

Pengolahan Cabai Merah (*Capsicum annum l.*) Menjadi Sari Cabai Original Untuk Menciptakan Peluang Usaha Bagi Masyarakat

Candrianto¹, Suci Oktri Viarani M^{2*}, Ridha Luthvina³, Meilizar⁴, Nurike Oktavia⁵, Wahyuni Amalia⁶

Manajemen Logistik Industri Agro, Politeknik ATI Padang

Email: sucioktriviarani02@gmail.com

Keywords :

Cabai Merah;
Sari Cabai;
Peluang Usaha.

***Correspondensi Author**

Suci Oktri Viarani M

Teknik Industri, Politeknik ATI Padang
Padang

Email: sucioktriviarani02@gmail.com

Abstrak.

Cabai merah besar (*Capsicum annum l.*) salah satu produk pertanian hortikultura yang banyak diusahakan oleh petani. Sumatera Barat dengan kontribusinya sebesar 5,83% atau sebesar 58.064 ton per tahun menghasilkan sentra produksi cabai yang berasal dari beberapa daerah akan tetapi yang menghasilkan produksi cabai terbesar berada di Kabupaten Solok yaitu 19.325 ton. Namun ironisnya harga cabai sering mengalami fluktuasi yang tidak teratur. Suatu ketika cabai bisa mencapai harga yang sangat mahal, lalu harga akan sangat jatuh ketika panen melimpah. Beberapa petani bahkan sampai membuang cabai-cabai hasil panen yang masih bagus karena harga jual cabai pada panen raya sangat rendah. Untuk membantu para petani dalam mengatasi fluktuasi harga tersebut, perlu dilakukan upaya-upaya pemanfaatan cabai merah menjadi aneka produk melalui pengolahan cabai merah dalam bentuk bubuk dengan rasa original. Metode pelaksanaan yang dilakukan berupa penyuluhan kepada masyarakat tentang nilai kandungan gizi dan manfaat sari cabai dan mempraktekkan langsung pengolahan cabai menjadi bubuk cabai. Hasil dari kegiatan PKM ini masyarakat dapat mempraktekkan langsung pengolahan cabai menjadi bubuk cabai yang akan menjadikan peluang usaha yang baru bagi masyarakat.

Pendahuluan

Cabai merupakan tanaman perdu dari famili terong-terongan yang memiliki nama ilmiah *Capsicum* sp. Cabai berasal dari benua Amerika tepatnya daerah Peru dan menyebar ke negara-negara benua Amerika, Eropa dan Asia termasuk Indonesia. Tanaman cabai banyak ragam tipe pertumbuhan dan bentuk buahnya. Diperkirakan terdapat 20 spesies yang sebagian besar hidup di Negara asalnya. Cabai merah (*Capsicum annum l.*) adalah komoditas sayuran yang sangat terkenal dan sangat luas penggunaannya di seluruh dunia. Buahnya dapat di konsumsi segar, kering atau dalam bentuk yang sudah diproses sebagai sayuran atau bumbu. Warna dan baunya digunakan dalam industri makanan dan pakan ternak seperti ginger beer, hot sauces dan poultry feed, serta beberapa obat-obatan (Siemonsma dan Piluek, 1994).

Cabai merah besar (*Capsicum annum l.*) salah satu produk pertanian hortikultura yang banyak diusahakan oleh petani. Cabai merupakan komoditas sayuran yang banyak mendapat perhatian karena memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi dan cabai juga merupakan salah satu bahan baku yang dibutuhkan secara berkesinambungan, karena merupakan bahan pangan yang dikonsumsi setiap saat. Cabai akan terus dibutuhkan dengan jumlah yang semakin meningkat seiring dengan pertumbuhan jumlah penduduk, berkembangnya industri yang membutuhkan bahan baku cabai dan perekonomian nasional.

Cabai atau lombok adalah tanaman semusim berbentuk perdu. Cabai dapat dengan mudah ditanam, baik di dataran rendah maupun dataran tinggi. Syarat agar tanaman cabai tumbuh dengan baik adalah tanah berhumus (subur), gembur, bersarang, dan pH tanahnya antara 5-6. Tanaman cabai tidak tahan hujan, terutama pada waktu berbunga, karena bunga-bunganya akan mudah gugur. Jika tanah kebanyakan air atau becek, tanaman mudah terserang penyakit layu. Oleh karena itu, waktu tanam cabai yang baik adalah pada awal musim kemarau. Untuk pertumbuhan produksi cabai maka kita perlu memperhatikan sifat-sifat cabai merah memiliki sifat mudah rusak. Sifat mudah rusak ini dipengaruhi oleh kadar air dalam cabai yang sangat tinggi sekitar 90% dari kandungan cabai merah itu sendiri. Kandungan air yang sangat

tinggi ini dapat menjadi penyebab kerusakan cabai pada saat musim panen raya.

Cabai merah banyak dibudidayakan oleh petani Indonesia karena cabai merah memiliki harga jual yang cukup tinggi serta permintaan terhadap cabai merah cenderung meningkat tiap tahunnya. Permintaan akan cabai yang meningkat dari waktu ke waktu ini menyebabkan cabai dapat diandalkan sebagai komoditas ekspor non-migas. Hal ini terbukti dari enam besar komoditas sayuran segar yang diekspor (seperti bawang merah, tomat, kentang, kubis dan wortel) cabai termasuk salah satunya (Prajananta, 2007).

Sentra produksi cabai tersebar di berbagai daerah di Indonesia seperti di Jawa, Sumatera, Bali dan Lombok. Selain untuk memenuhi kebutuhan rumah tangga, cabai banyak digunakan sebagai bahan baku industri pangan dan farmasi. Berdasarkan rata-rata produksi cabai besar selama kurun waktu 2011-2015, terdapat empat provinsi sentra produksi cabai besar yaitu Jawa Barat, Sumatera Utara, Jawa Tengah, Jawa Timur, Sumatera Barat dan Aceh. Selama kurun waktu 2011-2015, sentra-sentra produksi cabai besar tersebut memberikan kontribusi rata-rata sebesar 75,56% per tahun terhadap rata-rata produksi cabai besar Indonesia. Provinsi Jawa Barat memberikan kontribusi terbesar yaitu 22,96% dengan rata-rata produksi sebesar 228.368 ton per tahun. Provinsi kedua adalah Sumatera Utara dengan kontribusi sebesar 17,94% dengan rata-rata produksi sebesar 178.560 ton per tahun. Provinsi berikutnya adalah Jawa Tengah dengan kontribusinya sebesar 14,68% (146.101 ton per tahun), Jawa Timur dengan kontribusinya sebesar 9,59% (95.440 ton per tahun), Sumatera Barat dengan kontribusinya sebesar 5,83% (58.064 ton per tahun) dan Aceh dengan kontribusinya sebesar 4,56% (45.390 ton per tahun). Sedangkan sisanya yaitu 24,44% (243.257 ton per tahun) berasal dari kontribusi produksi provinsi lainnya. (Profil Komoditas Barang Kebutuhan Pokok dan Barang Penting Komoditas Cabai. 2016).

Sumatera Barat dengan kontribusinya sebesar 5,83% atau sebesar 58.064 ton per tahun menghasilkan sentra produksi cabai yang berasal dari beberapa daerah akan tetapi yang menghasilkan produksi cabai terbesar berada di Kabupaten Solok yaitu 19.325 ton. Namun

ironisnya harga cabai sering mengalami fluktuasi yang tidak teratur. Suatu ketika cabai bisa mencapai harga yang sangat mahal, lalu harga akan sangat jatuh ketika panen melimpah. Beberapa petani bahkan sampai membuang cabai-cabai hasil panen yang masih bagus karena harga jual cabai pada panen raya sangat rendah.

Untuk membantu para petani dalam mengatasi fluktuasi harga tersebut, perlu dilakukan upaya-upaya yang tepat supaya tidak ada istilah cabai murah dan mahal. Sehingga dapat membantu kesulitan-kesulitan yang terjadi terutama bagaimana para petani sudah dapat melakukan usaha-usaha pasca panen. Usaha-usaha pasca panen adalah dimana para petani tidak harus langsung menjual seluruh cabai, melainkan sudah dapat menjadikan cabai tersebut dalam produk yang dapat tahan lebih lama dengan kualitas yang terjamin. Untuk itu, Politeknik ATI Padang melalui unit Pengabdian Masyarakat, mencoba untuk mencari solusi dan mengatasi masalah diatas melalui kegiatan pengabdian masyarakat untuk melatih masyarakat dalam “Pengolahan Cabai Merah (*capsicum annum l.*) Menjadi Sari Cabai Original Untuk Menciptakan Peluang Usaha Bagi Masyarakat”

Untuk lebih memfokuskan permasalahan dalam proposal ini, perlu dilakukan beberapa pembatasan masalah sebagai berikut.

1. Pengolahan cabai merah dilakukan dengan mengolah cabai ke dalam bentuk bubuk dengan rasa original.
2. Produk olahan yang dibuat berasal dari cabai merah.

Berdasarkan batasan masalah di atas dapat dirumuskan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses pengolahan cabai merah ke dalam bentuk bubuk dengan rasa original ?
2. Apakah pengolahan cabai merah ke dalam bentuk bubuk dengan rasa original dapat membuka peluang usaha bagi masyarakat ?

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan dari pengabdian masyarakat ini adalah :

1. Untuk mengetahui proses pengolahan cabai merah ke dalam bentuk bubuk dengan rasa original

2. Untuk mengetahui peluang usaha bagi masyarakat dari pengolahan cabai merah ke dalam bentuk bubuk dengan rasa original.

Adapun manfaat dari pengabdian masyarakat ini adalah :

1. Bagi Masyarakat
Hasil pengabdian masyarakat ini diharapkan dapat membantu masyarakat mengenai pengolahan pengolahan cabai merah ke dalam bentuk bubuk dengan rasa original dan dapat membuka peluang usaha bagi masyarakat setempat sehingga dapat meningkatkan kehidupan masyarakat yang lebih baik, sejahtera dan mengurangi pengangguran.
2. Bagi Penulis
Penulis dapat mengaplikasikan ilmu dan memberikan kontribusi pemikiran kepada masyarakat dalam hal pengolahan cabai merah ke dalam bentuk bubuk dengan rasa original dapat membuka peluang usaha bagi masyarakat serta pengabdian masyarakat ini merupakan salah satu persyaratan untuk mendapatkan bantuan dana pengabdian masyarakat.
3. Bagi Institusi Politeknik ATI Padang
Dapat dijadikan sebagai bentuk pelaksanaan Tri Dharma Perguruan Tinggi khususnya dalam hal pengabdian masyarakat serta dijadikan sebagai data awal untuk kegiatan lebih lanjut.

Metode/Material

Tahap Persiapan

Sebelum dilaksanakan kegiatan pengabdian masyarakat di Nagari Talang Babungo, Kecamatan Hiliran Gumanti, Kabupaten Solok, Provinsi Sumatera Barat sesuai dengan jadwal yang telah dibuat, dilakukan tahapan-tahapan persiapan meliputi antara lain :

1. Pembuatan surat izin melaksanakan kegiatan pengabdian masyarakat yang ditujukan kepada Kepala Jorong Tabek dan Wali Nagari Nagari Talang Babungo, Kecamatan Hiliran Gumanti, Kabupaten Solok, dan akan di tandatangani oleh Plt Direktur Politeknik ATI Padang.
2. Pembuatan administrasi kegiatan meliputi daftar tanda terima surat, daftar hadir peserta, daftar hadir tim dan kata-kata dalam spanduk kegiatan.

3. Menghubungi Kepala Jorong dan Wali Nagari via telepon dan survey ke lokasi untuk memastikan kegiatan pengabdian masyarakat di lokasi yang sudah dipilih.
4. Melakukan rapat-rapat persiapan dengan tim pengabdian masyarakat dengan agenda pembagian job description, pembelian bahan baku, proses pembuatan dan pengolahan Cabai Merah (*capsicum annum l.*) menjadi sari cabai original, pembelian peralatan dan bahan pendukung, pemesanan konsumsi dan hal-hal lain yang dirasa perlu.
5. Melaksanakan pembelian bahan baku dan peralatan pendukung untuk proses pengolahan Cabai Merah (*capsicum annum l.*) menjadi sari cabai original.
6. Melakukan uji coba proses Cabai Merah (*capsicum annum l.*) menjadi sari cabai original untuk menciptakan peluang usaha bagi masyarakat.
7. Mempersiapkan semua peralatan dan bahan yang akan dibawa saat kegiatan pengabdian masyarakat sesuai jadwal yang sudah ada

Tahap Pelaksanaan

Setelah tahap persiapan selesai maka dilanjutkan dengan tahap pelaksanaan kegiatan dengan rincian sebagai berikut :

1. Tim berangkat ke lokasi Pengabdian Masyarakat di Jorong Tabek, Kenagarian Talang Babungo, Kecamatan Hiliran Gumanti, Kabupaten Solok.
2. Tim pengabdian disambut oleh Kepala Jorong dan Wali Nagari langsung mensetting tempat berupa pemasangan spanduk, menyusun alat dan bahan serta melakukan pembersihan area kegiatan.
3. Peserta kegiatan mulai berdatangan dan mengisi daftar hadir sebagai peserta pengabdian masyarakat.
4. Pemberian materi motivasi bagi calon pengusaha muda dengan tujuan untuk menambah semangat para peserta selama melaksanakan kegiatan.
5. Pemberian materi Pengolahan Cabai Merah (*capsicum annum l.*) Menjadi Sari Cabai Original Untuk Menciptakan Peluang Usaha Bagi Masyarakat.
6. Melaksanakan praktik Pengolahan Cabai Merah (*capsicum annum l.*) Menjadi Sari Cabai Original Untuk Menciptakan Peluang Usaha bersama peserta kegiatan.
7. Peserta kegiatan melaksanakan pengolahan cabai merah dengan langkah-langkah pengerjaan sebagai berikut :

- a. Pemilihan,
Cabai merah dicuci bersih dengan air mengalir sambil disortir antara cabai yang masih segar dan cabai yang sudah mulai hitam (membusuk)
 - b. Perendaman
Cabai yang telah bersih dan dipisahkan selanjutnya direndam dengan air SADAH (Kapur Sirih) dengan perbandingan 1 kg Cabai direndam dengan 2 liter air sadah. Dimana air sadah ini ini dibuat dengan melarutkan 100 gram sadah dengan satu liter air (2 Liter = 200 gram). Rendam selama 8-12 jam.
 - c. Pembersihan
Selanjutnya cabai rendaman sadah dicuci kembali dengan air mengalir hingga dirasa sadah telah bersih (2x pencucian dgn ember). Selanjutnya Cabai dibelah hingga terbagi dua.
 - d. Pengeringan
Cabai yang telah dibelah di keringkan dengan menggunakan oven selama 6-10 jam(semalaman).
 - e. Pemisahan
Cabai yang telah kering dipisahkan antara kulit buah, biji cabai dan sumbu cabai, Dimana urutan kepedasannya dari kulit buah, biji cabai hingga yang terpedas sumbu cabai.
 - f. Pengemasan
Cabai tabur siap dikemas dan diformulasikan tingkat kepedasannya menjadi level yang berbeda. Sebagai olahan kekinian perlu membedakan tingkat kepedasan kedalam sesuatu yang disebut level kepedasan.
8. Peserta dengan tim kecil mengolah cabai merah menjadi bubuk cabai sesuai dengan bahan baku yang sudah disediakan.
 9. Peserta dan tim sesuai jadwal makan siang bersama dan shalat zuhur di masjid terdekat secara berjamaah.
 10. Peserta bersama tim menikmati hasil pengolahan cabai menjadi bubuk cabai bersama dengan makan siang.
 11. Peserta bersama tim melakukan photo bersama sebagai akhir dari kegiatan
 12. Tim berpamitan dengan semua peserta termasuk dengan Kepala Jorong.
 13. Tim mengunjungi kantor Wali Nagari untuk meminta stempel untuk penandatanganan sertifikat peserta dan surat perjalanan dinas.

- Tim berpoto bersama dengan staf wali Nagari.

Hasil Dan Pembahasan

Kebutuhan masyarakat pada saat ini akan cabai merah cukuplah tinggi. Produk yang dihasilkan ini merupakan olahan cabai merah yang berbentuk bubuk yang dibuat melalui proses pengolahan cabai merah berupa Sari Cabai Original. Inovasi Sari Cabai Original ini bertujuan untuk menjadikan berbagai macam varian rasa cabai yang dapat memenuhi keinginan dan selera para pencinta rasa pedas. Sari Cabai Original ini dibuat tanpa menggunakan bahan adiktif seperti bahan pengawet ataupun pewarna. Sari Cabai Original ini dibuat dari bahan dasar cabai segar dan semuanya alami, sehingga bisa dipastikan produk ini merupakan produk yang sehat, aman dan halal. Dengan adanya produk Sari Cabai Original ini dapat membantu para petani cabai dalam menjual hasil taninya sehingga dapat menambah pendapatan para petani dan menaikkan taraf hidup masyarakat. Selain itu produk ini dapat membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat luas.

Produk ini akan banyak diminati terutama di Sumatera Barat ini karena sebagian besar masyarakat Sumatera Barat terkenal dengan selernya yang suka pedas. Dan ditambah lagi dengan banyaknya tuntutan masyarakat dalam

memilih makanan yang di picu juga dengan hadirnya berbagai usaha kuliner yang ada di Sumatera Barat.

Dengan semakin berkembangnya usaha produksi sari cabai original ini terutama di tingkat petani, sudah tentu tidak adalagi istilah cabai mahal dan busuk dan akan tetap stabil sehingga tidak ada istilah rugi. Semakin berkembang usaha ini tentu akan berdampak kepada pendapatan Daerah yang akan semakin meningkat.

Cabai Merah

Cabai merah adalah buah dan tumbuhan anggota genus *Capsicum*. Buahnya dapat digolongkan sebagai sayuran maupun bumbu, tergantung bagaimana digunakan. Sebagai bumbu, buah cabai yang pedas sangat populer di Asia Tenggara termasuk di Indonesia sebagai penguat rasa makanan. Cabai merah (*Capsicum annum l.*) mengandung vitamin A, B, C, E, juga mineral yang baik bagi tubuh. Bahkan vitamin C pada cabai merah tujuh kali lebih banyak ketimbang kandungan vitamin C yang dimiliki jeruk. Cabai merah juga gampang membakar kalori sehingga cocok bagi mereka yang ingin menjaga bentuk tubuh agar tetap langsing. Selain itu kandungan nilai gizi cabai merah dapat dilihat pada tabel 1 dibawah ini :

Tabel 1. Kandungan nilai gizi cabai merah

No	Nilai Gizi	Kandungan	No	Nilai Gizi	Kandungan
1	Kalori	39 kcal	10.	Vitamin A	952 IU
2	Lemah jenuh	0 g	11.	Kalsium	14 mg
3	Lemak tak jenuh ganda	0,2 g	12.	Vitamin D	0 IU
4	Lemak tak jenuh tunggal	0 g	13.	Vitamin B12	0 µg
5.	Kolesterol	0 mg	14.	Vitamin C	143,7 mg
6.	Natrium	9 mg	15.	Zat besi	1 mg
7.	Kalium	322 mg	16.	Vitamin B6	0,5 mg
8.	Karbohidrat	9 g	17.	Magnesium	23 mg
9.	Protein	1,9 g			

Setelah melihat kandungannya yang begitu banyak pada cabai seperti pada tabel diatas maka manfaat dari cabai untuk kesehatan antara lain:

1. Antioksidan
2. Penghilang rasa sakit
3. Penurun berat badan
4. Antibiotik

5. Detoksifikasi
6. Kesehatan kardiovaskular
7. Mencegah bisul pada lambung
8. Mencegah penyakit jantung
9. Mencegah risiko kanker usus besar
10. Melancarkan pernapasan

Peluang Usaha Cabai Merah

Cabai merah besar adalah salah satu jenis komoditas cabai yang sering mengalami fluktuasi harga. Harga cabai merah terkadang mengalami kenaikan yang sangat drastis namun terkadang juga dapat menurun drastis. Kenaikan harga cabai merah besar secara drastis biasanya disebabkan dengan kebutuhan cabai merah besar yang semakin meningkat namun stok cabai tidak dalam jumlah yang besar sehingga sulit untuk menjangkau keseluruhan masyarakat secara luas. Tanaman cabai merah besar juga menjadi salah satu jenis tanaman yang rentan akan hama dan cuaca sehingga membutuhkan ketelatenan jika ingin membudidayakan cabai merah besar. Apabila saat panen tiba dan fluktuasi harga cabai merah besar sangat tinggi keuntungan yang bisa Anda peroleh akan sangat besar bahkan bisa bekal-kali lipat dari harga normal. Harga cabai merah besar biasanya mengalami kenaikan saat musim hujan sedangkan di saat musim hujan proses penanaman cabai merah besar sangat sulit. Saat musim hujan banyak hama penyakit yang dapat menyerang tanaman cabai merah besar sehingga banyak petani yang memilih untuk menanam cabai merah besar saat musim kemarau meskipun harga jualnya tidak terlalu tinggi.

Cabai Merah adalah bahan masakan yang paling sering digunakan dalam masakan Indonesia terutama masakan Padang. Cabai merah ini dikategorikan sebagai sayuran. Warnanya yang merah segar ini selalu membuat orang tergiur untuk membelinya dan mengolahnya. Ukuran dari cabai merah ini bisa dikatakan cukup besar. Tekstur kulitnya halus. Jika dibelah cabai merah memiliki biji-biji yang merupakan sumber pedas dari cabai merahnya. Cabai merah yang ditanam dengan baik akan menghasilkan pedas yang cukup bikin berkeringat dan menambah gurih masakan. Namun, ada juga yang cabai merah yang hanya sebagai pewarna merah saja tanpa ada rasa pedas. Biasanya cabai merah ini menjadi olahan sambal, rendang, tumisan, dan sebagai bumbu masakan.

Cabai merah sebagai bahan masakan ini ternyata memiliki banyak kandungan gizi yang baik untuk tubuh. Cabai merah ini memiliki zat yang bernama capsaicin yang dapat mengendalikan kanker. Selain itu, cabai merah mengandung antioksidan yang dapat melindungi tubuh Anda dari radikal bebas dan juga mengandung vitamin C. Namun, bila Anda memiliki penyakit seperti

maag atau nyeri lambung sebaiknya tidak mengkonsumsi cabai merah secara berlebihan karena dapat memperparah penyakit tersebut.

Cabai merah yang mempunyai rasa pedas ini pasti membuat banyak orang yang ketagihan. Cabai merah ada dua yaitu cabai merah besar dan cabai merah keriting. Tingkat kepedasan dari masing-masing cabai juga berbeda karena cabai merah keriting lebih pedas daripada cabai merah besar. Untuk cabai merah keriting dapat dimasak untuk tumisan dengan diiris tipis sehingga lebih terasa pedasnya. Sedangkan untuk cabai merah besar lebih sering digunakan untuk membuat bumbu masakan yang dihaluskan.

Lokasi Pengabdian

Pengolahan cabai merah menjadi sari cabai dengan rasa original dilaksanakan di Jorong Tabek, Nagari Talang Babungo, Kecamatan Hiliran Gumanti, Kabupaten Solok, Provinsi Sumatera Barat.

Pengolahan Cabai Merah

Bahan dan Alat

Bahan

1. Buah cabai yang sudah matang
2. Air bersih

Alat

1. Pisau
2. Wadah, ember baskom dan lainnya
3. Alat pengeringan atau oven
4. Alat penghalus, blender, penggiling dan lainnya
5. Pengayak
6. Kemasan atau packaging

Langkah-langkah Kerja

1. Sortir bahan baku cabai merah terlebih dahulu, pisahkan cabai merah yang bagus dan yang jelek.



Gambar 1. Proses Pemilahan/Sortir Cabai

2. Cuci cabai merah yang sudah di sortir, lalu rendam dengan air sadah.



3. **Gambar 2.** Perendaman Cabai yang sudah disortir

4. Pembersihan cabai yang sudah di rendam dengan air mengalir, selanjutnya Cabai dibelah hingga terbagi dua.



Gambar 3. Pembersihan Cabai yang sudah direndam

5. Cabai merah yang dipotong pada bagian tengah berupa kulit lalu dikeringkan, kemudian sumbu dikeringkan sampai biji cabai merah juga dikeringkan.



Gambar 4. Pengeringan Cabai

6. Kulit, sumbu dan biji cabai merah yang sudah dikeringkan lalu dihaluskan



Gambar 5. Penggilingan Cabai



Gambar 6. Penghalusan Cabai



Gambar 7. Hasil dari penghalusan Cabai

7. Setelah proses penghalusan selesai maka lakukan pengemasan sari cabai yang sudah jadi.



Gambar 8. Bubuk Cabai yang sudah dikemas

8. Untuk menjadi peluang usaha maka lakukan pemasaran sari cabai rasa original

Kadar kepedasan dari cabai menjadi ciri khas dari produk sari cabai original ini, dimana pada dasarnya dari hasil penelitian para ahli menyatakan bahwa kepedasan yang paling tinggi adalah pada poros/sumbu cabai bagian tengah, kemudian diikuti oleh biji dan kulit. Proses pengolahan sari cabai original ini dapat dilakukan melalui proses memotong buah cabai menjadi tiga bagian yaitu ; pangkal, tengah dan ujung. Bagian tengah kita pisahkan kulit, sumbu dan biji, bagian ini yang menjadi indikator untuk rasa pedas sehingga bagian dari masing-masingnya akan mempunyai tingkat kepedasan yang berbeda. Yang paling pedas adalah sumbu tempat biji, kemudian biji dan kulitnya. Setelah bagian tersebut dipisahkan maka dilakukan proses pengeringan, baik dengan sinar matahari maupun dengan alat oven. Indikator kering adalah ketika dilakukan penghitungan, angka

keringnya tidak berubah lagi. Pengeringan dengan oven dilakukan dengan menggunakan suhu sampai 65 derajat Celcius. Setelah kering terpanahi maka untuk menjadikan cabai ini menjadi dalam bentuk serbuk dilakukan penggilingan, ditumbuk maupun di blender, kemudian diayak sesuai kehalusan yang diinginkan. Setelah menjadi sari cabai original maka untuk tahapan selanjutnya dilakukan pengemasan, dan pemasaran.

Yang perlu diketahui dari Sari Cabai Original tidak hanya pedas, juga bermanfaat besar untuk kesehatan tubuh dengan nutrisinya. Manfaat

sehat cabai dengan nutrisi penting di dalam cabai yang mengandung karbohidrat, protein, vitamin, folat, kalsium, fosfor, potassium dan lainnya. Nutrisi cabai pun dikenal sebagai sumber vitamin A, B, C dan E. Bahkan, jumlah vitamin C pada cabai jauh lebih tinggi daripada buah jeruk. Dokumentasi kegiatan Pengabdian Masyarakat pada Gambar di bawah.



Gambar 9. Sambutan Wali Nagar Talang Babungo diwakili oleh Ketua PKK Jorong Tabek



Gambar 10. Proses Kegiatan PKM



Gambar 11. Photo Bersama Tim Pengabdian Masyarakat dengan Peserta Jorong Tabek

Simpulan Dan Saran

Kesimpulan

Hasil dari pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat di Jorong Tabek Nagari Talang Babungo, Kecamatan Hiliran Gumanti, Kabupaten Solok, Provinsi Sumatera Barat dapat di simpulkan sebagai berikut :

1. Pengolahan Pengolahan Cabai Merah (*capsicum annum l.*) Menjadi Sari Cabai Original Untuk Menciptakan Peluang Usaha Bagi Masyarakat telah berhasil dilaksanakan dengan jumlah peserta sebanyak 22 orang peserta dari berbagai unsur seperti tokoh masyarakat, anggota PKK, pedagang, dan kader PKK. Sedangkan jumlah tim pengabdian masyarakat dari dosen Politeknik ATI Padang sebanyak 6 Orang dan 2 orang Laboran.
2. Peserta pengabdian masyarakat berhasil mengolah cabai merah menjadi sari cabai original untuk menciptakan peluang usaha bagi masyarakat dalam meningkatkan pendapatan keluarga.

Saran

Dari kesimpulan diatas, dapat disarankan sebagai berikut :

1. Pengabdian masyarakat ini sebaiknya diikuti oleh banyak orang sehingga dapat memberikan kesempatan dan peluang untuk menambah pengetahuan serta keterampilan dalam pengolah cabai menjadi sari cabai original
2. Pengabdian masyarakat ini dilanjutkan untuk tahun berikutnya dengan keterampilan yang berbeda sehingga akan banyak lahir para Entrepreneur muda dan kesejahteraan masyarakat dapat ditingkatkan.
3. Dana yang dibutuhkan untuk kegiatan pengabdian masyarakat untuk tahun berikutnya agar ditambah sehingga peserta pengabdian lebih banyak sesuai saran dari peserta kegiatan.

Nagari Talang Babungo, Kecamatan Hiliran Gumanti, Kabupaten Solok, Provinsi Sumatera Barat yang telah bekerjasama dengan baik sehingga kegiatan pengabdian masyarakat dapat berjalan dengan lancar.

Referensi

- Anonim^a . 2011. Rancang Bangun Sistem Pengering Cabai Merah secara Elektrik.
<http://docs.google.com/viewer?a=v&q=cache:VYRUN0r1jwgJ:digilib.unnes.ac.id/gsd/collect/skripsi/import/1849.pdf>.(Maret 2011).
- Anonim^b . 2011. Pasca Panen Cabai.
<http://www.lablink.or.id/Env/Agro/CabeKriting/cabe-panen.htm>. (Maret 2011).
- Bambang Prayudi. 2010. *Budidaya dan Pascapanen Cabai Merah (Capsicum annum L.)*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Balai Pengkajian Teknologi Pertanian, Jawa Tengah.
- Duaja, M.D., dan A. Saputra. 2009. *Evaluasi hasil dan komponen hasil cabe merah (Capsicum Annuum L.)* pada ultisol dengan beberapa perbedaan dosis CMA, pupuk P dan GA3. *Jurnal Agronomi*, 13 (2): 24-30.
- Kementerian Perdagangan. 2016. *Profil Komoditas Barang Kebutuhan Pokok dan Barang Penting*. Jakarta.
- Meisami, E. 2010. Determination of suitable thin layer drying curve model for apple slices. Departement of Agricultural Machinery, Faculty of BoiSystems Engineering, College of Agricultural and Natural Resource, University of Tehran, Karaj, Iran.