

## PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PENGOLAHAN CABAI RAWIT DI DESA JIRAK, KECAMATAN SAJAD

Asti Febrina<sup>1)</sup>, Oktavia Nurmawaty Sigiro<sup>2)</sup>, Hidayat Asta<sup>3)</sup>

<sup>1,2,3</sup>Agribisnis, Politeknik Negeri Sambas  
E-mail: astifebrina02@mail.com

### Abstract

The income of the people in Jirak Village is generally obtained from farming. People plant various types of plants, one of which is cayenne pepper. The people of Jirak Village now cultivate a lot of chilies because the type of soil in this village is suitable for growing chilies. The chili harvest is directly sold to middlemen in fresh condition. The problem is that when the harvest is abundant, the price of chilies decreases. Public interest in consuming fresh cayenne pepper is still low, this is one of the reasons why chili prices have decreased. Apart from that, chilies have a high water content which results in rapid post-harvest damage and rot. So post-harvest treatment is needed so that it can be stored for a long time by making a product. This PKM activity aims to increase the skills and knowledge of partners in processing cayenne pepper in various types of products, one of which is shredded chili and peanut brittle. So far, the people of Jirak village have never processed chilies into shredded chilies and chili rempeyek. With this training, Jirak village farmers can provide new innovations to start making processed products from chilies. Shredded chili and peanut brittle are packaged in packaging that has been attractively designed and can protect the product so that it lasts a long time. This product can be used as a business opportunity product with economic value for partners, so it can increase daily income.

**Keywords:** *Chili peppers, Jirak, Shredded chili*

### PENDAHULUAN

Desa Jirak berada di Kecamatan Sajad yang merupakan salah satu Desa yang ada di Kalimantan Barat. Luas desa ini 6.716,52 KM dengan jumlah penduduk berjumlah 824 jiwa dan rata-rata mata pencaharian warganya adalah bertani dan ada beberapa yang bertenun (Sulia. U.S *et al.*, 2023). Desa Jirak memiliki tanah yang datar dan lumayan subur untuk dijadikan sebagai lahan pertanian. Masyarakat Desa Jirak umumnya bertani. Salah satu tanaman yang banyak ditanam oleh petani Desa Jirak selain padi saat ini yaitu cabai rawit. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan mitra, banyak warga desa membudidayakan cabai rawit sehingga panennya bisa mencapai ratusan kg setiap minggunya.

Penanganan pascapanen yang dilakukan masyarakat masih sangat minim, sehingga hasil panen segar langsung dijual ke pasar atau pedagang pengumpul. Menurut Bahar *et al* (2020) bahwa penanganan hasil cabai merah yang banyak dilakukan

ditingkat petani hanya sebatas penanganan segar, berupa pembersihan, sortasi, dan pengepakan sederhana, bahkan ada yang tidak melakukan tahapan itu sama sekali. Penanganan cabai seperti itu akan berdampak pada penumpukan hasil panen apabila tidak laku terjual (Armadi. Y. *et al.*, 2021). Sejalan dengan pernyataan Timisela *et al* (2020) bahwa meskipun harga jual cabai rawit pada waktu tertentu sangat menjanjikan, namun usaha tani cabai juga mempunyai banyak tantangan terutama saat musim pasokan cabai melimpah dan harga menjadi turun. Selain itu, cabai pada saat tertentu mengalami perubahan harga yang drastis per kg nya. Harga cabai terkadang melonjak tajam mencapai RP. 90.000 per kg pada musim kemarau, namun pada saat musim panen melimpah harga cabai menurun drastis menjadi Rp 30.000 per kg atau lebih.

Masyarakat umumnya menggunakan cabai rawit hanya untuk bahan tambahan masakan. Oleh sebab itu, setiap hasil panen melimpah harga cabai akan menurun karena konsumsi masyarakat pada cabai rawit yang rendah akibat identik dengan rasa sangat pedas sehingga banyak cabai yang tidak laku dan mengakibatkan harga turun. Cabai mengandung cap-saicin yang memberikan rasa pedas, dan minyak atsiri yang disebut capsicol. Cabai merah merupakan bahan makanan penting yang digunakan sebagai makanan dan sebagai bumbu karena warna yang khas, kepedasan, rasa dan aroma yang berbeda (Bogusz *et al*, 2018).

Cabai rawit merupakan salah satu hasil pertanian yang mempunyai kadar air yang tinggi. Tingginya tingkat kadar air pada cabai rawit dapat merusak umur simpan dari cabai tersebut. Sehingga diperlukan penanganan pascapanen cabai menjadi produk olahan yang mempunyai kemasan yang menarik. Produk yang akan dijadikan alternatif pengolahan cabai yaitu produk abon cabai dan peyek cabai. Abon cabai dan peyek merupakan produk yang banyak diminati oleh masyarakat. Selain itu, abon cabai dan peyek cabai adalah produk yang memiliki umur simpan yang lumayan panjang. Abon cabai dan peyek merupakan jenis makanan dengan olahan sederhana yang bisa disajikan dalam berbagai bentuk pelengkap makanan atau bisa dikonsumsi langsung. Abon cabai dan peyek umumnya banyak diminati masyarakat karena identik dengan rasanya yang unik dan pedas. Peyer biasa dimakan untuk tambahan saat santai, makanan lebaran, pecel, dan berbagai jenis makanan lainnya. Selain itu, abon cabai sangat digemari masyarakat sebagai pendamping makanan, taburan pada mie instan, sayur, sup bahkan

soto. Abon cabe juga dimanfaatkan sebagai bumbu untuk memasak nasi goreng, aneka tumis, telur dadar, dan lain-lain. Abon cabe varian teri dan rebon dapat langsung dikonsumsi bersama nasi putih sebagai lauk pauk (Amirathul. U.Z, 2022). Berdasarkan hal di atas, pengolahan cabai rawit menjadi abon cabai dan peyek cabai tentu saja akan memberikan pengetahuan dan peningkatan keterampilan mitra petani dalam berbagai olahan dari cabai rawit. Kegiatan pengabdian ini, bertujuan untuk meningkatkan produktivitas ibu-ibu petani dalam mengolah hasil pertanian menjadi produk yang bernilai ekonomis dan bisa menambah pendapatan masyarakat di Desa Jirak. Kepada kelompok mitra petani diberikan edukasi, penyuluhan, pelatihan dan praktek secara langsung. Dengan kegiatan ini diharapkan adanya transformasi pengetahuan kepada ibu-ibu petani dengan mengadakan pengolahan produk dengan bahan cabai rawit.

Kegiatan pelatihan yang akan dilakukan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan pendapatan masyarakat setempat melalui pengolahan cabai rawit menjadi berbagai olahan produk yaitu abon cabai dan peyek cabai sehingga hasil panen cabai rawit yang dipanen tidak hanya dijual segar saja ke pasar, akan tetapi bisa diolah menjadi produk yang bisa tahan lama dan bisa dijadikan kesempatan bisnis menghasilkan uang oleh ibu-ibu mitra petani di Desa Jirak.

## **METODE**

Berdasarkan permasalahan yang ada pada mitra, maka dapat ditentukan solusi yang ada pada mitra. Solusi dari permasalahan yang ada adalah sebagai wujud inovasi membuat olahan produk dari cabai rawit sehingga bisa dijadikan kesempatan bisnis oleh mitra sekaligus untuk menambah pendapatan mitra. Supaya pelaksanaan kegiatan berjalan dengan baik, maka mitra diberikan edukasi, penyuluhan, pelatihan, tentang prosedur pengolahan abon cabai dan rempeyek cabai, pemilihan jenis kemasan untuk penyimpanan produk, desain label kemasan yang menarik. Solusi yang diberikan bertujuan untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat dalam peluang pengolahan produk berbahan dasar cabai sehingga bisa memanfaatkan hasil panen cabai dengan maksimal dan memberikan peluang bisnis serta mata pencaharian tambahan dari ibu-ibu petani Desa Jirak.

Dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang akan dilakukan sangat diperlukan rangkaian kegiatan terpadu yang partisipatif terhadap masyarakat. Metode yang dipakai dalam kegiatan pengabdian adalah penyuluhan dan praktik. Rangkaian kegiatan yang akan dilakukan yaitu:

a. Pertemuan dengan kepala desa dan mitra kegiatan

Pertemuan awal dengan kepala desa dilakukan untuk menjelaskan rangkaian kegiatan yang akan dilaksanakan. Melakukan FGD (*Focus Group Discussion*) dengan perangkat desa terkait pengolahan produk abon cabai dan peyek cabai. Mengenai bahan cabai rawit yang digunakan yaitu cabai rawit yang dimiliki oleh mitra.

b. Diskusi tentang rencana pelaksanaan kegiatan dengan ketua kelompok mitra ibu-ibu petani bernama ibu wina.

c. Pelaksanaan kegiatan dengan cara memastikan jadwal pelaksanaan kegiatan kepada mitra. Pada tahap ini melakukan presentasi materi oleh tim pengabdian kepada mitra, pengolahan produk abon cabai dan peyek cabai, pengemasan produk, pemasaran produk.

d. Pelaksanaan pengolahan abon cabai dan peyek cabai oleh tim dan mitra terlibat langsung dalam proses pengolahan.

e. Pengemasan produk dan pemasaran produk

Tim memberikan pengetahuan kepada mitra tentang teknik pengemasan dan teknik pemasaran produk di pasaran, supermarket dan lain-lain.

Proses pengolahan abon cabai dan rempeyek cabai, dilakukan dengan proses pengolahan yang sederhana. Alat dan bahan yang digunakan diperoleh dari hasil pertanian dan pasar dengan harga yang tidak terlalu mahal. Alat-alat yang digunakan yaitu blender, oven, pisau, loyang, wajan, baskom, nampan, sarung tangan, masker, celemek, talenan, kemasan botol plastik, kemasan *standing pouch*, sendok, dan alat pendukung produksi lainnya. Bahan-bahan yang digunakan yaitu cabai rawit merah, bawang merah, bawang putih, penyedap rasa, garam, minyak goreng, teri, rebon, daun jeruk, cekur, merica, ebi dan lain –lain. Adapun prosedur pengolahan abon cabai yaitu:

1. Siapkan alat dan bahan yang ingin digunakan
2. Ketumbar, kemiri, bawang putih, dan biji kencur di haluskan

3. Iris tipis cabe rawit dan daun jeruk(daun kencur)
4. Masukkan tepung beras kedalam baskom, lalu tambahkan tepung tapioka 3-5 sendok makan, bumbu yang sudah dihaluskan tadi dan telur
5. Tambahkan air sedikit demi sedikit hingga adonan pas tidak terlalu kental dan tidak terlalu encer
6. Lalu ditambahkan masako, cabe rawit,daun jeruk(daun kencur) yang sudah di iris tipis dan ebi
7. Panaskan minyak dalam wajan dengan api sedang
8. Setelah minyak panas adonan siap di goreng
9. Masukkan gorengan rempeyek yang sudah jadi kedalam standing pouch dan ditempel stiker
10. Rempeyek cabe rawit siap di makan

Sedangkan prosedur pembuatan abon cabai sebagai berikut:

1. Sortasi cabai, *blanching* menggunakan air panas sekitar 5 menit
2. Tiriskan cabai, setelah itu lakukan pengovenan sampai kering dengan suhu 60<sup>0</sup> C.
3. Cabai yang sudah dikeringkan dihaluskan sesuai selera. Sisihkan.
4. Haluskan semua bumbu (udang rebon dan bawang merah goreng)
5. Bumbu yang telah dihaluskan disangrai (masak tanpa minyak) dan masukkan udang kering rebon
6. Masukkan cabai kering yang sudah di blender.
7. Tambahkan sedikit kaldu bubuk dan garam.
8. Aduk rata dan lakukan uji rasa dan angkat, apabila sudah masak.
9. Setelah dingin, sesuai suhu ruang abon cabai dapat disimpan dalam botol-botol kecil. Tahan selama 3 bulan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan pembuatan abon cabai dan peyek cabai dilakukan langsung praktek di lapangan bersama dengan mitra. Pelaksanaan pelatihan pembuatan abon cabai dan rempeyek cabai belum pernah dilakukan oleh ibu-ibu PKK yang terdiri dari ibu-ibu petani. Petani umumnya masih menjual hasil panen cabai segar ke tengkulak dan pasar.

Menurut Armadi, *et al* (2021) pada umumnya, masyarakat hanya langsung menjual hasil produksi cabai rawitnya dalam bentuk segar kepedagang pengumpul. Akan tetapi, penjualan dalam bentuk segar dapat menimbulkan resiko pembusukan. Sehingga beresiko cepat mengalami pembusukan pada saat panen raya. Masih minimnya pengetahuan masyarakat petani Jirak terhadap pengolahan cabai rawit sehingga belum ada inovasi pengolahan cabai rawit menjadi berbagai jenis produk.

Pada saat kegiatan pelatihan berlangsung, terlihat sekali antusias ibu-ibu petani dalam bertanya dan berdiskusi dengan tim pelatihan. Hal ini disebabkan mereka sangat senang sekali dengan pelatihan yang dilakukan karena selama ini cabai rawit hanya dijual dan dikonsumsi dalam kondisi segar. Pelatihan yang dilakukan juga memberi peluang untuk ibu-ibu petani berwirausaha dan memanfaatkan hasil pertanian lokal, sehingga bernilai ekonomis dan menambah mata pencaharian. Produk abon cabai dan peyek cabai juga memiliki umur simpan yang lama, sehingga produk ini bisa mengatasi pembusukan pada cabai rawit segar ketika panen melimpah.



Gambar 1. Pembuatan peyek dan abon cabai

Metode yang digunakan dalam pelatihan ini adalah penyuluhan dan praktik langsung di lapangan. Pada proses penyuluhan, peserta diberikan pemahaman dan pengetahuan tentang pemanfaatan cabai rawit segar untuk dijadikan beberapa produk yang bernilai ekonomis secara teori. Sedangkan untuk pelatihan, mitra didampingi praktik secara langsung di lapangan dengan didampingi oleh tim pelatihan. Diharapkan dengan menggunakan dua metode ini, masyarakat mitra bisa melanjutkan pengolahan cabai rawit untuk meningkatkan mata pencaharian masyarakat terutama pada saat panen melimpah.

Mitra sangat termotivasi dalam merintis usaha pengolahan dari cabai rawit untuk ke depannya. Dilihat dari minat mitra yang sangat antusias selama pelatihan, diharapkan ada kegiatan lanjutan dari pengolahan cabai yang dilakukan. Pengolahan cabai rawit lain yang bisa dilakukan oleh masyarakat yaitu pembuatan saus cabai, tepung cabai, manisan cabai, asinan cabai, cabai kering dan lain-lain. Pada saat dilakukan pelatihan, mitra dibimbing dalam setiap tahap pengolahan yang sesuai dengan standar sanitasi pangan, mulai dari pemilihan bahan sampai pengemasan. Mitra juga diberikan materi untuk kriteria pemilihan bahan pengemasan yang sesuai dengan jenis produk, desain kemasan yang sesuai dengan tipe produk dan bagaimana cara penjualan atau pemasaran produk supaya laku di pasaran. Pemasaran produk bisa dijual oleh masyarakat di pasar offline maupun online.



Gambar 2. Produk abon cabai dan peyek cabai

## SIMPULAN

Setelah dilaksanakan kegiatan pelatihan, maka dapat disimpulkan yaitu:

1. Kegiatan pelatihan pemberdayaan masyarakat mitra di desa Jirak, Kecamatan Sajad telah berhasil dilakukan. Pelaksanaan kegiatan pelatihan yang dilaksanakan sangat direspon dengan baik oleh masyarakat, ini terlihat dari tingginya antusias mitra dalam bertanya dan berdiskusi selama pelatihan.
2. Kegiatan ini memiliki dampak bagi petani cabai di desa Jirak dan mitra memiliki peluang inovasi produk yang bernilai ekonomis untuk menambah pendapatan sehari-hari.

## DAFTAR PUSTAKA

- Armadi, Yukiman. NetiKesumawati, Rita Hayati. (2021). Pengolahan Cabai Segar menjadi Tepung Cabai. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bumi Rafflesia*. p-ISSN 2623-2111/e-ISSN 2623- 212X.
- Amirathul Ulfa. Z. (2022). Analisis Nilai Tambah Dan Profitabilitas Produk Abon Cabe Pada Ukm Evia, Parung Panjang, Kabupaten Bogor. Skripsi. Fakultas Sains Dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah
- Bahar, Y. H., Achidayat, Promosiana, A., Suharto, Y. B., & Ichniarsyah, A. N. (2020). Kaji Terap Teknologi Penanganan Pascapanen Cabai Rawit Merah (*Capsicum frutescens L.*) Melalui Proses Pengempaan Dan Diversifikasi Pengolahan Aneka Cabai. Laporan Penelitian Politeknik Pembangunan Pertanian Bogor.
- Bogusz Jr, S., Libardi, S. H., Dias, F. F. G., Coutinho, J. P., Bochi, V. C., Rodrigues, D., Melo, A. M. T., & Godoy, H. T. (2018). Brazilian Capsicum peppers: Capsaicinoid content and antioxidant activity. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 98(1), 217–224.
- Sulia. U.Sukmawati., Rojia., Maya., Santi., Iswandi.(2023). Analisis Kesejahteraan di Desa Jirak dengan Metode CIBEST. *Jurnal Alwatzikhoebilla*. Vol. 9 No. 2, hal. 362-375
- Timisela, N.R., Salampessy, Y.E., Apituley, Y.M.T.N. (2020). Analisis Pembentukan Harga Komoditas Cabai Rawit dan Bawang Merah Pada Tingkat Eceran di Kota Ambon. *Jurnal Budidaya Pertanian*. 16(1):31-41. <https://doi.org/10.30598/jbdp.2020.16.1.31>.