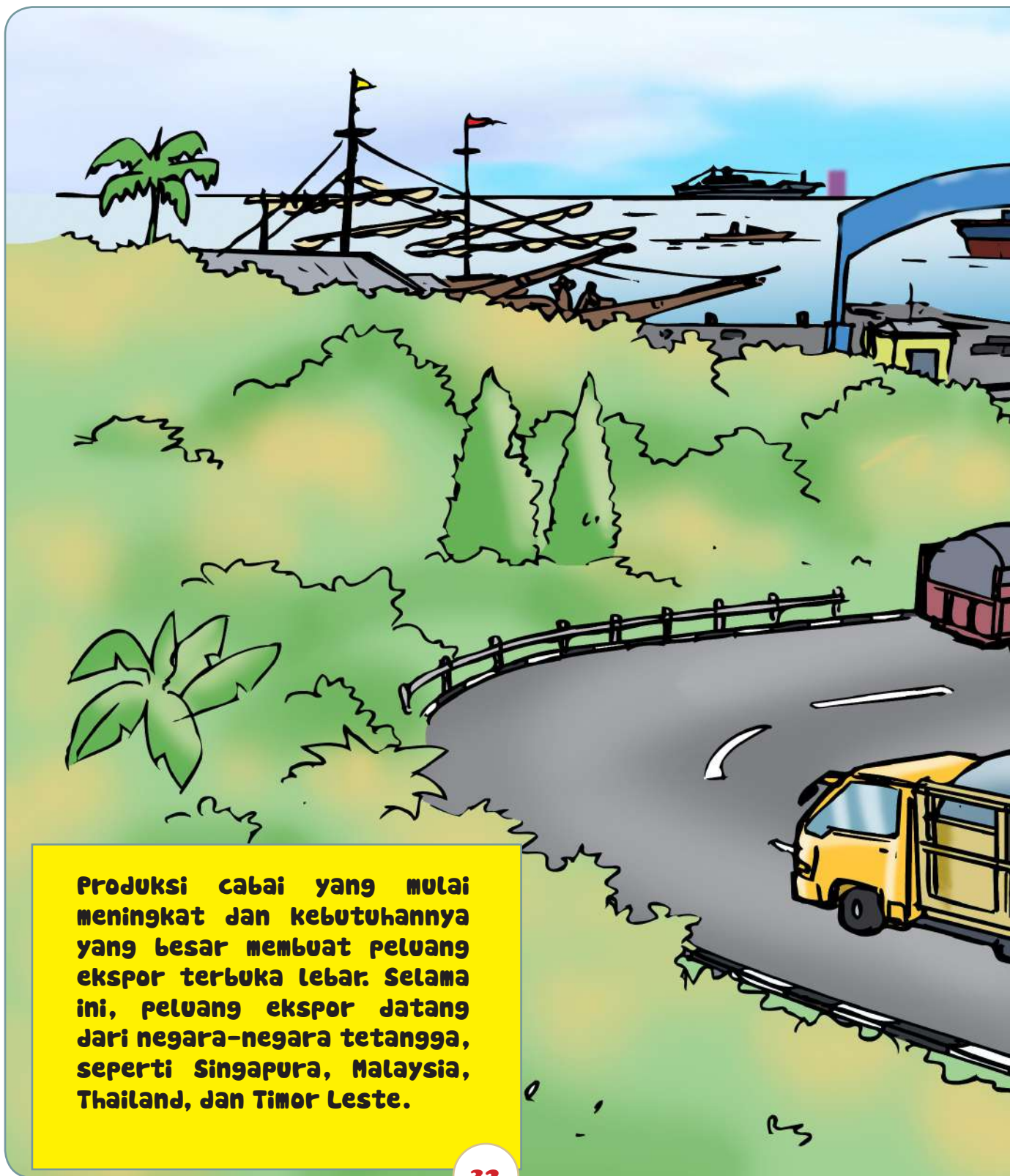
Ketika memakan cabai, bahan kimia ini mengikat reseptor yang merespons rasa sakit akibat panas di mulut dan tenggorokan. Kemudian, otak menerima pesan dan mengirimkannya ke tim pemadam tubuh agar menyingkirkan bahan panas itu.



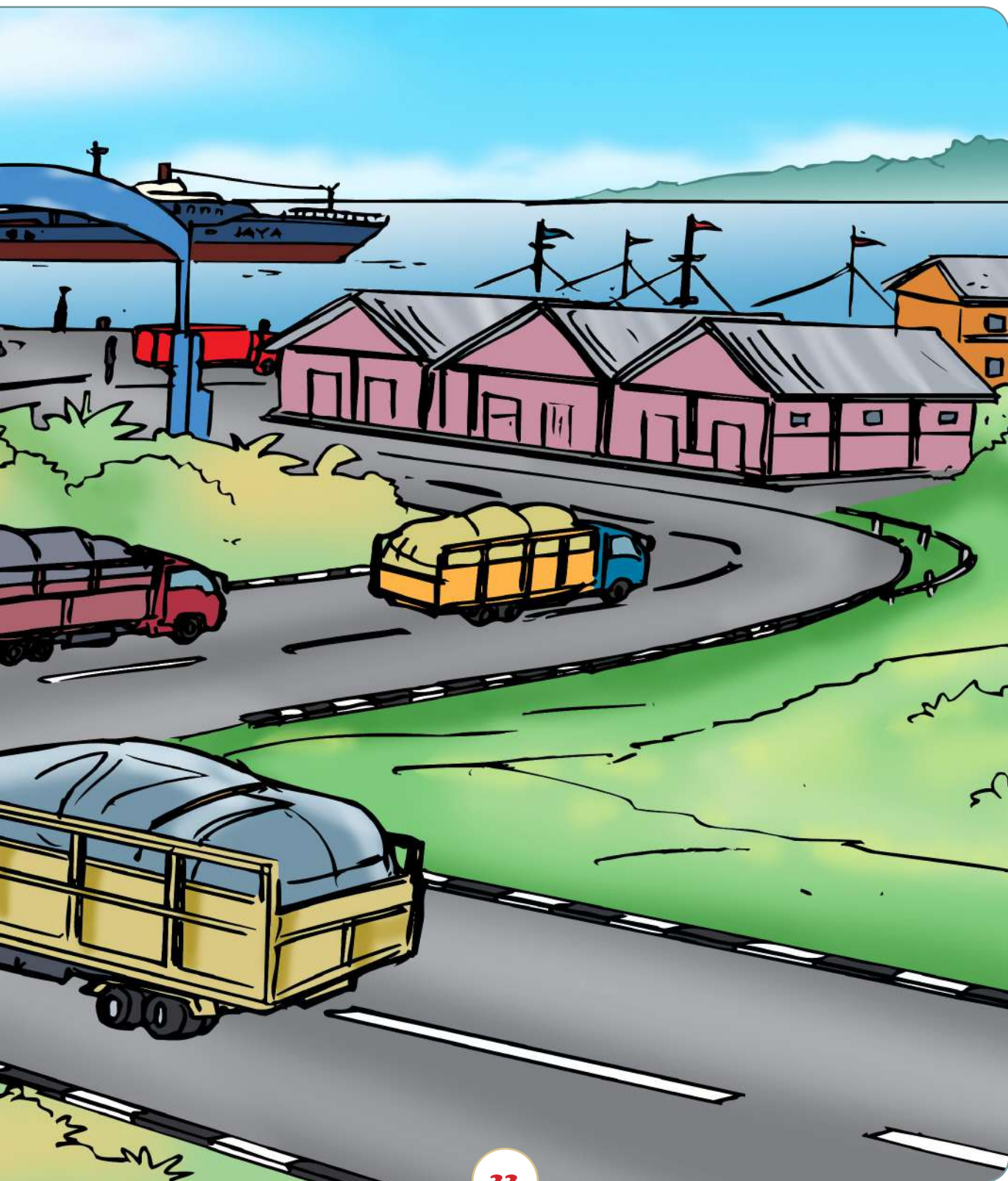
Alhasil, sirkulasi darah dan pengeluaran keringat meningkat, sehingga suhu tubuh mendingin. Reaksi tertentu yang mungkin saja menjadi gangguan juga dapat terjadi, termasuk hidung meler dan mata berair. Rasa sakit akibat memakan cabai juga melepaskan endorfin, pembunuh rasa sakit alami yang membuat makanan terasa lezat.

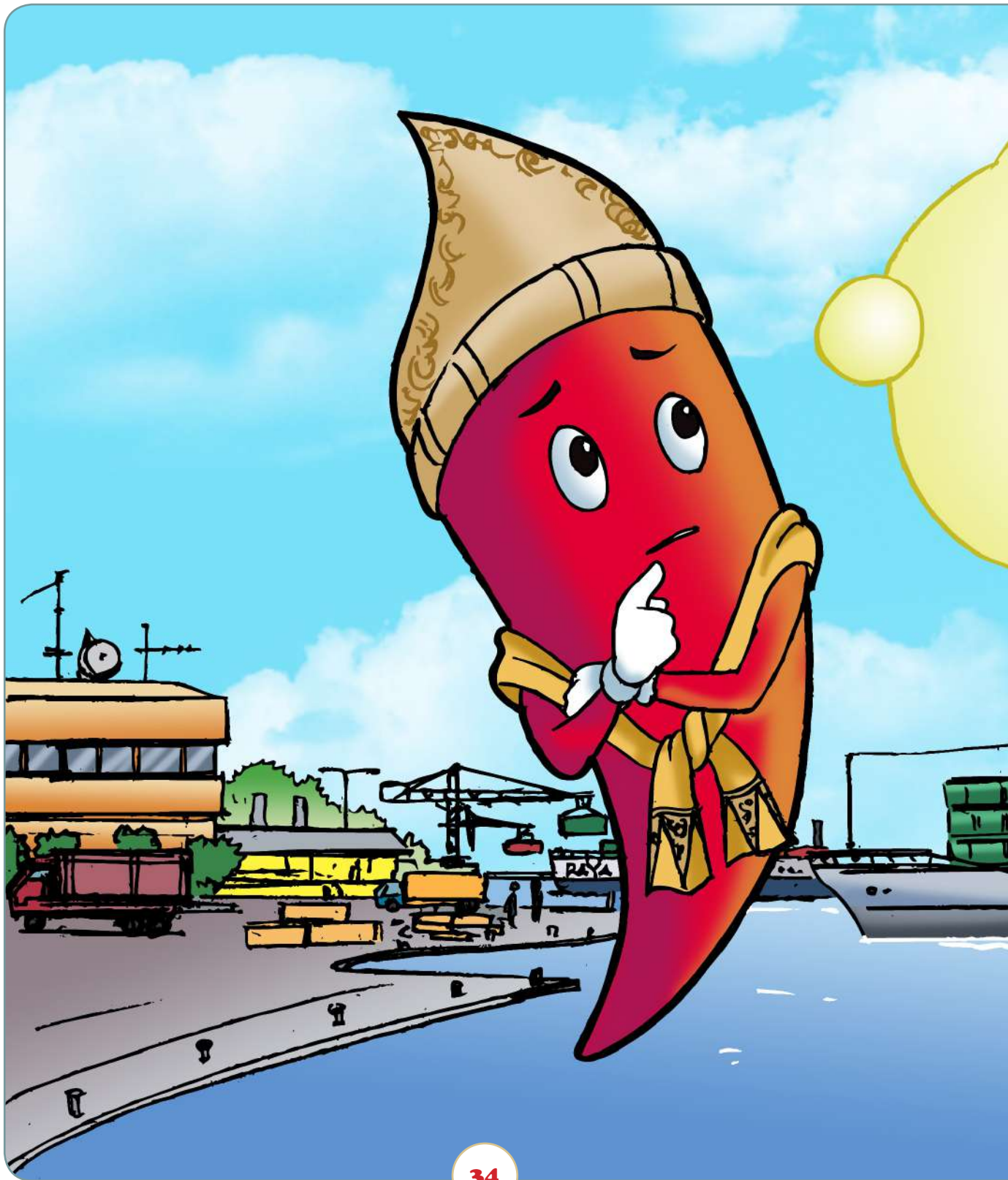
Skala Kepedasan Cabai (Skala Scoville)





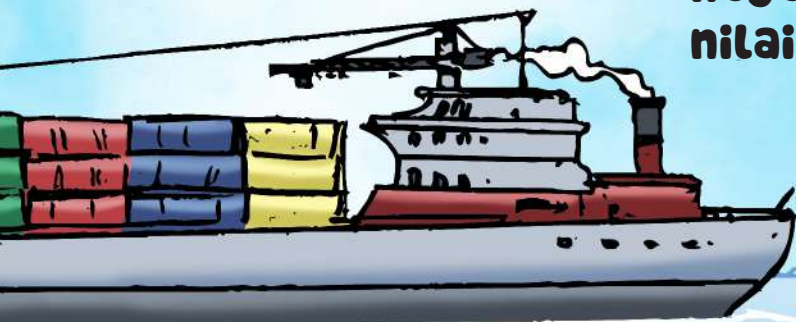
Produksi cabai yang mulai meningkat dan kebutuhannya yang besar membuat peluang ekspor terbuka lebar. Selama ini, peluang ekspor datang dari negara-negara tetangga, seperti Singapura, Malaysia, Thailand, dan Timor Leste.







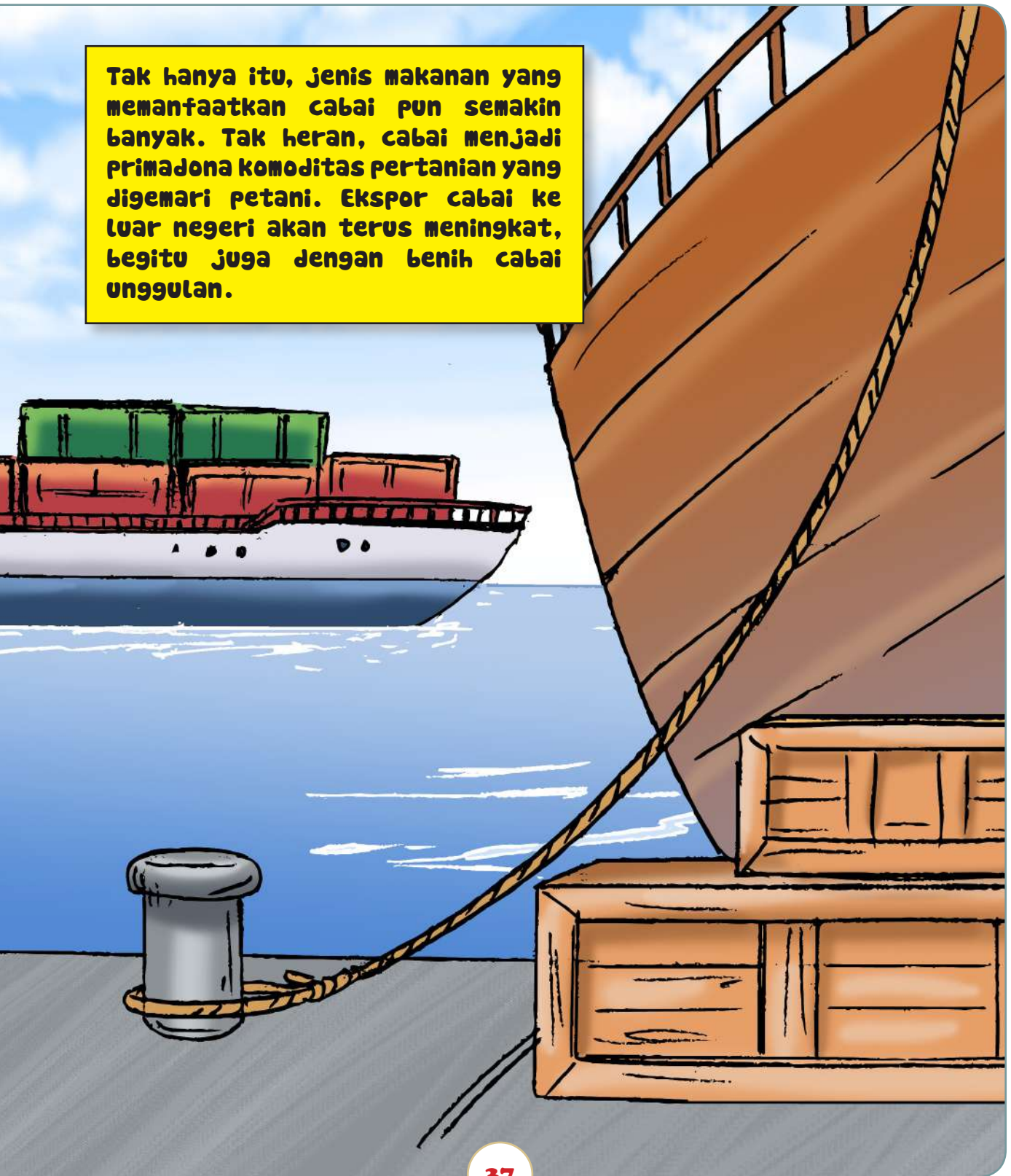
Tak banyak diperhatikan, ekspor sambal ke luar negeri ternyata memiliki nilai cukup besar.



Sebut saja sambal pecel atau saos sambal produksi lokal yang mulai digemari orang asing, termasuk di New York, Amerika Serikat.



Tak hanya itu, jenis makanan yang memanfaatkan cabai pun semakin banyak. Tak heran, cabai menjadi primadona komoditas pertanian yang digemari petani. Ekspor cabai ke luar negeri akan terus meningkat, begitu juga dengan benih cabai unggulan.



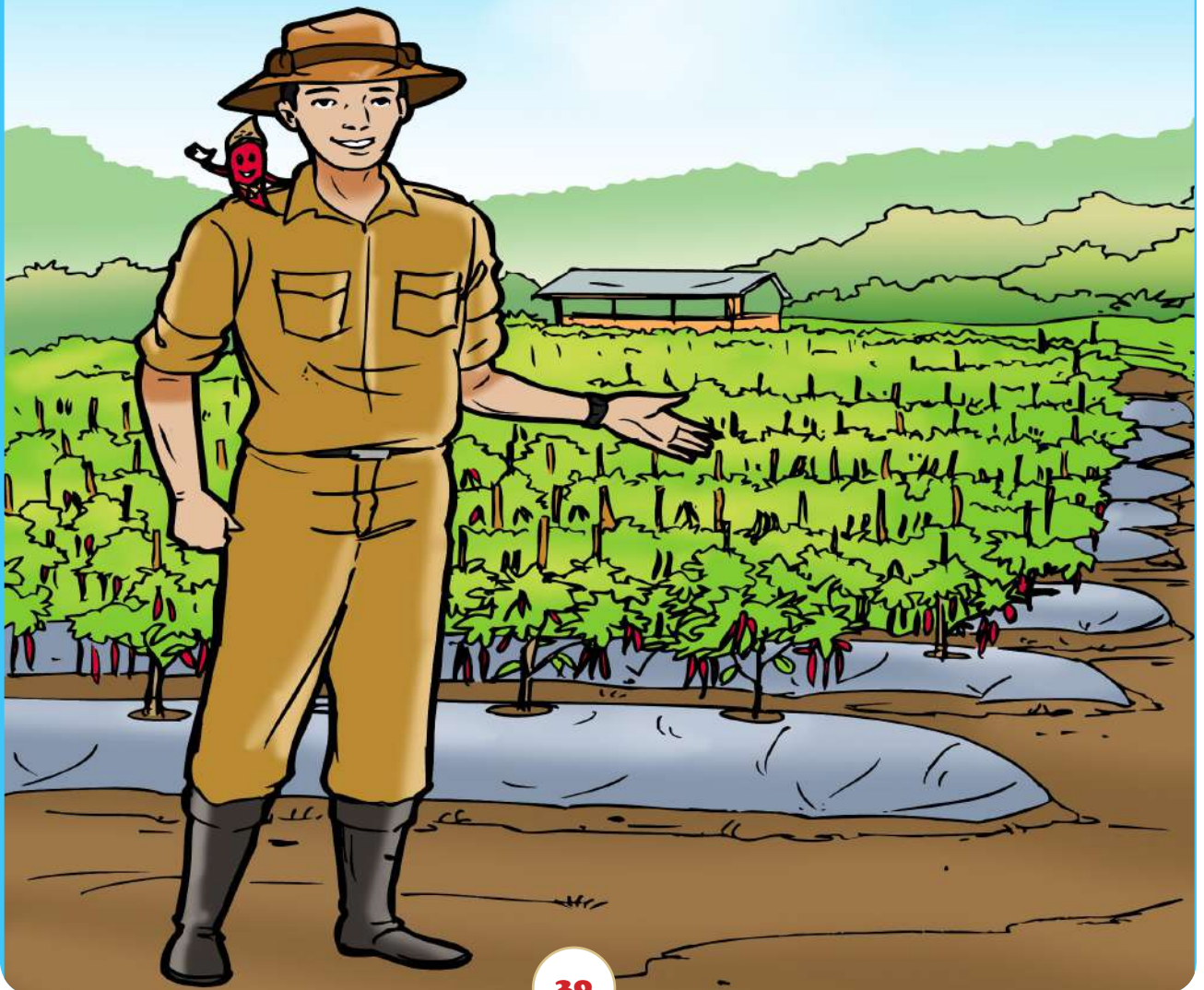


Indonesia memiliki potensi sangat besar untuk menjadi eksportir cabai dunia.

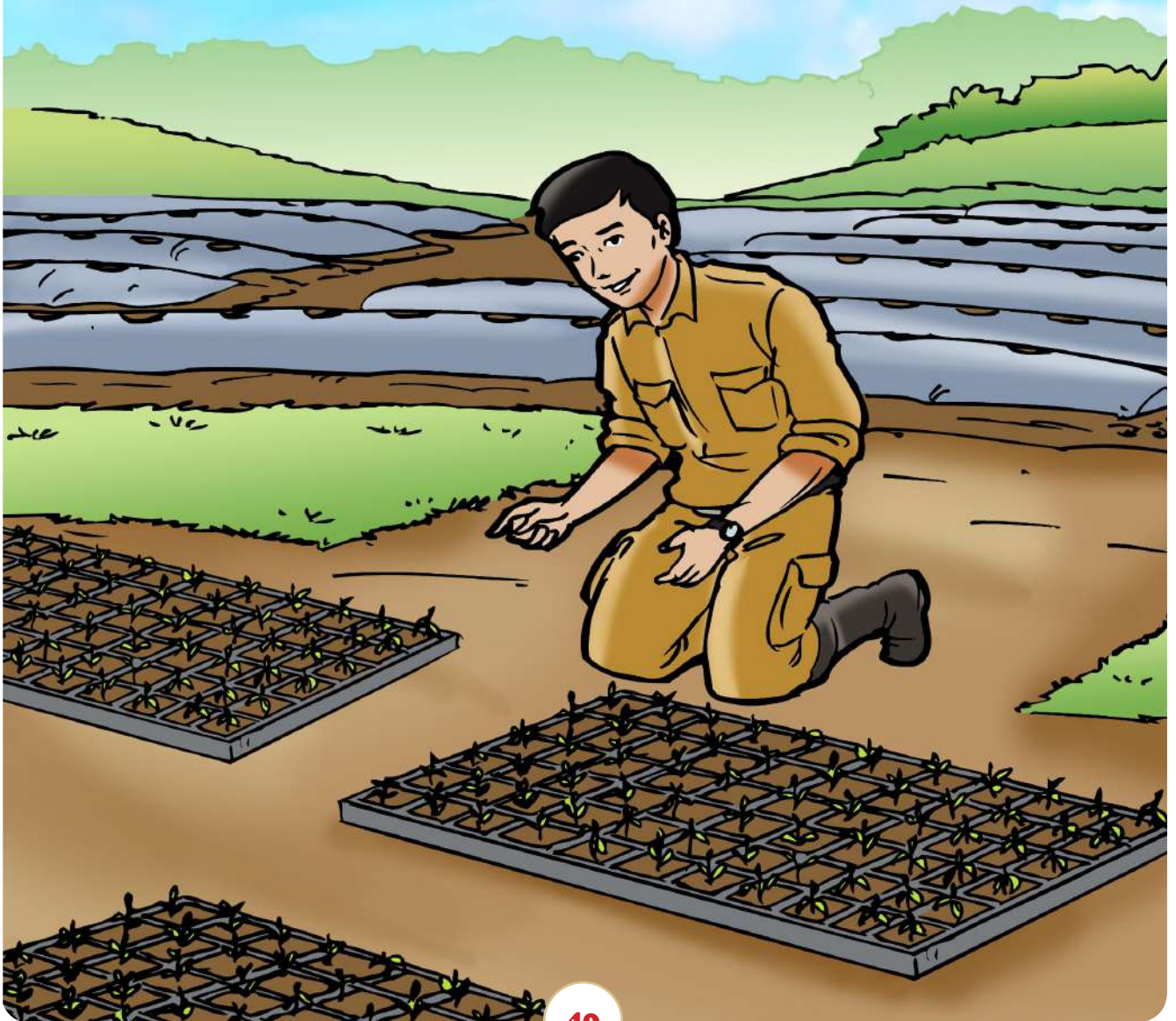


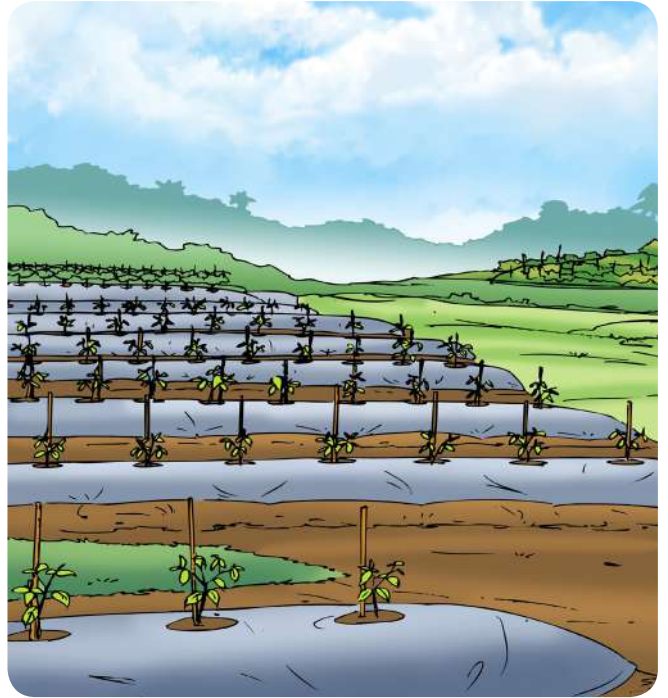
Dengan penanganan yang tepat, bukan tidak mungkin cabai Indonesia pun dapat diekspor hingga Amerika Selatan, tempat cabai pertama kali dikenal. Dengan begitu, Cibi pun dapat bersua dengan leluhurnya...

Kesuburan bumi Indonesia dan iklim tropis yang hangat adalah modal sangat berharga untuk melakukan budi daya cabai. Jenis cabai Indonesia pun kini telah semakin beragam berkat upaya keras pemuliaan benih cabai yang dilakukan oleh para peneliti, khususnya peneliti di Balitbangtan, Kementerian Pertanian.



Peluang agribisnis cabai sangat terbuka, asalkan mematuhi persyaratan yang dibutuhkan untuk sukses menanam cabai. Gunakan selalu benih bermutu hasil penelitian Pak Ino, seperti varietas Tanjung, perhatikan kondisi lahan, serta lakukan pemupukan dan pemberantasan hama dan penyakit secara teratur.





Pernahkah kamu mendengar Ibu mengeluhkan harga cabai yang mahal? Ya...biasanya harga cabai selangit ketika pasokan di pasar lebih sedikit dibanding kebutuhannya.



Salah satu penyebabnya adalah kelangkaan cabai akibat musim hujan. Saat musim hujan, cabai lebih mudah terserang penyakit layu bakteri dan bercak buah sehingga tanaman banyak yang gagal panen.

Jika Pak Tani sudah menyesuaikan varietas benih yang ditanamnya dengan musim dan kondisi geografis kebun cabainya maka harga cabai akan stabil dan Pak Tani terhindar dari gagal panen.



Nah..., untuk mengatasinya Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian telah mengembangkan varietas Lingga, Ciko, dan Kencana yang cocok ditanam saat musim hujan.





Huff, pedasnya rasa sambal kerap menemani keluarga Indonesia saat menyantap hidangan. Banyak orang Indonesia yang merasa kurang lengkap jika makan tanpa ditemani rasa pedas dari cabai. Sayangnya, harga komoditas pertanian unggulan ini kerap meroket. Nah, dalam buku ini, kalian akan mengenal dunia cabai bersama Cibi yang imut. Cibi akan menemani kalian mengenal jenis cabai yang banyak ditanam di Indonesia, sekaligus mengenal manfaatnya. Cibi berharap bahwa teman-teman semua akan bersemangat membudidayakan beragam jenis cabai di bumi pertiwi agar kelak Indonesia dapat menjadi salah satu penghasil utama cabai di dunia.



BADAN PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN PERTANIAN
Jalan Ragunan No. 29, Pasarminggu, Jakarta 12540
Telp. +62 21 7806202, Faks.: +62 21 7800644

ISBN 978-602-344-010-8

