



Peningkatan Nilai Tambah Komoditas Cabai melalui Pembuatan Sambel Kemasan

Erni Kasim¹, Aslidayanti², Murmayani¹, Nurcaya^{3*}

¹Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Puangrimaggalatung

²Program Studi Agroteknologi Fakultas Pertanian Universitas Puangrimaggalatung

³Program Studi Nutrisi & Teknologi Pakan Ternak Fakultas Pertanian Universitas Puangrimaggalatung

Artikel Info

Artikel Histori

Submisi:

01 Juli 2020

Penerimaan:

28 Juli 2020

Keywords:

Cabai,

Sambel,

Kemasan,

Nilai Ekonomi.

ABSTRAK

Desa Pallawarukka merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Pammana Kabupaten Wajo. Masyarakat di desa ini sebagian besar bermata pencaharian sebagai petani cabai. Tujuan program pengabdian ini adalah meningkatkan kesejahteraan petani dalam skala rumah tangga dengan mengolah cabai menjadi sambal. Pengolahan cabai menjadi sambal dapat mengurangi dan menghindari adanya pembusukan berlebih ketika musim panen sekaligus dapat meningkatkan nilai jualnya, dan kegiatan ini merupakan salah satu alternatif pemberdayaan wanita tani di Kecamatan Pammana yang bertujuan meningkatkan produktivitas dan kesejahteraan ekonomi masyarakat. Peserta dalam pelatihan ini adalah ibu-ibu wanita tani (Majelis Taklim) Desa Pallawarukka dengan pelaksanaan tiga tahapan yakni sosialisasi tentang cabai, pelatihan pengolahan cabai menjadi sambal, dan pengemasan hasil olahan sambal. Peserta pelatihan sangat antusias terlihat dalam keterlibatan dan partisipasi dalam pelatihan. Dengan pelatihan ini diharapkan dapat meningkatkan produktivitas dan tingkat ekonomi masyarakat yang selama ini bergantung pada sektor pertanian.

1. Pendahuluan

Cabai merupakan komoditas hortikultura yang banyak diminati oleh berbagai kalangan, rasa khas pada cabai membuat rasa ketagihan pada peminatnya. Ciri khas pada cabai memiliki buah kecil, aroma dan rasa pedas yang membangkitkan selera makan. Cabai mengandung senyawa yang bermanfaat untuk kesehatan manusia (Emmanuel-Ikpeme et al., 2014) seperti vitamin C, tanin, flavonoid, alkaloid, antraquinon, fenol, saponin, glikosida, terpenoid, limonoid dan karotenoid.

Pada masa pandemi harga cabai mengalami fluktuasi, dan tergantung pengaruh dari iklim dan dari musim. Harga cabai terkadang melonjak tinggi bahkan berlipat ganda pada hari-hari tertentu misalnya mendekati Hari Raya dan terkadang harga menurun karena adanya musim panen raya. Oleh sebab itu, peneliti merasa perlu melakukan pengabdian kepada masyarakat melalui kegiatan pelatihan khususnya di daerah petani cabai sehingga dapat mengoptimalkan harga cabai melalui pembuatan sambel kemasan. Cabai hasil panen dapat diolah menjadi sambel kemasan sehingga menjadi lebih tahan lama dan menjadi nilai tambah

ekonomi keluarga petani. Salah satu daerah penghasil cabai adalah Kecamatan Pammana, Wajo, Sulawesi Selatan. Pengolahan cabai menjadi sambal kemasan merupakan salah satu alternatif pemberdayaan masyarakat khususnya pada kaum ibu rumah tangga atau wanita tani yang setiap harinya tidak bekerja (Widyastuti & Nurdyansyah, 2019). Kegiatan pemberdayaan ini berpotensi untuk meningkatkan pendapatan rumah tangga sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan (Prasekti & Rohmah, 2017). Tujuan dilakukannya kegiatan pelatihan ini adalah untuk meningkatkan keterampilan masyarakat khususnya ibu rumah tangga / wanita tani daerah Pammana dalam mengoptimalkan harga cabai melalui kegiatan pengolahan sambal yang bersifat tahan lama sehingga dapat meningkatkan nilai ekonominya.

2. Metode Pelaksanaan

Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan pada daerah penghasil cabai yaitu Kecamatan Pammana, Kabupaten Wajo. Kegiatan survey dilakukan pada bulan Juli 2021 dan pelaksanaan pengabdian pada tanggal 08 Agustus 2021.

Adapun peserta pelatihan adalah para ibu rumah tangga / wanita tani daerah Pammana. Tahapan pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat di Kecamatan Pammana berupa kegiatan:

- a. Tahapan awal kegiatan yaitu survey untuk peninjauan lokasi dan koordinasi, menjalin komunikasi dengan masyarakat daerah Pammana.
- b. Persiapan peralatan yang akan digunakan selama pelatihan.
- c. Persiapan penyediaan materi dalam hal ini pemantapan materi yang akan disosialisasikan.
- d. Kegiatan pelatihan yakni pengenalan materi tentang cabai, cara pengolahan cabai menjadi olahan yang tahan lama, pengenalan berbagai kemasan sambel dan cara pemasaran sambel hasil olahan.
- e. Tahapan pembuatan sambel dan pengemasan produk.

Jumlah peserta yang terlibat dalam kegiatan pengabdian ini adalah 19 orang yang terdiri dari ibu rumah tangga dan perempuan warga daerah Pammana. Adapun indikator keberhasilan dari kegiatan pengabdian ini adalah kemauan para masyarakat daerah Pammana untuk hadir di pengabdian ini, dan antusiasme ibu rumah tangga dalam berpartisipasi langsung dalam demonstrasi pelatihan.

3. Hasil dan Pembahasan

3.1 Sosialisasi tentang cabai

Peserta yang hadir pada kegiatan sosialisasi tentang cabai adalah para ibu rumah tangga (majelis taklim) daerah Pammana. Jumlah peserta yang hadir pada saat kegiatan berlangsung

adalah 19 orang. Pelaksanaan sosialisasi ini dengan melakukan presentasi yang dimaksudkan untuk membuka wawasan para ibu rumah tangga mengenai potensi cabai dalam bidang pangan (Putri & Martanti, 2019), terutama untuk pengolahan menjadi sambel yang siap saji dan tahan lama.



Gambar 2. Pelaksanaan sosialisasi

3.2 Pelatihan pengolahan cabai menjadi sambel

Pada kegiatan ini dilakukan demonstrasi pengolahan cabai menjadi sambel, demonstrasi ini dimaksudkan agar peserta pelatihan memperoleh gambaran umum tentang teknik yang dilakukan dalam pembuatan sambel sehingga menjadi tahan lama. Pada kesempatan ini, peserta diberikan kesempatan untuk berpartisipasi langsung dalam pengolahan.

Tahapan kegiatan dimulai dari persiapan peralatan dan bahan yang digunakan untuk membuat olahan sambal. Bahan yang digunakan terdiri dari :

- a. minyak sayur
- b. cabai rawit merah
- c. bawang putih
- d. bawang merah
- e. gula pasir
- f. garam

Proses pembuatan sambal dalam pelatihan ini sama seperti pembuatan sambel pada umumnya, namun dalam pelatihan ini akan dijelaskan cara supaya sambel yang diolah dapat bertahan lama. Pemberian berbagai variasi produk merupakan salah satu trik menarik konsumen (Huda, & Farida, 2018).

Tata cara pembuatan sambel adalah sebagai berikut:

- a. Peralatan yang digunakan harus bersih, dan bahan pembuatan sambel kualitasnya bagus dan dicuci di bawah air mengalir. Tujuan peralatan dan bahan bersih adalah agar terhindar dari bakteri yang menyebabkan makanan cepat basi.

- b. Menggoreng semua bahan sambel dengan api kecil sampai matang, kemudian dihaluskan dan ditambahkan penyedap ras. Minyak goreng digunakan bukan bekas penggorengan sebelumnya, karena hal tersebut dapat mempengaruhi cita rasa sambel yang dihasilkan nantinya dan akhirnya cepat basi.
- c. Sambel yang telah dihaluskan digoreng kembali tanpa menggunakan minya sehingga menjadi lebih kering dan awet.



- d. Sambel yang telah matang dibiarkan hingga dingin.

Gambar 3. Demonstrasi Pembuatan Sambel

3.3 Pengemasan hasil olahan sambel

Pada tahap ini memperkenalkan cara pengemasan sambel dan pemberian label pada kemasan. Label yang diberikan didesain semenarik mungkin untuk menarik minat para konsumen. Selain cara pengemasan, pada kegiatan ini dilakukan pelatihan bagaimana cara memasarkan produk yang dihasilkan. Pelatihan pengemasan dan pemasaran dimaksudkan untuk memberikan bekal bisnis kepada ibu rumah tangga karena peluang bisnis sambel kemasan ini terbilang sangat menjanjikan. Bisnis sambel kemasan ini dapat ditekuni oleh semua orang terutama para perempuan / ibu rumah yang kesehariannya tidak bekerja, karena proses produksi sambel kemasan terbilang mudah dengan laba yang menguntungkan.



Gambar. 4 Pengemasan Sambel

4. Kesimpulan

Berdasarkan kegiatan yang telah dilaksanakan maka dapat disimpulkan bahwa kegiatan pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pembuatan sambel kemasan dapat memberikan manfaat tentang cara pengolahan cabai menjadi sambel yang tahan lama dan proses pengemasan sehingga memberikan peluang bisnis usaha yang dapat meningkatkan kesejahteraan keluarga.

Ucapan Terima Kasih

Terima kasih diucapkan kepada Rektor Universitas Puangrimaggalatung, Ketua Lembaga Penelitian & Pengabdian Masyarakat, Dekan Fakultas Pertanian yang telah mendukung serta mengarahkan kegiatan PKM ini sehingga dapat terlaksana dengan baik, serta Bapak Ibu dosen dan mahasiswa yang telah membantu dalam pelaksanaan sehingga kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat berjalan lancar. Tak lupa juga ucapan terima kasih kepada Pemerintah Desa serta mitra atas kerjasamanya sehingga kegiatan PKM ini dapat berjalan dengan baik dan lancar.

References

- Emmanuel-Ikpeme, -C., Henry, -P., Okiri, -O. A. 2014. *Comparative Evaluation of The Nutritional, Phytochemical and Microbiological Quality of Three Pepper Varieties*. Journal of Food Nutrition and Sciences. 2(3): 74-80.
- Huda, A. M., & Farida, N. 2018. *Pengantar Ekonomi Mikro (Pertama)*. Pekalongan: NEM.
- Prasekti, Y. H., & Rohmah, I.S.N. 2017. *Peran Wanita Tani dalam Menunjang Perekonomian Rumah Tangga Keluarga Petani*. Jurnal Agribis. 13(15): 1-16.
- Putri, R. L., & Martanti, D. E. (2019). *Pemberdayaan Usaha Ekonomi Produktif Bagi Masyarakat di Kelurahan Kapanjen Lor Kota Blitar dalam Pelatihan Pembuatan Keripik Pepaya*. Celebes Abdimas: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat, 1(1): 09-14.

Widyastuti, D. A., & Nurdyansyah, F. (2019). *Pemberdayaan Wanita Tani Kabupaten Kudus dalam Pembuatan Saus Cabai (Capsicum anuum)*. Jurnal Surya Masyarakat. 1(2): 81-85.