

Original Research Paper

Pemanfaatan Hasil Sumber Daya Tani Sebagai Inovasi Cabai di Desa Nyiur Tebel Kecamatan Sukamulia Kabupaten Lombok Timur

Muh. Zubair^{1*}, Fikri⁴, Tegar Humam Raffi², Sepriadi MW³, Muhamad Faizi Rahman⁵, I Nengah Suardika⁴, Nurul Fikria Sagitarini¹, Nisfi Sya'bani Karima⁶, Nanda Meilani Putri², Baiq Mila Angriani⁶, Sarmila⁵, Erna Widiarty³

¹ Farmasi, Fakultas Kedokteran, Universitas Mataram

² Ilmu Hukum, Fakultas Hukum, Universitas Mataram

³ Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Mataram

⁴ Teknik Elektro dan Teknik Informatika Fakultas Teknik, Universitas Mataram

⁵ Ekonomi Pembangunan Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Mataram

⁶ Matematika Murni dan Kimia Murni, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Mataram

<https://doi.org/10.29303/jpmipi.v3i2.1399>

Sitasi: Zubair, M., Fikri., Raffi, T. H., MW, S., Rahman, M. F., Suardika, I. N., Sagitarini, N. F., Karima, N. S., Putri, N. M., Angriani, B. M., Sarmila., Widiarty, E. (2022). Produk dan Usaha Baru Dalam Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Dalam Program Desa Preneur di Desa Nyiur Tebel Kecamatan Sukamulia. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 5 (1).

Article history

Received: 02 Februari 2022

Revised: 27 Februari 2022

Accepted: 10 Maret 2022

*Corresponding Author: **Muh.**

Zubair, Farmasi, Fakultas Kedokteran, Universitas Mataram, Indonesia. Email: zubairfkip8@gmail.com

Abstract: Desa Nyiur Tebel merupakan Desa yang memiliki sumber daya alam Petani yang berlimpah, salah satu sumber daya Tani yaitu Cabai. Kurangnya penerapan sistem pascapanen di Masyarakat diakibatkan karena kurangnya pengetahuan yang terbatas pada Masyarakat, sehingga muncul suatu Inovasi Baru terhadap sumber daya alam Cabai. Inovasi cabai bertujuan untuk menumbuhkan dan meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Nyiur Tebel. Produk Inovasi baru dibuat dengan dua macam produk cabai yaitu Sambal Kering dan Bubuk Cabai, dimana produk tersebut dibuat tanpa bahan pengawet dan telah dipasarkan pada unit – unit usaha dagang di Desa Nyiur Tebel.

Keywords: Nyiur Tebel, Pascapanen, Inovasi Cabai, Perekonomian Masyarakat.

Pendahuluan

Desa Nyiur Tebel merupakan salah satu Desa yang terletak di Kecamatan Sukamulia Kabupaten Lombok Timur. Jumlah penduduk Desa Nyiur Tebel berjumlah 2.497 jiwa dimana komoditas pertanian salah satunya adalah cabai. Cabai di desa nyiur tebel biasanya ditanam setelah tanaman pendahulu seperti padi, jagung, kangkung, dan lain-lain.

Pertumbuhan Ekonomi Masyarakat Desa Nyiur Tebel secara umum mengalami peningkatan setiap tahunnya, hal ini dinilai dari bertambahnya jumlah penduduk yang memiliki usaha atau

pekerjaan, dengan ini berdampak langsung terhadap pendapatan masyarakat yang akan meningkat dan diharapkan selaras dengan konsumsinya. Hampir semua usaha masyarakat didasarkan dari modal atau aset yang bersumber dari pinjaman modal usaha instansi lain. Untuk itu perlu dilakukan upaya dalam meningkatkan perekonomian masyarakat serta membangun desa menjadi desapreneur.

Desa Preneur merupakan desa yang mampu menumbuhkan kewirausahaan melalui unit-unit usaha yang diupayakan oleh peguyuban atau organ – organ warga desa secara terpadu dan berkelanjutan dalam rangka menumbuhkan dan meningkatkan perekonomian pedesaan.

Pelaksanaan konsep Desa Preneur sangat kuat dengan pola pemberdayaan masyarakat yang berperan sebagai inti sekaligus penghantar bisnis yang bertumpu pada empat pokok, Yakni global value, local wisdom, local supply chain dan global marketing. Keempat pokok tersebut bertumpu pada satu pemberdayaan masyarakat sebagai penggerak perekonomian perdesaan (Widianto, 2022).

Cabai merupakan buah dan tumbuhan jenis genus *capsicum*. Cabai memiliki beragam kandungan nutrisi yang bermanfaat bagi kesehatan. Nutrisi yang terkandung di dalam cabai berupa protein, karbohidrat, gula, serat, lemak, vitamin A, vitamin B6, vitamin C, zat besi, magnesium, kalium, air dan *capsaicin*. selain itu, cabai dapat menjadi obat seperti mengatasi hidung yang tersumbat, meredakan nyeri, meningkatkan imunitas tubuh, mengurangi risiko terserang penyakit jantung, membakar lemak tubuh, serta dapat memperpanjang umur manusia (Tandijo, 2021).

Alasan pemilihan cabai sebagai produk baru di Desa Nyiur Tebel karena Cabai (*Capsicum annum* L.) merupakan komoditi hortikultura unggulan yang mengandung vitamin C tinggi, sehingga menjadi salah satu penghasil zat antioksidan. Cabai merupakan salah satu jenis tanaman hortikultura, dikatakan hortikultura karena tanaman cabai dapat di budidayakan dengan mudah tanpa perawatan yang susah dan waktu panen yang cenderung singkat atau pendek. Kebutuhan zat antioksidan yang sangat penting bagi tubuh menjadikan cabai sangat dibutuhkan. Kebutuhan cabai setiap hari cukup tinggi jika dibandingkan dengan komoditi sayuran yang lain karena menjadi sumber bahan baku bumbu masakan atau rempah-rempah kuliner saat ini, sehingga harga relatif meningkat terus. Sehingga, cabai menjadi salah satu komoditas sayuran yang banyak di budidayakan.

Permasalahan utama yang ada di kelompok petani mitra, bahwa petani belum menerapkan sistem pascapanen yang baik sehingga kehilangan atau susut hasil masih sangat tinggi diakibatkan pengetahuan yang terbatas. Teknologi pascapanen adalah tindakan atau perlakuan yang diberikan pada setiap komoditas sejak dari panen sampai tiba di tangan konsumen (Zam, 2019). Hal ini dapat dilihat dari banyaknya masyarakat di Desa Nyiur Tebel yang melakukan penjemuran pada cabai namun belum mengetahui cara penyimpanan yang baik dan

benar, sehingga dilakukan suatu pembuatan produk cabai dalam bentuk sediaan bubuk dan membuat suatu inovasi baru seperti sambal kering agar menarik konsumen, meningkatkan perekonomian di Desa Nyiur Tebel dan memiliki beragam bentuk variasi sehingga konsumen dapat mencoba rasa yang baru dan mengenal produk sebie sasak.

Metode

Tempat, Waktu dan Peserta.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan selama 45 hari dari tanggal 27 Desember 2021 – 10 Februari 2022 yang berlokasi di Desa Nyiur Tebel, Kecamatan Sukamulia, Kabupaten Lombok Timur, Provinsi Nusa Tenggara Barat.

Alat dan Bahan

a. Pembuatan Bubuk Cabai

Alat-alat yang digunakan untuk pembuatan bubuk cabai adalah wajan, kompor gas, spatula, blender, nampan, baskom, talenan, sendok makan, saringan, pisau dapur, timbangan digital, kemasan, wadah, dan kemasan botol plastik. Adapun bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan bubuk cabai adalah cabai kering, bawang putih, garam, daun jeruk dan penyedap rasa.

b. Pembuatan Sambal Kering

Alat – alat yang digunakan untuk pembuatan sambel kering adalah wajan, kompor gas, spatula, blender, nampan, baskom, talenan, sendok makan, pisau dapur, timbangan digital, sendok masak, saringan pemeras minyak, kemasan cup bulat. Adapun bahan – bahan yang digunakan dalam pembuatan sambel kering adalah cabai rawit, cabai besar, bawang merah, bawang putih, terasi udang, garam, minyak goreng.

Metode Pelaksanaan

Kegiatan yang dilakukan yaitu pembuatan bubuk cabai dan sambal kering dengan menggunakan metode sederhana seperti pemilihan bahan, pembersihan bahan, pemotongan bahan dan pengeringan bahan hingga sampai ke tahap pengemasan yang siap untuk dijual di Desa Nyiur Tebel Kecamatan Sukamulia.

Bubuk Cabai

Pembuatan bubuk cabai hal yang pertama dilakukan adalah menyiapkan alat dan bahan yang diperlukan lalu cabai dipilih yang memenuhi kriteria yang baik seperti cabai kering yang berwarna kemerahan, tidak busuk, tidak berbau, dan bentuk dari cabai tidak hancur. Selanjutnya bawang putih dilakukan tahapan pengupasan dan pengirisan secara tipis. Tahapan pengirisan dilakukan agar mempercepat proses pengeringan yang akan dilakukan pada tahapan berikutnya. Selanjutnya, dilakukan penjemuran di bawah sinar matahari dan area yang bersih. Penjemuran dilakukan agar menghilangkan kadar air yang terkandung pada bawang putih. Kemudian dilakukan sortasi hal ini, bertujuan untuk memastikan bahan-bahan yang telah melewati penjemuran tidak terdapat kotoran-kotoran yang menempel seperti kotoran burung dan kerikil.

Lalu pada masing-masing bahan tersebut di blender hingga halus dan di saring, agar mendapatkan ukuran yang sama pada serbuk bubuk yang telah dihaluskan. Langkah selanjutnya di campur bahan-bahan yang telah dihaluskan hingga tercampur rata lalu di tambahkan daun jeruk yang sudah di blender dan ditambahkan penyedap rasa secukupnya. Kemudian dicicipi rasanya jika terdapat kekurangan maka dapat ditambahkan kembali. Tahap terakhir adalah bahan yang sudah di blender, disangrai menggunakan wajan dan kompor gas kemudian dilakukan pengadukan agar kadar air di dalam campuran tersebut berkurang sehingga dapat menjaga kualitas produk dan penyimpanan produk menjadi lebih lama. Sebelum dilakukan pengemasan, campuran bahan ditimbang terlebih dahulu lalu dilakukan pengemasan menggunakan botol plastik dan produk siap untuk dipasarkan.

Sambal Kering

Pembuatan sambal kering hal yang pertama dilakukan adalah menyiapkan alat dan bahan yang diperlukan. Kemudian bahan berupa cabai, bawang merah dan bawang putih di sortir terlebih dahulu. Cabai dan bawang dicuci bersih secara terpisah pada air yang mengalir sebanyak 3 kali dan ditiriskan beberapa menit. Selanjutnya bawang merah dan bawang putih di kupas dan di iris kecil – kecil. Bawang merah yang sudah di potong kecil, di goreng hingga kering dan dilakukan secara berulang sampai bawang merah ter goreng semua.

Bawang merah yang sudah di goreng, dikering anginkan atau dapat juga di gunakan tissue yang bertujuan untuk mengurangi kadar minyak sayur yang masih terdapat pada bawang goreng. Langkah selanjutnya yang perlu dilakukan yaitu bahan-bahan seperti cabai, bawang putih, garam, dan terasi udang dicampurkan dan diberikan minyak sayur lalu dihaluskan menggunakan blender. Selanjutnya dilakukan penggorengan pada sambal hingga matang yang ditandai dengan adanya perubahan warna seperti warna yang kecoklatan.

Selanjutnya dilakukan penyaringan terhadap sambal goreng menggunakan alat penyaring untuk mengurangi kadar minyak sayur. Setelah melewati tahapan penyaringan, dilakukan pengeringan terhadap sambal goreng dengan cara dikering anginkan di area bersih, teduh dan dengan suhu kamar. Kemudian dicampurkan bawang merah yang sudah digoreng dengan sambal hingga rata. Lalu di kemas menggunakan cup berukuran 200 ml dan di timbang menggunakan timbangan digital. Sambal goreng siap untuk dipasarkan.

Hasil dan Pembahasan

Produk yang dihasilkan berupa Sambal Kering dan Sambal Bubuk dengan proses pengeringan yang membutuhkan waktu \pm 1 Minggu. Dengan uji coba daya simpan produk sambal kering yaitu 1 bulan dan bubuk cabai 2 bulan, tanpa bahan pengawet. Hal ini tentunya dapat dikatakan layak untuk dijual dan dikonsumsi oleh konsumen yang berada disekitar Desa Nyiur Tebel, Kecamatan Sukamulia.

Penjualan produk sambal kering dan bubuk cabai dilakukan dengan cara mengenalkan produk baru kepada masyarakat dan pemasaran dilakukan dengan cara menyalurkan produk kepada pedagang yang berada di Desa Nyiur Tebel, Kecamatan Sukamulia.

Kegiatan ini dilakukan selama 45 hari dengan tujuan untuk meningkatkan perekonomian masyarakat. Dengan adanya tujuan tersebut tentunya dapat membawa keuntungan dan perkembangan masyarakat dalam meningkatkan Perekonomian masyarakat di Desa Nyiur Tebel, Kecamatan Sukamulia.

Pembuatan Bubuk Cabai

Ketahanan penyimpanan bahan makanan atau produk makanan di dasarkan pada suhu atau kelembaban yang terkandung dalam produk tersebut. Kandungan air yang berapa pada suatu produk dinyatakan sebagai *water activity*, yaitu jumlah air yang memungkinkan suatu mikroorganism dapat berkembang. Kelembaban dan kadar air biasanya berpengaruh terhadap pertumbuhan mikroorganisme. Pertumbuhan bakteri dan jamur membutuhkan kondisi kelembaban lingkungan sebesar 85% untuk pertumbuhannya. Kadar air dalam bahan makanan sangat mempengaruhi kualitas, cemaran mikroba dan daya simpan dari pangan tersebut. Oleh sebab itu, penentuan kadar air dari suatu bahan pangan sangat penting agar dalam proses pengolahan maupun pendistribusian mendapat penanganan yang tepat. (Hernando, 2015)

Keuntungan dari pengolahan suatu bahan menjadi produk serbuk yaitu kualitas bahan terjaga dan tahan lama Karena telah melewati tahapan pengeringan sehingga pada keadaan kering zat *microbia* pembusuk tidak dapat tumbuh dan mampu bertahan lama. Hal ini juga dipengaruhi oleh kadar air dalam serbuk instan yang sedikit yaitu sekitar 0,6 – 0,85%, praktis dalam penggunaannya serta lebih terjangkau dan mudah dalam proses pemasarannya (Putri, 2021).

Kemasan memiliki komponen penyesun diantaranya struktur, material, warna, citra, tipografi desain yang berisikan informasi produk yang akan di pasarkan. Fungsi utama kemasan ialah berguna dalam melindungi produk baik pada saat pengiriman, penyimpanan dan penggunaan produk oleh konsumen. (Atila, 2021).

Kemasan dapat memberikan impresi spontan terhadap gambaran pertama produk yang dilihat oleh konsumen, dengan desain yang baik dapat meningkatkan ketertarikan konsumen untuk membeli produk tersebut, Oleh karena itu, perusahaan harus membuat kemasan semenarik mungkin. Selain dari segi desain, kemasan tetap harus lebih mementingkan kegunaan utamanya yaitu sebagai wadah/bungkus yang melindungi dan menjaga produk agar tetap layak untuk digunakan (Erlyana, 2018).

Pembuatan Sambal Kering

Terasi merupakan salah satu produk olahan fermentasi dari udang dan ikan, fermentasi yang

dilakukan bertujuan mengubah protein yang terkandung dalam ikan dan udang menjadi asam amino glutamat, dengan kandungan glutamate yang tinggi menyebabkan terasi dapat digunakan sebagai penyedap rasa. Penggunaan terasi pada pembuatan *sebie sasak* dapat meningkatkan cita rasa khas umami pada sambal yang cocok terhadap lidah masyarakat Indonesia (Prihanto, 2021).

Sambal *sebie sasak* merupakan produk utama yang di hasilkan, selain sambal di hasilkan juga bahan sisa yang terkandung dalam sambal yaitu asam lemak bebas. Asam lemak bebas merupakan hasil oksidasi dari minyak yang digunakan dalam proses penggorengan sambal. Penyebab utama penyakit kolestelor ialah asam lemak bebas tinggi yang terkandung dalam makanan berminyak, oleh karena itu proses penghilangan minyak pada sambal dilakukan melalui proses penirisan minyak, yang mana akan menghilangkan sebagian minyak dengan mekanisme penirisan pada sambal (Herlina, 2017).

Bawang Goreng merupakan olahan dari bawang merah yang telah melewati tahapan proses penggorengan yang dapat meningkatkan dan memberikan nilai tambah untuk makanan. Bawang goreng bukan merupakan bahan kebutuhan pokok, akan tetapi kebutuhan pada bawang goreng tidak dapat dihindari oleh konsumen atau ibu-ibu rumah tangga sebagai pelengkap bumbu masak sehari-hari yang memberi manfaat sebagai penambah cita rasa dan kenikmatan pada makanan yang disajikan. Bawang merah memiliki kalori, karbohidrat, lemak, protein, dan serat makanan. Serat makanan pada bawang merah berupa serat makanan yang larut dalam air, atau bisa juga disebut oligofruktosa. Adapun kandungan vitamin pada bawang merah ialah vitamin A, vitamin B1 (tiamin), vitamin B2 (G, riboflavin), vitamin B3 (niasin), dan vitamin C. Selain itu, bawang merah juga memiliki kandungan mineral seperti: belerang, besi, klor, fosfor, kalium, kalsium, magnesium, natrium, silikon, iodium, oksigen, hidrogen, nitrogen, dan zat vital non gizi yang disebut air. Adapun bawang merah juga memiliki senyawa kimia non gizi atau bisa juga disebut flavonglikosido dan saponi. Manfaat bawang merah di bidang Kesehatan ialah menyembuhkan sembelit; masalah pendarahan; mengontrol diabetes; melindungi jantung; mengontrol kadar kolesterol; mencegah kanker (Ibrahim, 2020).

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan selama 45 hari di Desa Nyiur Tebel, Kecamatan Sukamulia. Kegiatan pengabdian tersebut terusun oleh dua program utama yaitu pembuatan produk bubuk cabai dan sambal kering.

Pembuatan bubuk cabai dan sambal kering merupakan inovasi baru dari tanaman cabai yang dimana masyarakat tersebut didominasi oleh petani dan pedagang ayam ternak. Hasil dari inovasi cabai tersebut telah kami pasarkan pada unit unit usaha dagang di Desa Nyiur Tebel, Kecamatan Sukamulia. Kemasan yang kuat dan isi tanpa bahan pengawet merupakan faktor utama yang mendukung ketahanan produk dalam kemasan.

Daftar Pustaka

- A. A. Prihanto, R. Nurdiani, Y. D. Jatmiko, M. Firdaus, and T. S. Kusuma, "Physicochemical and sensory properties of terasi (an Indonesian fermented shrimp paste) produced using *Lactobacillus plantarum* and *Bacillus amyloliquefaciens*," *Microbiol. Res.*, vol. 242, no. May 2020, p. 126619, 2021, doi: 10.1016/j.micres.2020.126619.
- Atila, Aufa, 2021. Kemasan : Pengertian, Fungsi, dan Jenis - Jenisnya. *Jojonimi.com*. vol 2. No 1. Halaman : 1. <https://www.jojonomic.com/blog/fungsi-kemasan>
- Erlyana, Yana. 2018. Analisis Peranan Desain Kemasan Terhadap Brand Identity dari Sebuah Produk Makanan Lokal Indonesia dengan Studi Kasus Produk Oleh-Oleh Khas Betawi 'MPO ROMLAH'. *Jurnal National Conference of Creative Industry*, (September), 1079-1097.
- Hernando, Deni., Dian, Septinova., dan Kusuma, Adhianto. 2015. Kadar Air dan Total pada Daging Sapi di Tempat Pematangan Hewan (TPH) Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. Vol 3, No 1. Halaman : 61 - 64.
- H. Herlina, E. Astriyaningsih, W. S. Windarti, and N. Nurhayati, "Tingkat Kerusakan Minyak Kelapa Selama Penggorengan Vakum Berulang Pada Pembuatan Ripe Banana Chips (RBC) Degree of Coconut Oil Rancidity During Recycled Vacuum Frying for Production of Ripe Banana Chips (RBC)," *J. Agroteknologi*. vol. 11, no. 02, pp. 186–193, 2017
- Ibrahim dan Elihami. 2020. Pembuatan Bawang Goreng Raja di Kabupaten Enrekang. Maspul. *Journal of Community Empowerment*. Volume 1, Nomor 2, halaman : 11-13.
- Putri, Umi, Muti'ah., Rindi, Ayu, Fransiska., Widya, Utama., Fatimah., Azwani, Lubis. 2021. Inovasi Pembuatan Bandrek Instan dengan Memanfaatkan Potensi Tanaman herbal di Desa Dalu Sepuluh Kecamatan Tanjung Morawa. Vol 19, Nomor 2, Halaman: 66.
- Prihanto, Asep, A., Rahmi, Nurdiani., Yoga, D, Jatmiko, Muhamad, Firdaus., Titis, S, Kusuma. 2021. Physicochemical and Sensory properties of Terasi (an Indonesia Fermented Shrimp Paste) Produced Using *Lactobacillus plantarum* and *Bacillus amyloliquefaciens*. *Journal Microbiological Research*.
- Tandijo, Fernaldy., Sheila, Tobing. 2021. Rancang Bangun Mesin Penggiling Cabai. *Jurnal Ilmiah Teknik Mesin*. Vol 7, No 1. Halaman : 8.
- Widiyanto, Danar, 2022. Desa Preneur Tumbuhkan Perekonomian Pedesaan. *Berita Lokal KrJogja*. Vol 2, No 1. Halaman : 1-3. <https://www.krjogja.com/berita-lokal/diy/yogyakarta/desa-preneur-tumbuhkan-perekonomian-pedesaan>
- Zam, wahyuni., Ilyas, Syatrawati, 2019. Penerapan Teknologi Pascapanen untuk Meningkatkan Nilai Jual Cabai Di Tanatoraja. *Jurnal Dedikasi Masyarakat*. Vol 2, No 2 halaman : 92 – 93