

Kenalan Yuk Sama Cabai Jawa, Si Rempah Kuno yang Diam-Diam Super Powerful!

Kenalan dengan Cabai Jawa, si rempah kuno yang sudah ada sejak zaman kerajaan, hampir terlupakan, tapi ternyata lebih bermanfaat dari yang kita kira!

Prolite – Coba bayangkan dapur orang Jawa di era Kerajaan Majapahit. Tidak ada cabai merah menyala, tidak ada cabai rawit yang bikin mata berair. Lalu, bagaimana mereka membuat masakan terasa pedas dan menghangatkan tubuh? Jawabannya tersembunyi dalam satu nama yang mungkin asing di telingamu: Cabai Jawa.

Di era modern yang serba praktis ini, cabai rawit dan cabai merah sudah mendominasi dapur Indonesia tanpa tersaingi. Tapi tahukah kamu bahwa ada rempah asli Nusantara yang jauh lebih tua, jauh lebih kaya khasiat, dan justru lebih sering ditemukan di apotek dan toko jamu daripada di pasar sayur? Namanya Cabai Jawa, dan ia layak mendapat spotlight-nya kembali!

Baca Juga: Jerome Bruner dan Cara Belajar yang Membuat Siswa Berpikir, Bukan Sekadar Menghafal

Cabai Jawa: Rempah Kuno yang Hampir Terlupakan

Kenalan Yuk Sama Cabai Jawa, Si Rempah Kuno yang Diam-Diam Super Powerful!



Cabai Jawa (*Piper retrofractum*) bukan kerabat dari cabai yang kamu kenal sehari-hari. Ia sebenarnya satu keluarga dengan lada hitam dan sirih (*Piperaceae*), bukan dengan cabai merah atau cabai rawit dari keluarga *Capsicum*. Bentuknya unik: bulat panjang meruncing seperti tongkat kecil sepanjang 3-5 cm, dengan butiran biji yang berjejer rapi di sepanjang tubuhnya.

Di berbagai daerah, ia dikenal dengan banyak nama: cabe jamu di Jawa, cabe jharno di Madura, cabian di Sulawesi, hingga *Javanese pepper* atau *Indian long pepper* di dunia internasional. Dan menariknya, orang Romawi kuno pun sudah mengenalnya, produk ini telah dikenal sejak lama dan sering disangka sebagai lada oleh pedagang Eropa zaman dahulu.

Baca Juga: 4 Rekomendasi Buku untuk Guru yang Bikin Mengajar Terasa Lebih Bermakna

Kenalan Yuk Sama Cabai Jawa, Si Rempah Kuno yang Diam-Diam Super Powerful!

Sensasi pedasnya pun berbeda dari cabai modern. Kalau cabai rawit memberikan pedas yang menusuk dan langsung, Cabai Jawa menghadirkan pedas yang disebut “slow release”, perlahan menyebar dan memberikan efek hangat yang merasuk ke seluruh tubuh, mirip dengan lada hitam. Itulah sebabnya ia sangat cocok untuk ramuan yang menghangatkan tubuh dari dalam.



Baca Selanjutnya
[Avatar The Last Airbender Movie 2026: Aang Kembali ke Layar Lebar!](#)