



Pemberdayaan Kelompok Ibu Rumah Tangga dan Remaja Perempuan dalam Peningkatan Nilai Ekonomi Cabai menjadi Produk Olahan “Bon Cabai” di Desa Bulu Patila Kecamatan Pammana

Uswah Trywulan Syah^{1*}, Fitry Purnamasari², Tenri Sau², Nurjaya³

¹Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Puangrimaggalutung

²Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Puangrimaggalutung

³Program Studi Nutrisi Teknologi Pakan Ternak, Fakultas Pertanian, Universitas Puangrimaggalutung

Artikel Info

Artikel Histori

Submission:

29 Juni 2021

Accepted:

25 Juli 2021

Keywords:

Bon Cabai,
Nilai ekonomi,
Pengolahan
Produk.

ABSTRAK

Tujuan dari program pengabdian ini adalah memberikan informasi dan melakukan pelatihan pengolahan cabai segar menjadi bon cabai. Adapun sasaran kegiatan ini yaitu Kelompok Ibu Rumah Tangga (IRT) dan remaja perempuan di Desa Patila, Kecamatan Pammana, Kabupaten Wajo. Lokasi ini dipilih dalam pelaksanaan pelatihan karena merupakan salah satu penghasil cabai terbesar di Kabupaten Wajo. Tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian ini, yaitu: (1) melakukan survei lokasi dan mengumpulkan data-data petani cabai, (2) mempersiapkan seluruh peralatan yang akan digunakan, (3) mempersiapkan materi tentang pengolahan cabai (pentingnya dilakukan pengolahan cabai segar untuk peningkatan nilai ekonomi), (4) menyampaikan materi dengan metode ceramah dan dilanjutkan dengan diskusi bersama peserta (Kelompok IRT dan remaja perempuan), (5) melakukan simulasi pembuatan bon cabai. Hasil akhir yang ingin dicapai dari pelatihan ini yaitu dapat membuka pola pikir masyarakat terkait prospek usaha pengolahan cabai yang dapat lebih meningkatkan kesejahteraan petani cabai.

1. Pendahuluan

Desa Bulu Patila, Kecamatan Pammana merupakan salah satu desa penghasil cabai di Kabupaten Wajo. Cabai (*Capsicum annum* L.) merupakan salah satu jenis rempah yang sangat dibutuhkan oleh masyarakat, sehingga sampai saat ini permintaannya akan terus meningkat. Cabai juga salah satu jenis sayuran yang sangat kaya akan komponen mikro organik dan variasi antioksidan (Alam et al., 2018). Cabai dikenal sebagai salah satu sumber alam terkaya zat antioksidan yang mengandung senyawa bioaktif yang memainkan peran penting dalam pencegahan radikal bebas yang dapat mempengaruhi kesehatan manusia (Olatunji dan Afolayan., 2018). Menurut Arifin (2010) cabai mengandung vitamin A, B1, dan C, protein, dan karbohidrat.

Cabai merupakan salah satu komoditi yang memiliki kadar air lebih dari 90% sehingga tergolong dalam produk yang sangat mudah rusak (high perishable) (Sujatha dan Wisaniyasa, 2007). Pada saat panen, petani akan memetik cabai dari tanamannya dan kemudian dimasukkan ke dalam karung dan dijual langsung ke pengepul tanpa disortir terlebih dahulu. Sehingga seringkali akan ditemukan cabai dengan berbagai kualitas di dalam satu karung

tersebut. Para pengepul akan membongkar dan memilah kembali menjadi 2 bagian yaitu cabai dengan kualitas yang baik dan cabai dengan kualitas rendah. Cabai dengan kualitas yang baik akan di kirim ke pasar-pasar dan akan mengikuti harga pasar yang ada. Namun cabai dengan kualitas rendah atau yang sudah layu dan hampir busuk akan dijual seikhlasnya kepada siapapun yang ingin membelinya (Kurniati dan Nurhidayatullah, 2020).

Petani cabai membutuhkan solusi terbaik dari permasalahan yang ada, khususnya pada peningkatan harga jual cabai. Salah satu alternatif yang dapat ditempuh dan dapat menjadi prospek bisnis kedepannya mengolah cabai ke bentuk abon cabe dan bubuk cabe, produk ini bisa meningkatkan nilai tambah dari cabai dan memiliki umur simpan yang panjang. tentu saja memiliki nilai jual yang lebih mahal daripada menjual dalam bentuk cabai segar. Pengolahan cabai segar menjadi abon cabai atau biasa disebut "bon cabe" merupakan inovasi yang perlu dikembangkan oleh petani saat ini.

Tujuan program pengabdian ini adalah memberikan informasi dan pelatihan pengolahan cabai segar menjadi bon cabai kepada Kelompok Ibu Rumah Tangga (IRT) dan Kelompok Remaja Perempuan Desa Patila, Kecamatan Pammana. Kegiatan ini juga diharapkan dapat menjadi salah satu alternatif dalam peningkatan dari sisi ekonomi khususnya pendapatan petani cabai.

2. Metode Pelaksanaan

Kegiatan Pengabdian dengan model pelatihan dilaksanakan di Desa Patila, Kecamatan Pammana, Kabupaten Wajo pada 8 Agustus 2021. Sebelum pelatihan dilakukan, terlebih dahulu dilakukan survey lokasi pada Bulan Juli 2021.

Tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian ini, yaitu: (1) melakukan survey lokasi dan mengumpulkan data-data petani cabai, (2) mempersiapkan seluruh peralatan yang akan digunakan, (3) mempersiapkan materi tentang pengolahan cabai (pentingnya dilakukan pengolahan cabai segar untuk peningkatan nilai ekonomi), (4) menyampaikan materi dengan metode ceramah dan dilanjutkan dengan diskusi bersama peserta (Kelompok IRT), (5) melakukan simulasi pembuatan bon cabai.

Adapun sasaran peserta pada pelatihan ini adalah Kelompok Ibu Rumah Tangga dan Remaja Perempuan Desa Patila, Kecamatan Pammana. Kegiatan pelatihan berjalan lancar dan seluruh peserta antusias mengikuti pelatihan ini. Di akhir pertemuan, setiap peserta mendapatkan produk bon cabai yang telah dikemas di dalam plastik.

3. Hasil dan Pembahasan

Pembuatan Bon Cabai yang dilaksanakan di Desa Patila Kecamatan Pammana memberikan informasi dan menambah pengetahuan peserta dalam pengelolaan cabai menjadi sebuah produk yang memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi.

- Koordinasi dan Sosialisasi Pemanfaatan Cabai

Koordinasi dilakukan sebelum kegiatan pengabdian berlangsung dan meminta ijin kepada pemerintah setempat. Hal ini dilakukan untuk menyampaikan gambaran dan tujuan program pengabdian masyarakat, serta target peserta yang akan mengikuti pelatihan. Kegiatan ini mendapat respon positif dari pemerintah setempat dan warga sekitar, dilihat dari jumlah peserta yang hadir cukup banyak.

- Penyampaian Materi tentang Pengelolaan Cabai untuk Peningkatan Nilai Ekonomi

Penyampaian materi tentang pentingnya pengolahan cabai dilakukan untuk agar dapat menjaga kualitas cabai sampai ke tangan konsumen. Penanganan pasca panen yang tepat akan memperpanjang daya simpan suatu komoditi khususnya pada cabai. Selain itu juga diberikan pengetahuan tentang manfaat pengeringan sebagai cara untuk mengawetkan cabai terutama saat musim panen raya tiba. Hal ini dapat dimanfaatkan langsung sebagai bumbu masakan atau menjadi bahan baku olahan dan bon cabai.

Pada pelatihan ini juga disampaikan bahwa pengembangan usaha di bidang ini cukup menjanjikan. Produk bon cabai telah dijual di pasaran maupun di supermarket. Beberapa merk pun telah dikenal oleh masyarakat. Pengolahan cabai yang tepat dapat dimanfaatkan oleh kelompok IRT dan remaja perempuan yang ada di Desa Patila Kecamatan Pammana.



Gambar 1. Penyampaian Materi Pengolahan Cabai

Setelah penyampaian materi, selanjutnya melakukan simulasi pembuatan bon cabai yang telah dilakukan pengeringan. Hal ini dilakukan karena pengeringan cabai membutuhkan waktu yang cukup lama sekitar 6 hari sehingga dilakukan inisiatif untuk melakukan pengeringan terlebih dahulu sebelum dilaksanakannya kegiatan ini. Untuk mendapatkan hasil yang maksimal sebaiknya dijemur di bawah sinar matahari. Kulit cabai yang telah dijemur akan kering, selanjutnya dipanggang bersama bawang putih. Sambal menunggu waktu pemanggangan selesai, menyiapkan wajan untuk menggoreng, dan juga dapat menambahkan udang rebon (opsional). Setelah menggoreng udang kita mulai

membuka oven yang sebelumnya digunakan memanggang kulit cabe dan bawang putih. Setelah kulit cabe dan bawang putih dingin, maka mulai ke tahap selanjutnya yaitu menghaluskan menggunakan blender. Bawang putih, cabe, udang yang telah di goreng, garam dan penyedap rasa semuanya di masukkan ke dalam blender dihaluskan hingga benar benar halus. Setelah selesai di blender dikeluarkan dan siap untuk di hidangkan.



Gambar 2. Pengemasan Bon Cabai

Pada tahapan pengabdian selanjutnya dilakukan pendampingan terkait proses packaging atau pengemasan agar kondisinya awet dan masa penyimpanannya dapat lebih lama. Pengemasan sederhana yang dilakukan pada saat pelatihan adalah menggunakan plastik klip untuk memberikan gambaran kepada masyarakat bahwa produk ini cukup praktis jika ingin dibawa ke mana pun dan kualitas akan tetap terjamin (dalam hal ini rasa pedis).



Gambar 3. Pembagian Produk Bon Cabai

dan Foto Bersama Peserta Pelatihan

Produk olahan cabai segar menjadi bon cabai merupakan suatu inovasi dalam

peningkatan nilai ekonomi suatu komoditi pertanian. Penambahan teri, rebon dan bawang membuat bon cabai dapat langsung dikonsumsi bersama nasi putih dan hidangan lainnya. Bon cabai lebih serbaguna, bisa sebagai taburan bisa juga sebagai bumbu seperti untuk memasak nasi goreng dan aneka tumisan.

4. Kesimpulan

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dalam pelatihan pembuatan bon cabai mendapat sambutan yang sangat baik oleh Kelompok Ibu Rumah Tangga (IRT) dan remaja perempuan dan telah terlaksana dengan baik sesuai rencana. Harapan ke depannya, masyarakat mulai melakukan pengolahan cabai sehingga warga dapat memiliki penghasilan tambahan untuk mencukupi kebutuhan keluarga mereka

5. Ucapan Terima Kasih

Tim PKM mengucapkan terima kasih kepada Dekan Fakultas Pertanian, Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Puangrimaggalatung. Ucapan terima kasih juga kami sampaikan kepada Pemerintah Desa dan Masyarakat Bulu Patila, Kecamatan Pammana, Kabupaten Wajo yang telah menerima kehadiran Tim PKM di lokasi.

References

- Alam, M.A., Syazwanie, N.F., Mahmud, N.H., Badaluddin, N.A., Mustafa, K.A., Alias, N., Aslani, F., Prohdan, M.A. (2018). Evaluation of antioxidant compounds, antioxidant activities and capsaicinoid compounds of chili (*Capsicum* sp.) germplasms available in Malaysia. *Journal of Applied Research on Medicinal and Aromatic Plants*, 9, 46-54. <https://doi.org/10.1016/j.jarmap.2018.02.001>.
- Arifin I. 2010. Pengaruh dan Lama Cara Penyimpanan terhadap Mutu Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L. var. cengek). Skripsi. Universitas Islam Negeri (UIN) Maulana Malik Ibrahim. Malang.
- Kurniati, D dan Nurhidayatullah, E.F. 2020. Pendampingan Masyarakat dalam Pengolahan Cabai menjadi Abon Cabai. *Jurnal Pengabdian Aedificate*, 1, 47-53.
- Olatunji, T.L. and Afolayan, A.J. (2018). The suitability of chili pepper (*Capsicum annuum* L.) for alleviating human micronutrient dietary deficiencies: a review. *Food Science and Nutrition*, 6(8), 2239-2251. <https://doi.org/10.1002/fsn3.790>
- Sujatha, W. dan N.W. Wisaniyasa. 2007. *Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen (Buah dan Sayur)*. Udayana University Press. Bali