



PEMBERDAYAAN PETANI DALAM PENINGKATAN NILAI TAMBAH BUAH CABE MELALUI PENGOLAHANNYA MENJADI ABON CABE

Amran Laga*, Muhipidah, dan Abd Waris

**e-mail: amranlaga@gmail.com.*

Fakultas Pertanian Universitas Hasnuddin Jl. Perintis Kemerdekaan Km 10 Tamalanrea.

Diserahkan tanggal 13 Oktober 2021, disetujui tanggal 26 Oktober 2021

ABSTRAK

Cabai sebagai salah satu komoditi yang penggunaannya sudah cukup luas. Cabai digunakan sebagai pelengkap makanan, memberikan rasa pedas yang meningkatkan selera makan dan digunakan sebagai bumbu masakan. Rasa pedas yang dihasilkan oleh cabai karena adanya senyawa capcaisin yang terkandung secara alami di dalam buah cabai. Pemannfaatan cabai di kalangan masyarakat atau rumah tangga hanya terbatas pada pengolahan cabai segar menjadi bumbu atau sambal. Sehingga meskipun produktivitas cabai cukup tinggi akan tetapi tingkat konsumsi masyarakat yang masih rendah, menyebabkan banyak hasil panen cabai yang tidak laku terjual. Olehnya itu untuk meningkatkan konsumsi cabai dan mengurangi kerugian yang diderita di tingkat petani, perlu dilakukan pengolahan cabai menjadi produk dengan bentuk yang berbeda dari sambal, mempunyai cita rasa dan memiliki masa simpan yang lebih lama dibandingkan dengan buah segarnya dalam bentuk Abon Cabe. Kegiatan pengabdian ini dilakukan melalui model transfer ilmu dan teknologi diversifikasi pengolahan abon cabe. Dalam kegiatan pengabdian ini menghasilkan produk abon cabe yang telah dikemas dilengkapi dengan label kemasan yang inovatif dan informatif.

Kata kunci: Cabai, produk olahan, abon cabe.

ABSTRACT

chili is one of the commodities that are quitely used in food industry and daily life. Chili is used as a food complement, provides a spicy taste that enhances appetite and is used as a seasoning. The spicy taste produced by chilies is due to the capsaicin compound that is naturally founded in chilies. In household, chili is only limited to processing fresh chilies into spices or sauce. Even though the chili productivity is quite high, the level of public consumption is still low, causing many chili crops to be unsold. Therefore, to increase chili consumption and reduce losses that suffered at the farmer level, it is necessary to process chilies into a product that is different from sauce, has a taste and has a longer shelf life compared to fresh fruit in the form of Chili Floss. This activity is carried out using a model of knowledge transfer and technology diversification in the processing of chili floss. This activity involves the production of chili floss products that have been packaged with innovative and informative packaging labels.

Keywords: Chili, processed products, chili floss.



PENDAHULUAN

Kabupaten Soppeng merupakan salah satu kabupaten yang terletak di Provinsi Sulawesi Selatan. Dengan luas wilayah sebesar 1.500 km², Kabupaten ini terdiri dari sebagian besar wilayah pegunungan dan wilayah perairan air tawar. berada pada ketinggian rata-rata antara 100-200 m di atas permukaan laut. Produksi tanaman sayuran dan buah-buahan khususnya buah semusim di bidang pertanian setiap tahunnya memberikan hasil yang memuaskan terutama bagi petani. Salah satu jenis tanaman sayuran yang memiliki produktivitas cukup tinggi di Kabupaten Soppeng yaitu cabe. Jenis cabe yang banyak dibudidayakan di daerah ini yaitu jenis cabe merah besar dan cabe rawit. Luas planting area untuk cabe merah besar mencapai 61 ha dengan produksi cabe merah besar mencapai 2.395 kuintal atau setara dengan 239,5 ton dengan luas panen 48 ha (Badan Pusat Statistika, 2019). Produktivitas petani cabe merah di Kabupaten Soppeng berkisar pada angka 4,9 ton/ha.

Cabe pada saat musim kemarau akan mengalami peningkatan harga akan tetapi musim hujan dan musim panen raya maka jumlah produksi cabe akan semakin tinggi dengan harga jual yang rendah. Ibu-ibu rumah tangga ataupun warung makan di Kabupaten Soppeng hanya menggunakan cabe sebagai bumbu dapur atau bahan

masakan. Olehnya itu setiap panen raya harga cabe akan menurun dan karena konsumsi masyarakat yang cukup rendah sehingga banyak cabe yang akan tidak laku terjual sehingga harga cabe cenderung diturunkan. Padahal, cabe mengandung capsaicin yang memberikan rasa pedas, dan minyak atsiri yang disebut capsicol. Dalam dunia pengobatan zat ini digunakan untuk menggantikan fungsi minyak kayu putih atau obat gosok lain untuk mengurangi rasa pegal, rematik, sesak nafas dan gatal-gatal. Bahkan kandungan bioflavanoid yang ada dalam buah cabe dimanfaatkan untuk penyembuhan radang, penyakit polio, dan obat penenang. Selain sebagai analgetik, afrosidiak cabe juga berpotensi sebagai anti kanker (Mulia et al., 2016).

Kecamatan Lalabata merupakan salah satu kecamatan terbesar di daerah Kabupaten Soppeng. Kecamatan ini memiliki luas lahan non sawah sebesar 5.020 ha. Cabe untuk sebagian besar penduduk di daerah ini hanya dimanfaatkan sebagai bumbu masakan, bukan sebagai makanan pendamping. Olehnya itu dipandang perlu untuk menerapkan teknologi pengolahan pada cabe guna meningkatkan nilai jual dari cabe. Selain itu penggunaan cabe tidak akan terbatas hanya sebagai bumbu masak tetapi dapat dikembangkan menjadi produk olahan. Sehingga pada saat panen raya, cabe dapat dimanfaatkan dengan baik dan mengurangi kerugian pada petani pada saat musim

panen raya. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat diharapkan mampu untuk:

- 1) Meningkatkan pengetahuan masyarakat terhadap bentuk-bentuk pengolahan yang dapat diterapkan pada buah dan sayuran terkhusus untuk cabe yang tidak terbatas hanya pada pengolahan-nya dalam bentuk saos atau sambel tetapi bisa dalam bentuk olahan lain.
- 2) Meningkatkan nilai jual dari komoditi lokal, dan
- 3) Memperpanjang masa simpan cabe yang memiliki sifat perishable (mudah rusak).

METODE PELAKSANAAN

A. Tempat dan Waktu.

Kegiatan pengabdian dilaksanakan di Kecamatan Lalabata, Kabupaten Soppeng. Kegiatan ini terlaksana selama 8 bulan dengan beberapa rangkaian dari persiapan kegiatan pelaksanaan pengabdian.

B. Khalayak Sasaran.

Sasaran kegiatan ini yaitu kelompok tani dan ibu rumah tangga yang memiliki tingkat pemahaman terhadap pengolahan cabai menjadi suatu produk olahan dengan tingkat ekonomi yang lebih tinggi dari buah segarnya.

C. Metode Pengabdian.

Pemberdayaan masyarakat dilakukan melalui model transfer ilmu dan teknologi diversifikasi pengolahan abon cabe.

Kegiatan ini dilakukan dalam tiga tahap. Pertama yaitu persiapan pra pengabdian terdiri dari kegiatan (1) pemilihan proses pengolahan abon cabe yang akan disampaikan kepada masyarakat; (2) pemilihan jenis kemasan dan label produk; (3) Persiapan booklet / modul teknologi untuk pengolahan cabe; (4) Persiapan disain alat pengering. Kedua adalah pelatihan dan praktek pembuatan produk olahan abon cabe terkait proses pengolahan produk, sanitasi produksi dan beberapa materi-materi penunjang lainnya. Pelatihan kemudian dilanjutkan dengan prinsip pengemasan produk abon cabe yang dihasilkan. Tahapan akhir meliputi pendampingan operasional, konsultasi dan evaluasi. Pendampingan dilakukan dalam proses produksi, penyiapan kemasan, dan proses pengemasan yang baik dan benar. Pendampingan pada proses ini juga ditekankan pada pengendalian mutu dan menjaga sistem sanitasi selama pengolahan. Selain itu pada tahap ini juga akan diberikan pemahaman terkait teknik pemasaran. Layanan konsultasi atau konseling dilakukan untuk membantu dalam menyelesaikan persoalan yang dihadapi.

Indikator Keberhasilan. Indikator keberhasilan kegiatan pengabdian ini yaitu peningkatan pemahaman masyarakat / kelompok tani terhadap proses pengolahan bahan hasil pertanian khususnya cabai di lokasi pengabdian. Selain itu, indikator keberhasilan lainnya yaitu produk yang dihasilkan

selama kegiatan praktik pembuatan abon cabai di lokasi pengabdian.

D. Metode Evaluasi.

Evaluasi dilakukan untuk mengukur seberapa besar pengaruh yang diberikan dari pelaksanaan kegiatan pengabdian. Pengukuran pemahaman peserta dilakukan melalui kuisioner singkat setelah kegiatan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Penentuan Proses Pengolahan Abon Cabe.

Kegiatan pertama yang dilakukan dalam rangkaian kegiatan pengabdian ini yaitu memilih proses produksi abon cabe terbaik dari beberapa tahapan proses yang telah ada. Dalam kegiatan ini dilakukan proses produksi abon cabe dengan beberapa metode. Pada prosesnya diketahui bahwa dalam proses pembuatan abon cabe, untuk mempercepat dan memudahkan dalam proses pengeringan, maka cabai segar terlebih dahulu diblanching selama kurang lebih lima menit. Blanching pada cabai dimaksudkan untuk menghilangkan kekerasan dan membuat daging buah menjadi lunak untuk memedahkan proses pengeringan. Selain itu, cabai yang telah di blanching kemudian dipotong dengan ukuran kecil.

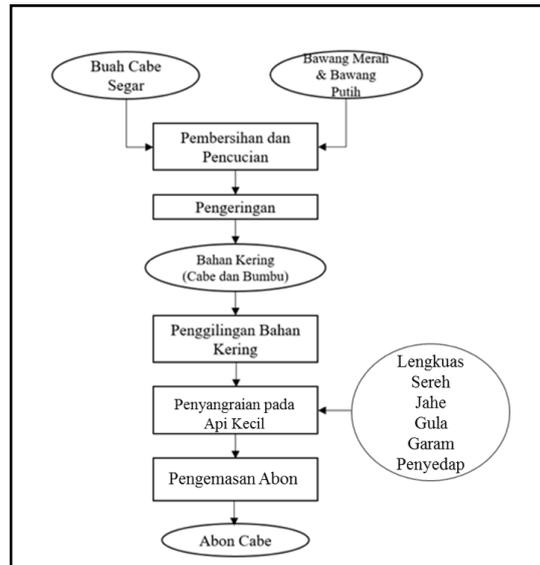
Dalam proses pembuatan abon cabai selain menggunakan bahan-bahan seperti cabai merah segar, cabai rawit, bawang merah, bawang putih, sereh, lengkuas, dan

jahe, peralatan yang digunakan dalam pembuatannya pun merupakan alat sederhana. Pengeringan cabe jika tidak menggunakan alat pengering, cabai dapat dikeringkan dengan sinar matahari, proses pengolahan cabai menjadi abon cabai hanya menggunakan pisau, wajan dan sudip.

Adapun proses pembuatan abon cabai yang terpilih dan akan diaplikasikan pada kegiatan pengabdian dapat dilihat pada Gambar 1.

A. Bubuk Cabai

- Pembersihan Cabai terlebih dahulu di bersihkan dari kotoran yang masih menempel dengan air mengalir kemudian membuang bagian pangkal daun.
- Blanching Cabai kemudian di blanching selama 5 menit.
- Pengecilan Ukuran Cabai hasil blanching kemudia dipotong-potong kecil
- Pengeringan Cabai selanjutnya dikeringkan selama 24 jam pada suhu 60°C atau 4 - 5 hari dengan sinar matahari yang cukup.
- Pembuatan bubuk cabai Cabai yang telah kering kemudian dihaluskan menjadi bubuk cabai menggunakan grider. Dapat pula menggunakan mesin penepung untuk jumlah gilingan yang lebih besar.



Gambar 1. Diagram Alir Proses Pengolahan Abon Cabai.

B. Pembuatan Abon Cabai

- Siapkan bahan-bahan yang dibutuhkan yaitu cabe bubuk, cabe rawit bubuk, bawang putih, bawang merah, sereh, jahe, lengkuas dan gula semut.
- Bumbu-bumbu termasuk gula disangrai pada api kecil
- Setelah bumbu mulai beraroma wangi kemudian cabe rawit dan cabe merah dimasukkan ke dalam wajan dengan perbandingan 2:1
- Diaduk sampai semua bahan tercampur rata dan penampakan abon cabai berubah menjadi merah gelap dibandingkan bubuk cabai sebelum penyangraian.
- Dilakukan penambahan sedikit garam dan gula jika diinginkan rasa yang sedikit pedas dan manis.

2. Label dan Kemasan Abon Cabe

Kemasan abon cabe yang digunakan adalah wadah toples transparan. Pemilihan jenis wadah ini dimaksudkan untuk memperlihatkan abon cabe yang dikemas. Kemasan tidak boleh berwarna sehingga warna dari bahan yang dikemas akan terlihat dengan jelas. Penggunaan kemasan dapat berupa kemasan toples plastik maupun kaca. Dengan penambahan label pada kemasan diharapkan mampu untuk meningkatkan daya tarik kemasan Abon Cabe dan sebagai informasi bagi para konsumen, dikarenakan pada label terdapat logo merek dari produk abon cabe yaitu CADASS dan juga pada label kemasan tercantum komposisi bahan serta informasi penting lainnya.

Amran Laga, Muhpidah, dan Abd Waris: Pemberdayaan Petani dalam Peningkatan Nilai Tambah Buah Cabe Melalui Pengolahannya Menjadi Abon Cabe.



Gambar 2. Proses Pembuatan Abon Cabe.



Gambar 3. Label dan Kemasan Abon Cabe.

3. Modul Pengolahan

Modul pengolahan merupakan salah satu sarana untuk memberikan informasi tambahan kepada peserta kegiatan pengabdian. Dalam modul kegiatan berisi informasi-informasi terkait cabai dan olahannya. Dengan adanya modul pengolahan ini, diharapkan mampu untuk meningkatkan

minat kelompok tani ataupun warga yang hadir dalam melakukan pengolahan terhadap cabai guna meningkatkan kualitas dan nilai ekonominya. Modul pengabdian dihasilkan dari gabungan beberapa informasi dan studi terhadap produk olahan cabai yang dirangkumkan dalam satu modul olahan.



Gambar 4. Modul Pengolahan.

4. Pelatihan Pembuatan Abon Cabe

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat berpusat pada kegiatan di lapangan yaitu lokasi pengabdian. Kegiatan di lokasi pengabdian terbagi menjadi dua bagian yaitu pemberian materi via ZOOM Meeting dan praktek pembuatan Abon Cabe. Materi terlebih dahulu diberikan kepada masyarakat terkait proses pengolahan produk, sanitasi produksi dan beberapa materi-materi penunjang lainnya melalui ZOOM Meeting. Materi penunjang diharapkan mampu untuk meningkatkan atau memberi pandangan awal kepada peserta yang menghadiri kegiatan pengabdian, sebelum masuk pada kegiatan praktik pengolahan abon cabe. Materi-materi Pelatihan diberikan oleh instruktur dan pakar di bidang yang sesuai dengan kebutuhan materi pelatihan. Sedangkan untuk praktek

pembuatan olahan cabe diberikan oleh salah satu dari tim pengabdian yang telah terlatih sebelumnya dalam proses pembuatan olahan "Abon Cabe". Pelatihan kemudian dilanjutkan dengan prinsip pengemasan produk abon cabe yang dihasilkan. Masyarakat diberikan wawasan terkait tahapan-tahapan dalam mengemas produk serta penggunaan kemasan dalam bentuk plastik. Selama proses praktik pembuatan abon cabe juga dilakukan tanya jawab apabila terdapat peserta yang kurang memahami ataupun memiliki pertanyaan terkait materi-materi yang telah diberikan sebelumnya melalui Zoom Meeting. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dihadiri oleh 19 orang peserta yang terdiri dari kelompok tani, masyarakat setempat dan pegawai Dinas Pertanian Kabupaten Soppeng (Gambar 5).

Amran Laga, Muhpidah, dan Abd Waris: Pemberdayaan Petani dalam Peningkatan Nilai Tambah Buah Cabe Melalui Pengolahannya Menjadi Abon Cabe.



Gambar 5. Kegiatan Pengabdian di Kabupaten Soppeng.

5. Keberhasilan Kegiatan Pengabdian Masyarakat.

Kegiatan pengabdian yang dilakukan di lokasi menghasilkan output diantaranya yaitu produk abon cabe yang telah dikemas dan diberi label kemasan. Dimana proses pengerjaannya dibantu oleh peserta yang menghadiri kegiatan pengabdian. Keikutsertaan peserta dalam proses produksi abon hingga pengemasan merupakan salah satu wujud peningkatan pemahaman dan apresiasi terhadap yang dilaksanakan. Selain itu setelah kegiatan pengabdian, peserta yang hadir diberikan kuisioner singkat terkait hal-hal dalam pengolahan bahan pangan yaitu cabai dan pengalaman selama mengikuti

kegiatan pengabdian. Dari 19 peserta yang hadir 16 orang memberikan hasil peningkatan pemahaman dalam skala 5 (meningkat) dan 3 orang memberikan hasil peningkatan pemahaman dalam skala 4 (cukup). Sehingga persentase peserta dengan peningkatan pemahaman terhadap pengolahan cabe sebesar 84% dari total peserta yang menghadiri kegiatan.

Keberhasilan pembuatan produk abon cabe ditunjukkan dengan adanya produk yang telah dibuat dikemas (Gambar 6). Pengemasan dilakukan dengan menggunakan kemasan yang menarik dan dilengkapi dengan label kemasan yang berisi informasi terhadap produk yang dikemas.



Gambar 6 Produk Abon Cabe.

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian yang dilaksanakan dapat berjalan dengan lancar karena adanya bantuan dari semua pihak yang terlibat dalam kegiatan ini. Selain itu pemilihan topik pengabdian didasarkan pada studi terhadap masyarakat di lapangan yang terkadang mengalami permasalahan khususnya cabai.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Kementrian RISTEK-BRIN atas sumbangsih dana pengabdian yang diberikan, Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Hasnuddin atas dukungannya dalam

kegiatan pengabdian kepada masyarakat, dan Pemerintah Daerah Kabupaten Soppeng terkhusus Dinas Pertanian Kabupaten Soppeng yang memberikan dukungan dan partisipasi dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilaksanakan pada tanggal 14 Agustus 2020.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistika. 2019. Kabupaten Soppeng dalam Angka 2019. Soppeng: Badan Pusat Statistika Kabupaten Soppeng.
- Mulia, K. Hasan, A.E.Z. dan Suryani. 2016. Total Phenolic, Anticancer and Antioxidant Activity of Ethanol Extract of *Piper retrofractum* Vahl from Pamekasan and Karang Asem. *Current Biochemistry*. 3 (2) : 80 -90.