

Edukasi Diversifikasi Olahan Cabai Pada Masyarakat di Kampung KB Yosodadi Dalam Pengendalian Inflasi

Etik Puji Handayani^{1*}, Rakhmiati¹, Tri Aristi Saputri²

Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian Dharma Wacana, Indonesia¹

Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen Informatika dan Komputer Dharma Wacana,
Indonesia²

etikpuji68@gmail.com*

Abstrak

Menurunnya produksi cabai menyebabkan kelangkaan barang dan tingginya harga, namun pada saat panen raya harga kedua komoditas jatuh, sehingga cabai merupakan komoditas hortikultura penyumbang inflasi ketika permintaan konsumen tinggi seperti Sebelum masuknya Hari Raya, Natal, dan Tahun Baru.. Permasalahan utama pada Masyarakat Kampung Keluarga Berkualitas (KB) Yosodadi, Kota Metro belum memiliki kesadaran dan ilmu pengetahuan yang tinggi dalam pengolahan cabai menjadi aneka produk. Sementara Cabai bertekstur lunak dan berkulit ari tipis, sehingga cepat mengalami pembusukan dan Lama penyimpanan yang relatif pendek. apalagi jika kerusakan secara mekanis dan fisik terjadi. Sehingga memerlukan perawatan pasca panen yang tepat. untuk atasi tingkat penyusutan yang lebih tinggi. Solusi yang ditawarkan adalah kegiatan mengedukasi Masyarakat Kampung KB dengan ragam teknologi yang dikembangkan untuk meningkatkan daya tahan penyimpanan cabai dalam berbagai macam bentuk produk olahan cabai. Hasil dari sosialisasi/penyuluhan dan pelatihan menunjukkan antusias dan minat yang tinggi dari peserta selama kegiatan berlangsung. Diversifikasi olahan cabai yang dilakukan berupa cabai bubuk, bon cabai, minyak cabai, saos cabai dan manisan cabai.

Kata Kunci: Pengolahan cabai, Masyarakat, Pelatihan, komoditas inflasi

PENDAHULUAN

Cabai merupakan jenis sayuran yang memiliki peran yang sangat signifikan dan memiliki potensi bisnis yang cerah, namun tergolong komoditas penyumbang inflasi pada momen tertentu (Hidayati, Anwar, dan Rahmah 2022) yakni tingginya harga akibat banyaknya permintaan dan rendahnya pasokan cabai seperti menghadapi perayaan Idul Fitri, Natal, dan Tahun Baru.. Oleh karena itu, selain peningkatan produksi perlu dilakukan upaya penanganan pasca panen terutama pada saat produksi berlimpah dan harga murah, sehingga edukasi pengawetan dan pengolahan cabai yang benar perlu dilakukan. Hal ini karena karakteristik cabai yang masa simpan tidak lama, mudah rusak dan busuk tanpa perlakuan tertentu (David 2018).

Keterbatasan pengetahuan dan keterampilan menyebabkan terkendalanya warga Kampung Keluarga Berkualitas (KB) Kelurahan Yosodadi dalam pengawetan dan pengolahan cabai menjadi aneka produk hasil pengolahan dengan jangka waktu penyimpanan yang lama, nilai tambah yang tinggi, dan kemampuan bersaing yang kuat. Pengolahan cabai segar perlu dilakukan karena karakteristik cabai berkadar air tinggi

akan menjadi media yang baik untuk tumbuhnya mikroba *Colletrothicum capsici* (Kurniati, Jafrizal, dan Mufriantje 2019), akibatnya cabai mudah busuk (Kailaku dan Mulyawanti 2018).

Teknologi pasca panen menjadi kebutuhan yang paling esensial dalam mempertahankan dan mengangkat harga jual cabai (Hasyim 2015). Namun permasalahannya, Mitra belum mengetahui dan belum melakukan pendekatan penanganan cabai segar, mencakup metode pengolahan cabai kering menjadi berbagai produk olahan cabai karena kendala keterbatasan fasilitas dan pengetahuan. Penjualan cabai masih terbatas pada bentuk segar tanpa perlakuan khusus yang umum terjadi di pasar tradisional. Mitra belum mengadopsi sistem penyimpanan secara efektif, sehingga daya tahan produknya tidak dapat dipertahankan dalam jangka waktu yang panjang.

Permasalahan lain yang dihadapi mitra selain terbatasnya pengetahuan dan ketrampilan dalam penanganan pasca panen cabai saat banyak dan harga cabai jatuh adalah perubahan gaya hidup modern yang menginginkan serba instan dan maraknya kuliner berdampak pada meningkatnya permintaan harian cabai, sehingga perlu teknik pemasaran dengan strategi yang tepat, seperti packaging dan branding baik dalam pengawetan dan pengolahan cabai yang belum dilakukan warga Kampung KB Kelurahan Yosodadi.

Gerakan Tanam Pangan Keluarga (Gertapaga) dengan membagikan bibit cabai untuk ditanam di lahan pekarangan diharapkan mampu mencukupi kebutuhan cabai masyarakat (Setyawan 2022; Tim Diskominfo 2022) dan akan berdampak pada meningkatkan pendapatan keluarga jika Masyarakat mampu mengawetkan dan pengolahan hasil panen cabai menjadi aneka produk olahan seperti abon cabai, saus sambal, cabai bubuk, pasta cabai, tepung cabai, manisan cabai hingga ke produk aneka sambal khas masakan Indonesia (sambal bawang, sambal terasi instan, sambal mangga, sambal bajak pedas, sambal asam manis, sambal hejo teri pedas) yang dikemas dan dipasarkan secara modern dan kekinian.

Dilakukannya edukasi masyarakat akan pentingnya diversifikasi olahan cabai bertujuan untuk menggerakkan ekonomi kreatif masyarakat, pendapatan masyarakat meningkat. Menurut (Pamungkas 2022), kegiatan ini dapat membantu pemerintah Kota Metro dalam mengendalikan inflasi.

Masyarakat Kampung KB Yosodadi hanya menerima program Gertapaga Pemerintah Kota Metro dengan sebatas mananam dan memelihara bibit Cabai yang dibagikan, padahal Kota Metro merupakan Kota Pusat Perdagangan yang ketika panen raya harga cabai cukup berlimpah dengan harga murah. Karakteristik cabai yang tidak tahan lama akan menurunkan harga cabai dan hal ini menguntungkan Masyarakat jika cabai diolah menjadi diversifikasi produk, sehingga kegiatan pelatihan pengolahan cabai bagi masyarakat Kampung KB sangat diperlukan.

METODE

Warga Kampung KB Kelurahan Yosodadi merupakan mitra sasaran kegiatan Program Pemberdayaan Berbasis Masyarakat (PMP). Program kerja utama Kampung KB Yosodadi adalah Pengelolaan Dapur seHat Atasi STunting (DAHSYAT) bertujuan untuk meningkatkan asupan gizi masyarakat melalui pengoptimalan sumber-sumber daya pangan lokal dengan berbagai macam kegiatan, salah satunya kegiatan mendorong munculnya kelompok usaha keluarga yang berkelanjutan. Hal ini bersinergi dengan kegiatan pengabdian ini.

Edukasi yang dilakukan oleh Tim Pengabdian dari Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian Dharma Wacana dan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen Informatika dan Komputer Dharma Wacana. Edukasi pada Pengabdian pada Masyarakat pemula di Kampung KB Kelurahan Yosodadi ini dibagi menjadi 2 (dua) metode, yaitu: 1. Sosialisasi serta Penyuluhan untuk menambah wawasan dan pengetahuan anggota kelompok Masyarakat Kampung KB, disampaikan oleh Dr. Ir. Etik Puji Handayani, M.Si dan Tri Aristi Saputri, S.Kom, MTi dengan materi (a) Pentingnya budidaya dan penanganan pasca panen cabai dan (b) Cara memperpanjang masa simpan cabai dan tahap perubahan cabai menjadi aneka olahan cabai 2. Pelatihan diversifikasi olahan cabai

disampaikan oleh Ir. Rakhmiati, MTA dengan materi pengolahan cabai menjadi serbuk cabai, abon cabai, manisan cabai, minyak cabai, manisan cabai dan saos berbahan baku cabe merah. Untuk mempermudah pemahaman peserta, dalam pelatihan dibentuk kelompok-kelompok kecil yang mendapatkan pendampingan dari tim pengabdian PMP dan sebelumnya peserta diberi buku panduan yang berisi proses kerja dan diagram alir pembuatan.

Rangkaian pelaksanaan edukasi dilaksanakan selama dua hari, dimulai dengan tahap persiapan yang melibatkan: (a) penyusunan bahan administrasi yang sesuai dengan kebutuhan sosialisasi; (b) berkoordinasi dengan Ketua Kelompok Wanita Tani Mutiara di Kampung KB Kelurahan Yosodadi; (c) Menyusun materi penyuluhan yang relevan; (d) Menjadwalkan pelaksanaan sosialisasi dan pelatihan dengan mengikuti perencanaan aktivitas yang telah disetujui sebelumnya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Karakteristik Kampung KB Yosodadi, Kota Metro

Kampung KB Yosodadi diklasifikasikan dalam Kampung KB Percontohan, dan ditetapkan sebagai Terbaik I di Kota Metro dengan SK Walikota Metro Nomor 427/KPTS/D8/2017. Berdasarkan surat Kepala Perwakilan BKKBN Provinsi Lampung Nomor 2270/PD.101/J.2/2022 tanggal 21 Juni 2022, Kampung KB kelurahan Yosodadi ditetapkan Kampung Keluarga Berkualitas Tingkat Provinsi Lampung Tahun 2022. Berdasarkan Arahan Ibu Fitri Minarni, SH. MH sebagai Lurah Yosodadi sekaligus Ketua Kampung KB Kelurahan Yosodadi kepada kami (Tim Pengabdian), bahwasannya kegiatan PMP dilaksanakan di KWT Mutiara Kampung KB Yosodadi, Kecamatan Metro Timur, Kota Metro, dengan jumlah peserta 40 orang (Tabel 1), sebagai berikut:

Tabel 1. Peserta Kegiatan Program PMP Tahun 2023 di Kampung KB Yosodadi, Kota Metro

No	Peserta Sosialisasi dan Penyuluhan
1	Suwarti
2	Mujiah
3	Rustina
4	Eka wati
5	Suparsih
6	Demi hauliza
7	Dwi lestari
8	Margarini
9	Pujiati
10	Nor Berta ngatinah
11	Sudarmi
12	Dewi landari
13	Agus riyanti
14	Ika wahyuningsih
15	Sumiyati
16	Mariyani
17	Rosalia sudarmi
18	Ngatilah
19	Sri Utari
20	Hartati

21	Heni Marlina
22	Kadek
23	Asih dwi. A
24	Dwi heriyanti
25	Sumartinah
26	Tinah
27	Martiyem
28	M.suwarti
29	Puji
30	Fitri
31	Jumiyem
32	Nurlaili
33	Samiyem
34	Ngatiyah
35	Tohiriyah
36	Sri susilah
37	Ngatmawati
38	Anca
39	Yuniati
40	Suratmi

b. Tingkat kesadaran dan Pemahaman pentingnya budidaya dan olahan cabai sehat

Realisasi kegiatan sosialisasi dan penyuluhan yang telah dilakukan ternyata mampu menambah wawasan dan pengetahuan peserta tentang arti pentingnya pengeringan cabai dalam memperpanjang masa simpan cabai dan pengolahan cabai menjadi aneka produk seperti serbuk cabai, abon cabai, minyak cabai, manisan cabai, dan saos yang terbuat dari cabai merah sebagai bahan utama dan pembuatan menjadi cabai bubuk. Seluruh peserta sepenuhnya memahami bahwa tujuan dari pengeringan cabai adalah untuk mengurangi kadar air, mengurangi volume, menghambat pertumbuhan mikroorganisme, dan mengurangi aktivitas enzim. Secara prinsip, proses pengeringan dapat dijalankan dengan penjemuran di bawah sinar matahari atau dengan menggunakan pengoven pada suhu 60 °C.

Para peserta dapat mengatasi masalah warna yang kurang menarik karena terlalu coklat dengan menambahkan kalium metabisulfit ($K_2S_2O_5$) atau Natrium bisulfit ($Na_2S_2O_5$) dengan tingkat konsentrasi 0,2% atau sebanyak 2 g/l air pada saat melakukan pem"Blanshing"an atau memasukkan cabai ke dalam air mendidih (90 °C) selama ± 6 menit. Setelah proses blanching baru cabai dikeringkan.

Kesadaran peserta untuk mengolah cabai sangat diperlukan pada saat harga cabai jatuh akibat berlimpahnya panen raya. Banyak keuntungan didapatkan ketika cabai segar dikeringkan dan atau diolah menjadi aneka produk yang bisa dipasarkan dengan harga yang signifikan lebih tinggi.

c. Motivasi/Minat peserta

Hasil evaluasi tingkat menunjukkan bahwa para peserta menunjukkan tingkat antusiasme yang tinggi dalam mengikuti kegiatan sosialisasi dan penyuluhan yang dilanjutkan dengan pelatihan terkait pengolahan cabai menjadi aneka produk yang dapat dipasarkan untuk memenuhi kebutuhan cabai dengan meningkatnya kuliner di Kota Metro. Para peserta menyatakan akan meninggalkan kebiasaan lama yang masih kurang tepat dalam penanganan pasca panen dan pengolahan cabai.

Minat peserta dalam mengikuti pelatihan dapat dilihat dari pertanyaan-pertanyaan yang disampaikan dan keseriusan para peserta mengerjakan tata cara yang dilakukan setiap produk yang disajikan oleh pemateri yaitu tim penulis (Gambar 1).



Gambar 1. Pelatihan pembuatan aneka produk olahan cabai.

Aneka produk yang dibuat dalam program pengabdian ini adalah sebagai berikut:

1. *Cabe Bubuk*

- Bahan : 250 gram cabe kering
- Cara pengolahan

Cabe merah yang telah mengering dapat dihaluskan menggunakan peralatan penggilingan (gilingan/hammer mill) atau blender. Kemudian di ayak dengan menggunakan ayakan 60 mesh sehingga diperoleh bubuk cabe merah yang halus merata. Setelah itu segera dipaketkan untuk mencegah penyerapan kembali uap air.. Kemasan yang berupa plastik atau aluminium foil.



Gambar 2. Produk cabe bubuk hasil pelatihan di Kampung KB Yosodadi, Kota Metro

2. *Abon Cabe*

- Bahan : 250 gram cabe kering, 10 siung bawang putih goreng, 5 siung bawang merah goreng, 1 sendok makan gula putih, 1sendok makan garam

- Cara Membuat :

1. Cabe kering di blender dengan bumbu-bumbu bawang putih, bawang merah, garam, dan gula pasir
2. Setelah tercampu rata panaskan dengan api kecil 15 menit
3. Kemudian didinginkan baru dikemas.



Gambar 3. Produk abon cabe hasil pelatihan di Kampung KB Yosodadi, Kota Metro

3. Minyak Cabe

- Bahan: 100 gram cabai kering, 100 gram bw putih, 1 sdm garam, 1 sdm kecap asin, 1 sdm minyak wijen, minyak goreng.

- Cara pengolahan :

1. Blender cabai kering dan bawang putih
2. Panaskan minyak , tambahkan bawang putih dipanaskan sambil diaduk2 dengan api kecil
3. Campurkan garam , gula ke dalam cabe yang sudah di blender
4. Tambah kan minyak dan bawang putih ke dalam cabai
5. Biarkan beberapa hari kemudian di kemas



Gambar 4. Produk minyak cabe hasil pelatihan di Kampung KB Yosodadi, Kota Metro

4. Saus Cabe

- Bahan: 250 gram cabe segar yang matang/merah merata, dan tidak busuk, 20 gram tepung maizena, 250 gram bawang putih, 20 gram gula, 25 gram garam, 1 sdt merica, 500 gram tomat, 1 sendok makan asam cuka, 1 gram Natrium Benzoat, Air 1 liter

- Cara Pengolahan

1. Cabai dipilih dan dicuci bersih dari kotoran, sisa-sisa pestisida ,
2. Dicuci lalu ditiriskan.
3. Kukus selama 3 – 5 menit di suhu sekitar 70 – 80°C.
4. Haluskan bawang putih, garam, merica, dan gula dgn blender
5. Larutkan Tepung maizena dalam air dengan perbandingan 1:3.

6. Masak Bubur cabe yang ditambahkan bumbu yang dihaluskan. kemudian
7. Aduk secara berkelanjutan saat dipanaskan dengan api sedang hingga mencapai titik didih dan konsistensi yang diinginkan.
8. Tambahkan natrium benzoate diaduk secara merata. Kemudian tambahkan Asam cuka



Gambar 5. Produk abon cabe hasil pelatihan di Kampung KB Yosodadi, Kota Metro

5. *Manisan Cabe*

- Bahan: cabai merah besar $\frac{1}{4}$ kg, gula pasir $\frac{1}{2}$ kg
garam 1 sendok makan, air jeruk nipis/ citrunzuur $\frac{1}{2}$ sendok the, kapur sirih 1 sendok makan, air untuk merendam 2 liter dan air untuk merebus 500 ml.

- Proses Pembuatan:

- 1 Bersihkan cabai dengan membuang tangkai dan urat putihnya.
- 2 Dalam 2 liter air, cairkan kapur sirih dan biarkan mengendap. Gunakan bagian yang bening.
- 3 Imersikan cabai selama 6 jam dalam larutan air kapur.
- 4 Saring cabai dan bersihkan dengan cermat.
- 5 Rebus 500 ml air hingga mendidih, lalu tambahkan gula dan aduk hingga larut.
- 6 Tambahkan cabai dan masak hingga cabai menjadi layu. Kemudian matikan kompor dan biarkan cabai meresap semalaman.
- 7 Didihkan rendaman cabai kembali. Matikan kompor dan biarkan semalaman. Ulangi proses ini selama 3 hari hingga cabai terasa manis.
- 8 Tiriskan air kemudian keringkan cabai dengan menjemurnya atau memasukkannya ke dalam botol kemasan.



Gambar 6. Produk abon cabe hasil pelatihan di Kampung KB Yosodadi, Kota Metro

d. Dampak dan Upaya Keberlanjutan Kegiatan.

Sosialisasi Program PMP yang telah dilakukan menggunakan metode ceramah serta diskusi direspon baik oleh peserta. Kemudian dipertegas pemahaman peserta dengan melakukan pelatihan pembuatan aneka produk berbahan baku cabai dapat meningkatkan pengetahuan peserta terkait cara pengawetan dan pengolahan cabai. Semua peserta memberikan tanggapan yang positif dan mengharapkan agar kegiatan ini dapat dilanjutkan. Kelangsungan program yang diinginkan adalah melalui pendampingan dalam pengolahan dan pemasaran.

e. Kendala Pelaksanaan Kegiatan

Ketidak hadirannya seluruh anggota karena kesibukan Masyarakat Kampung KB merupakan kendala klasik walaupun tidak menyurutkan berjalannya sosialisasi dan pelatihan diversifikasi olahan cabai yang merupakan salah satu dari Program Pemberdayaan Masyarakat Pemula.

KESIMPULAN

Kegiatan sosialisasi/penyuluhan terkait diversifikasi olahan cabai yang dilakukan di Kampung KB Yosodadi, Kota Metro telah meningkatkan pengetahuan peserta serta minat/motivasi pengolahan cabai. Peserta yang sebelumnya tidak memiliki pengetahuan tentang pengolahan cabai, kini telah memiliki kemampuan untuk mengolah cabai menjadi cabe bubuk, abon cabe, minyak cabai, saos cabai dan manisan cabai.

Selanjutnya disarankan untuk dilakukan pendampingan kegiatan diversifikasi produk cabai hingga ke perizinan pemasaran agar dapat meningkatkan pendapatan Masyarakat dan mampu mengendalikan inflasi karena kontinuitas dalam pemenuhan kebutuhan cabai.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim Penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada Pusat Penelitian dan Pengabdian pada Masyarakat. (PPPM) Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian Dharma Wacana yang telah melegalisasi Tim Penulis untuk memperoleh dana dari DRTPM Kemdikbudristek yang memberikan pembiayaan dalam mendukung kegiatan pengabdian ini sesuai dengan kesepakatan dalam Surat Perjanjian Pelaksanaan Program Pengabdian Masyarakat Nomor : 373/LL2/AL.04/2023, 538/SP-DW/PM/2023.

DAFTAR PUSTAKA

- David, J. (2018). Teknologi Untuk Memperpanjang Masa Simpan Cabai. *Jurnal Pertanian Agros* 20(1):22–28.
- Hasyim. (2015). Technological Innovation of Sustainable Pest and Disease Management on Chili Peppers: An Alternative Effort to Establish Harmonious Ecosystems. *Jurnal Pengembangan Inovasi Pertanian* 8(1):1–10.
- Hidayati, N, Samsul A, & Rihadatur R. (2022). Peramalan Harga Cabai Merah Sebagai Upaya Menjaga Stabilitas Inflasi Kota Banda Aceh. *Agriekonomika* 11(1):31–42. doi: 10.21107/agriekonomika.v11i1.11380.
- Kailaku, S. I., & Ira, M. (2018). *Teknologi Pengolahan Cabai*. BPTP Sulawesi Selatan 3.
- Kurniati, N., Jafrizal, J., & Fithri, M. (2019). Teknologi Pengolahan Cabe Merah Bagi Kelompok Wanita. *Jurnal Akses Pengabdian Indonesia* 4(1):12–17.

- Pamungkas, B. (2022). *Masyarakat Metro Diajar Tanam Pangan Untuk Tekan Inflasi. Dinas Ketahanan Pangan Pertanian Dan Perikanan (DKP3) Metro*. Retrieved March 27, 2023 (<https://m.lampost.co/berita-masyarakat-metro-diajar-tanam-pangan-untuk-tekan-inflasi.html>).
- Setyawan, A. (2022). *Gertapaga, Upaya Pemkot Metro Wujudkan Ketahanan Pangan Di Tengah Ancaman Resesi-Metro*. Metro, Suara. Com. (<https://metro.suara.com/read/2022/12/08/195155/gertapaga-upaya-pemkot-metro-wujudkan-ketahanan-pangan-di-tengah-ancaman-resesi>).
- Tim Diskominfo, Kota Metro. (2022). *Kota Metro Meriahkan HUT RI Ke-77 Dengan Gertapaga, Pasar Tani Dan Lomba Masak – Pemerintah Kota Metro*. Diskominfo Kota Metro 2022. Retrieved March 29, 2023 (<https://info.metrokota.go.id/kota-metro-meriahkan-hut-ri-ke-77-dengan-gertapaga-pasar-tani-dan-lomba-masak/>).