

PEMBERDAYAAN WARGA KARANG TARUNA KELURAHAN TAMARUNANG MELALUI PENGOLAHAN CABAI DI KABUPATEN GOWA

Dien Triana*, Syamsinar, dan Andi Abdul Azis Ishak

*e-mail: *dientriana@poliupg.ac.id*

Politeknik Negeri Ujung Pandang, Jalan Perintis Kemerdekaan Km. 10 Makassar.

Diserahkan tanggal 29 April 2020, disetujui tanggal 17 Mei 2020

ABSTRAK

Pemberdayaan masyarakat melalui pengolahan cabai adalah upaya memberikan pengetahuan dan motivasi untuk memanfaatkan hasil panen cabai di lingkungan sekitar mitra. Tujuannya, yaitu, memberikan pengetahuan kepada mitra tentang pengolahan cabai segar yang berlebihan pasca panen di sekitar wilayahnya dan memberikan peluang usaha *home industry* cabai bubuk bagi mitra untuk meningkatkan kesejahteraannya. Adapun mitra program ini adalah Karang Taruna Kelurahan Tamarunang, Kecamatan Somba Opu, Kabupaten Gowa, Provinsi Sulawesi Selatan. Metode yang digunakan dalam program ini yaitu metode pelatihan dan pemantauan. Adapun tahapan yang dilakukan yaitu pelatihan pengolahan cabai, evaluasi, pengemasan, dan pemasaran. Tahap pelatihan pengolahan cabai mengajarkan kepada mitra tentang proses pengolahan cabai dengan memanfaatkan teknologi mesin olah cabai yang tersedia. Tahap evaluasi dilakukan melalui uji indrawi terhadap tampilan produk. Tahap pengemasan dilakukan dengan mengemas produk dalam wadah yang aman untuk dijual. Tahap pemasaran dilakukan dengan memanfaatkan jaringan pasar dan konsumen. Output kegiatan ini adalah produk olahan cabai, yaitu "Cabai Bubuk Tamarunangfood".

Kata kunci: pemberdayaan, karang taruna, cabai bubuk.

ABSTRACT

Community empowerment through chili processing is an effort to provide knowledge and motivation to utilize the chili harvest in the environment around the partners. The goals are to provide knowledge to partner about the processing of excessive fresh chili post-harvest around the area and provide business opportunities for the chili powder home industry for partner to improve it welfare. The program partner is Karang Taruna Kelurahan Tamarunang, Somba Opu District, Gowa Regency, South Sulawesi Province. The method used in this program are the training and monitoring method. The steps taken are chili processing, evaluation, packaging, and marketing training. The chilli processing training stage teaches partners about the chili processing by utilizing the available chili processing technology. The evaluation phase is carried out through sensory tests of product appearance. The packaging stage is done by packaging the product in a safe container for sale. The marketing phase is carried out using market and consumer networks. The output of this activity is chilli processed products, namely "Tamarunangfood Chili Powder".

Keywords: empowerment, youth, chili powder.

PENDAHULUAN

Kelurahan Tamarunang terletak di Kecamatan Somba Opu Kabupaten Gowa. Secara spesifik, batas-batas wilayah Kelurahan Tamarunang yaitu, sebelah utara berbatasan dengan Kelurahan Romang Polong, sebelah selatan berbatasan dengan Kecamatan Pallangga, sebelah barat berbatasan dengan Kelurahan Batang Kaluku, dan sebelah timur berbatasan dengan Kelurahan Mawang. Jarak dari Kelurahan Tamarunang ke ibukota kecamatan sejauh 2,5 kilometer dengan waktu tempuh 10 menit. Sedangkan jarak ke ibukota Kabupaten Gowa sejauh 3 kilometer dengan jarak tempuh 15 menit. Kecamatan Somba Opu berbatasan langsung dengan Kota Makassar, ibukota Provinsi Sulawesi Selatan.

Seiring laju pembangunan dan kepadatan penduduk di Kota Makassar, kecamatan ini pun terkena imbasnya. Kecamatan Somba Opu menjadi alternatif tempat tinggal dan membuka usaha (Triana et al., 2019). Hal itu membuat Kelurahan Tamarunang pun menjadi lokasi yang menarik untuk membuka usaha. Selain itu, Jalan Poros Malino-Sungguminasa terbentang di sepanjang kelurahan ini. Jalan ini adalah penghubung antara Kelurahan Malino dengan kelurahan lain di Kecamatan Somba Opu, termasuk Kelurahan Tamarunang. Kelurahan Malino merupakan salah satu daerah penyuplai hasil pertanian terbaik di Kabupaten Gowa termasuk untuk cabai segar. Suplai cabai segar bagi masyarakat Gowa dan sebagian

wilayah Makassar biasanya langsung dipasarkan di Pasar Minasa Maupa yang terletak sekitar 2 kilometer dari Kelurahan Tamarunang. Pasar ini merupakan pasar induk di ibukota Kabupaten Gowa. Dengan demikian, lokasi Kelurahan Tamarunang menjadi sangat strategis karena dekat dari lokasi suplai cabai dan juga dekat dengan pasar.

Cabai rawit merupakan salah satu tanaman hortikultura yang bernilai tinggi di Indonesia. Menurut Dermawan (2017), sayuran, misalnya cabai, sawi, terong, kacang panjang, jagung merupakan beberapa komoditas sayuran yang laku di pasaran dengan nilai jual yang cukup tinggi. Namun, harga cabai di Negara ini cukup fluktuatif. Hal tersebut antara lain disebabkan oleh rusaknya lahan tanaman pangan sehingga berpotensi berkurangnya lahan dan ketersediaan pangan akibat bencana alam (Saputro dan Susanto, 2015). Sebab lainnya adalah adanya kelebihan cabai saat panen raya.

Kebutuhan cabai terus meningkat setiap tahun sejalan dengan meningkatnya jumlah penduduk dan berkembangnya industri yang membutuhkan bahan baku cabai. Namun, di sisi lain, buah cabai sulit dipertahankan tingkat kesegarannya (mudah rusak), apalagi jika dalam kondisi lembab. Sifat mudah rusak ini dipengaruhi oleh kadar air dalam cabai yang sangat tinggi sekitar 90% dari kandungan cabai itu sendiri. Karena itu, untuk mempertahankan cabai agar dapat bertahan dalam jangka waktu yang panjang, perlu dilakukan pengawetan dalam bentuk

pengeringan (Setiawan *dalam* Dendang et al., 2018). Harga cabai di Kabupaten Gowa tidak terlepas dari fluktuasi. Peningkatan harga yang sangat tinggi sering terjadi menjelang hari raya. Sedangkan anjloknya harga sering terjadi pasca panen raya. Harga normal cabe rawit umumnya pada kisaran Rp.15.000,00-Rp.20.000,00 per kilogram. Saat menjelang lebaran 2018 lalu, salah seorang penjual di pasar rakyat Sungguminasa Kabupaten Gowa, Lia, mengatakan jika harga cabai semua jenis meningkat. Menurutnya, sebelumnya hanya Rp.20.000,00, di bulan April 2018 sudah meningkat hingga Rp.50.000,00 per kilogramnya atau setara seratus lima puluh persen (Astuti, 2018).

Karang Taruna adalah organisasi sosial kemasyarakatan sebagai wadah dan sarana pengembangan setiap anggota masyarakat yang tumbuh dan berkembang atas dasar kesadaran dan tanggung jawab sosial dari, oleh dan untuk masyarakat terutama generasi muda di wilayah desa/kelurahan terutama bergerak di bidang usaha kesejahteraan sosial. Karang Taruna mempunyai fungsi:

1. Mencegah timbulnya masalah kesejahteraan sosial, khususnya generasi muda;
2. Menyelenggarakan kesejahteraan sosial meliputi rehabilitasi, perlindungan sosial, jaminan sosial, pemberdayaan sosial dan diklat setiap anggota masyarakat terutama generasi muda;

3. Meningkatkan usaha ekonomi produktif;
4. Menumbuhkan, memperkuat dan memelihara kesadaran dan tanggung jawab sosial setiap anggota masyarakat terutama generasi muda untuk berperan secara aktif dalam penyelenggaraan kesejahteraan sosial;
5. Menumbuhkan, memperkuat, dan memelihara kearifan lokal; serta
6. Memelihara dan memperkuat semangat kebangsaan, Bhineka Tunggal Ika dan tegaknya Negara Kesatuan Republik Indonesia (Kemensos, 2019).

Karang Taruna Kelurahan Tamarunang sudah berdiri lebih dari 20 tahun. Karang Taruna Kelurahan Tamarunang telah tujuh kali berganti pemimpin. Ketua Karang Taruna Kelurahan Tamarunang saat ini dijabat oleh Sudirman, S.T. Organisasi ini merupakan organisasi yang cukup aktif. Berbagai kegiatan telah dilakukan untuk mencapai tujuan organisasi. Warga Karang Taruna terdiri dari berbagai latar belakang, sebagian adalah siswa SMP dan SMA, serta mahasiswa. Hanya tiga orang saja yang sudah memiliki pekerjaan tetap, sisanya lagi adalah pengangguran.

Berdasarkan analisis situasi di atas terungkap bahwa warga karang taruna memerlukan lapangan kerja untuk meningkatkan kesejahteraannya melalui pengolahan cabai kering menjadi bubuk cabai. Pengolahan cabai ini dibuat dalam bentuk usaha produktif. Berdasarkan hasil diskusi antara tim pelaksana lpteks bagi Masyarakat

(IbM) dan kelompok Karang Taruna, disepakati untuk menyelesaikan secara bersama beberapa masalah yang dihadapi oleh Kelompok Karang Taruna tersebut, yaitu:

1. Pengetahuan warga Karang Taruna masih sangat kurang tentang proses pembuatan bubuk cabai.
2. Pengetahuan dan keterampilan menggunakan teknologi tepat guna masih sangat kurang untuk pembuatan bubuk cabai

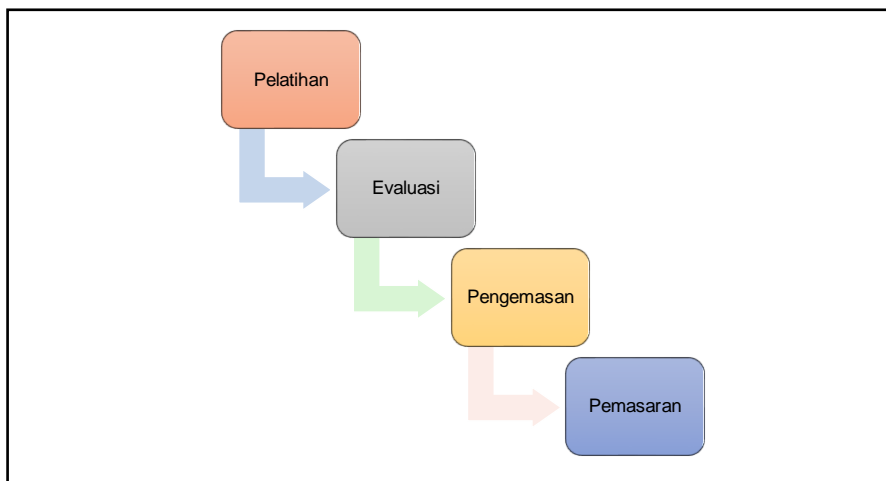
3. Peralatan pendukung seperti mesin pengering (oven), mesin penggiling, dan peralatan bantu lainnya belum dimiliki oleh mitra.

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan yang digunakan dalam menyelesaikan masalah yang dihadapi mitra diperlihatkan pada Tabel 1. Pelaksanaan Ipteks bagi Masyarakat ini dilaksanakan secara bertahap dan sistematis sebagaimana diperlihatkan pada Gambar 1.

Tabel 1. Metode penyelesaian masalah.

Masalah	Solusi yang Ditawarkan	Metode Pelaksanaan
Kurangnya pengetahuan masyarakat tentang proses pembuatan bubuk cabai.	Memberikan pelatihan	Pelatihan cara pembuatan bubuk cabai diberikan dengan materi sesederhana mungkin yang dapat diterima dengan oleh warga karang taruna.
Kurangnya pengetahuan dan keterampilan menggunakan teknologi tepat guna.	Memberikan pelatihan	Pemberian pelatihan pengoperasian dan pemeliharaan teknologi pengolahan cabai bagi anggota mitra.
Peralatan pendukung seperti mesin pengering (oven) dan mesin penggiling cabai belum dimiliki oleh mitra.	Memberikan mesin penggiling cabai yang digerakkan dengan motor listrik 1/2 PK, kapasitas 100 liter, dan mesin pengering (oven) dengan daya 350 Watt.	<ul style="list-style-type: none"> • Pengadaan/pembelian mesin penggiling cabai yang digerakkan dengan motor listrik 1/2 PK, kapasitas 100 liter, dan mesin pengering (oven) dengan daya 350 Watt; • Mendemonstrasikan cara pengoperasian dan pemeliharaan alat produksi tersebut di depan anggota mitra; • Menyerahkan peralatan tersebut kepada mitra setelah program pelatihan selesai.



Gambar 1. Tahapan Pelaksanaan Ipteks bagi Masyarakat.

A. Tahap Pelatihan Produksi/ Pengolahan Cabai

Tahap ini diawali dengan pengenalan antara pemateri dengan peserta. Setelah itu disampaikan pentingnya pengolahan cabai bagi para peserta yang juga merupakan mitra pelaksanaan IbM. Peserta dipandu melakukan proses pengolahan cabai, mulai penyortiran hingga cabai siap dikeringkan. Selanjutnya, peserta diberikan pengetahuan penggunaan alat melalui demonstrasi. Peserta kemudian diberikan waktu untuk mempraktikkan pengolahan cabai dan penggunaan alat sesuai petunjuk dalam modul dan demonstrasi yang telah diberikan.

B. Tahap Evaluasi

Tahap evaluasi adalah tahap pengujian terhadap produk yang dihasilkan. Dalam tahap ini, dilakukan uji indrawi untuk mengetahui tekstur, rasa dan aroma yang dihasilkan oleh proses pengolahan cabai segar menjadi cabai bubuk.

C. Tahap Pengemasan

Jika produk olahan cabai telah dianggap layak atau lolos uji indrawi, maka tahap berikutnya adalah melakukan pengemasan produk. Tahap ini bertujuan untuk menyimpan produk olahan cabai ke dalam wadah yang aman untuk distribusi pemasarannya juga mampu menjaga produk agar tetap awet dan tahan lama.

D. Tahap Pemasaran

Tahap pemasaran dilaksanakan setelah produk dianggap siap jual. Dalam tahap ini, pemasaran yang dilakukan adalah pemasaran konvensional dengan menggunakan distribusi dari produsen ke konsumen akhir.

Jenis luaran yang akan dihasilkan dari program ini adalah produk olahan cabai, yaitu cabai bubuk. Produk cabai bubuk ini dapat dijual seharga Rp.15.000,00 per botol atau bervariasi tergantung jenis cabai (rawit, merah atau keriting) yang digunakan, serta kemasannya. Selanjutnya, mitra dapat memasarkan produk olahan cabai buataannya

untuk meningkatkan ekonomi keluar-ga dan menyelamatkan cabai yang berlebihan saat panen raya.

Modul pelatihan dibuat sebagai panduan bagi mitra dalam menghasilkan produk. Dengan adanya modul ini, mitra mampu membuat produk ini secara mandiri. Produk yang dihasilkan oleh mitra diharapkan dapat menunjang kesejahteraan mitra dan masyarakat secara berkesinambungan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pelatihan Pengolahan Cabai

Pelatihan pengolahan cabai menjadi cabai bubuk dilaksanakan pada tanggal 30 April 2019 di Aula Kantor Lurah Tamarunang,

Jalan Poros Malino, Kabupaten Gowa. Tahap ini diawali dengan perkenalan antara pemateri dengan peserta.

Setelah itu, disampaikan pentingnya pengolahan cabai bagi para peserta yang juga merupakan mitra pelaksanaan IbM. Peserta dipandu melakukan proses pengolahan cabai, mulai penyortiran (Gambar 2) hingga cabai siap dikeringkan. Selanjutnya, peserta diberikan pengetahuan penggunaan alat melalui demonstrasi (Gambar 3A). Peserta kemudian diberikan waktu untuk mempraktikkan pengolahan cabai dan penggunaan alat sesuai petunjuk dalam modul dan demonstrasi yang telah diberikan (Gambar 3B).



Gambar 2. Proses Penyortiran Cabe.



Gambar 3. Demonstrasi Penggunaan Alat Pengering (A) dan Proses Pengeringan Cabe Menggunakan Oven oleh Peserta (B).

Dalam kegiatan ini, dilakukan serah terima alat berupa oven pengering dan mesin penggiling cabai dari Ketua Tim Pelaksana IbM kepada Lurah Tamarunang selaku mitra

kegiatan (Gambar 4). Selain itu, mitra juga diajarkan cara menghitung harga pokok produksi sehingga bisa menjadi acuan dalam penentuan harga dan keuntungan.



Gambar 4. Proses Penggilingan Cabe.

2. Evaluasi

Tahap evaluasi adalah tahap pengujian terhadap produk yang dihasilkan. Dalam tahap ini, dilakukan uji indrawi untuk mengetahui tekstur, rasa dan aroma yang

dihasilkan oleh proses pengolahan cabai segar menjadi cabai bubuk (Gambar 4). Kegiatan ini berlangsung pada tanggal 11 Mei 2019. Untuk menambah rasa dan menjaga produk agar awet secara alami,

dilakukan penambahan garam pada cabai bubuk yang telah digiling. Setelah dievaluasi hingga mendapatkan tekstur, rasa dan

aroma yang diharapkan, kegiatan ini dilanjutkan dengan aktivitas produksi dan pengemasan.



Gambar 4. Uji indrawi Cabai Bubuk yang Dilanjutkan dengan Pengemasan

3. Pengemasan Produk

Saat produk olahan cabai telah dianggap layak atau lolos uji indrawi, maka tahap berikutnya adalah melakukan pengemasan produk (Gambar 5). Tahap ini

bertujuan untuk menyimpan produk olahan cabai ke dalam wadah yang aman untuk distribusi pemasarannya juga mampu menjaga produk agar tetap awet dan tahan lama.



Gambar 5. Pengemasan Awal Produk Cabe (A) dan Tampilan Produk Cabai Bubuk “Tamarunangfood” (B).

Tahap pemasaran dilaksanakan setelah produk dianggap siap jual. Produk yang telah dikemas, diberi label dan merek. Pilihan merek "Tamarunangfood" ditetapkan dengan alasan untuk mengusung nama daerah penghasil produk ini dan dapat digunakan untuk diversifikasi produk di kemudian hari. Nama ini diharapkan "marketable" sehingga, dengan izin Allah, produk ini mudah dikenal dan dipasarkan.

Dalam tahap ini, pemasaran yang dilakukan adalah pemasaran konvensional dengan menggunakan distribusi dari produsen ke konsumen akhir. Pemasaran dilakukan dengan memanfaatkan kegiatan pameran, seperti pada event "Beautiful Malino" dan kegiatan ekspo lainnya.

Produk cabai bubuk ini dapat dijual seharga Rp.15.000,00 per 25 gram atau bervariasi tergantung jenis cabai (rawit, merah atau keriting) yang digunakan, harga cabai basah, serta kemasannya. Selanjutnya, mitra dapat memasarkan produk olahan cabai buatannya untuk meningkatkan ekonomi keluarga dan menyelamatkan cabai yang berlebihan saat panen raya.

Dalam kegiatan ini, modul pelatihan dibuat sebagai panduan bagi mitra dalam menghasilkan dan menjual produk. Dengan adanya modul ini, mitra mampu membuat produk secara mandiri. Produk yang dihasilkan oleh mitra diharapkan dapat menunjang kesejahteraan mitra dan masyarakat secara berkesinambungan.

Pelaksanaan kegiatan Ipteks bagi Masyarakat ini memberikan pengetahuan terhadap warga Karang Taruna untuk mem-berdayakan potensinya dalam pengolahan cabai melalui transfer pengetahuan dan teknologi. Hal ini sejalan dengan capaian Mas'ud et al. (2019) yang menyatakan bahwa Program Kemitraan Masyarakat yang dilaksanakan oleh dosen sangat membantu masyarakat untuk mengenal teknologi tepat guna olahan pangan. Adapun capaian yang diperoleh dari pelaksanaan program ini adalah adanya peningkatan pemahaman dan keterampilan warga Karang Taruna Kelurahan Tamarunang dalam pengolahan cabai mentah menjadi cabai bubuk sehingga dapat mengembangkannya menjadi sebuah industri rumah tangga.

SIMPULAN

Berdasarkan pelaksanaan kegiatan IbM ini dapat disimpulkan bahwa dengan izin Allah SWT, kegiatan ini dapat terlaksana dengan baik. Para anggota Karang Taruna Kelurahan Tamarunang selaku mitra kegiatan ini mampu menyerap ilmu pengetahuan dan teknologi yang ditransfer kepada mereka. Permasalahan yang dihadapi sebelum kegiatan IbM ini pun dapat diatasi, yaitu:

- Pengetahuan mitra yang masih sangat kurang tentang proses pembuatan bubuk cabai menjadi bertambah dengan dilaksanakannya pelatihan untuk menjelaskan proses pembuatan produk cabai bubuk

- Pengetahuan dan keterampilan mitra menggunakan teknologi tepat guna yang masih sangat kurang untuk pembuatan bubuk cabai menjadi bertambah setelah dilaksanakannya pelatihan untuk pengoperasian mesin penggiling dan oven pengering cabai.
 - Masalah peralatan pendukung seperti mesin pengering (oven), mesin penggiling, dan peralatan bantu lainnya yang belum dimiliki oleh mitra dapat diatasi dengan penyerahan oven, mesin penggiling, dan alat bantu lainnya, seperti timbangan, baskom, alat tiris, botol kemasan, stiker merek, dan sebagainya, dari tim IbM kepada mitra.
 - Saat ini, mitra telah mampu menghasilkan juga memasarkan produk cabai bubuk "Tamarunangfood" secara mandiri untuk mengolah sumber daya yang ada serta meningkatkan kesejahteraan anggota Karang Taruna Kelurahan Tamarunang dan masyarakat sekitarnya.
3. Dosen pengampu dan mahasiswa magang industri Kelas 2C D4, serta mahasiswa Kelas 3B D3 Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Ujung Pandang atas sumbangsih teknis dan akademis hingga kegiatan ini dapat terlaksana dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Astuti, S. W., 2018. Harga Cabai di Gowa Meroket Hingga 150 Persen. <https://www.sulselsatu.com/2018/04/12/ekonomi/harga-cabai-di-gowa-meroket-hingga-150-persen.html#DL4tqmZwMDe9mLoa.9>. Tanggal Akses 9 Februari 2019.
- Dendang, N., Lahming, L., & Rais, M. 2018. Pengaruh Lama dan Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Bubuk Cabai Merah (*Capsicum annum L.*) dengan Menggunakan Cabinet Dryer. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 2, 30-39.
- Dermawan, Rahmansyah, Ifayanti Ridwan, Hari Iswoyo, Cri Wahyuni Brahmi Yanti. 2017. Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani (KWT) Melalui Bimbingan Teknis Budidaya Melon di Kota Makassar. *Jurnal Dinamika Pengabdian Vol. 2 No. 2 Mei*: 180 – 187.
- Kemensos, 2019. Profil Karang Taruna. <https://www.kemensos.go.id/content/profil-l-karang-taruna>, diakses 9 Februari 2019
- Mas'ud, Fajriyati, Sri Indriati, dan Vilia Darma Paramita. 2019. Pemberdayaan Nelayan di Kelurahan Pincengpute dalam Pengolahan Ikan Doyok Menjadi Produk Bakso dan

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih dan penghargaan setinggi-tingginya diberikan kepada:

1. Pusat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Politeknik Negeri Ujung Pandang atas Hibah Pengabdian Masyarakat.
2. Lurah, Warga Karang Taruna dan masyarakat Tamarunang Kabupaten Gowa atas kerja sama yang baik dalam kegiatan ini.

- Nugget. Jurnal Dinamika Pengabdian
Vol. 4 No. 2 Mei: 112-117.
- Saputro, M. A. P., & Susanto, W. H. 2015.
Pembuatan Bubuk Cabai Rawit
(Kajian Konsentrasi Kalsium Propionat
dan Lama Waktu Perebusan terhadap
Kualitas Produk)[In Press Januari
2016]. Jurnal Pangan dan
Agroindustri, 4(1).
- Triana, D., Syamsinar, S., Hasiah, H., Ishak,
A. A. A., & Nasir, N. 2019. IbM Usaha
Terrarium pada Tim Penggerak Pkk
Kecamatan Somba Opu Kabupaten
Gowa. Paper presented at the
Seminar Nasional Hasil Penelitian &
Pengabdian Kepada Masyarakat
(SNP2M).
<http://jurnal.poliupg.ac.id/index.php/snp2m/article/view/1454>.