

## PKM Panti Asuhan ‘Aisyiyah Kasih Ibu Kota Bengkulu

Novitri Kurniati<sup>1</sup>, Islamuddin<sup>2</sup>, Jafrizal<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Bengkulu

<sup>2</sup>Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Muhammadiyah Bengkulu

<sup>3</sup>Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Bengkulu  
e-mail: <sup>1</sup>noviewin@gmail.com, <sup>2</sup>pangabeanislamuddin@gmail.com, <sup>3</sup>jafrizalumb@gamil.com

### Abstrak

Pengurus Panti Asuhan ‘Aisyiyah Kasih Ibu menyadari masih kurangnya program kegiatan yang bisa menambah *soft skill* anak asuh yang dapat menjadi modal anak nantinya dalam memasuki dunia kerja. Minimnya pelatihan keterampilan dikhawatirkan akan melemahkan kemampuan anak dalam membangun masa depannya. Selama ini memang sudah pernah dilakukan pelatihan keterampilan oleh pihak ketiga, akan tetapi belum ada diantara pelatihan tersebut yang berkelanjutan dan menghasilkan produk yang laku dipasarkan. Cabe merah merupakan salah satu bumbu yang tidak bisa dipisahkan lagi dengan keseharian kita, bersifat gampang busuk dan harganya sering berfluktuasi. Dengan teknologi tepat guna, cabe segar dapat diolah menjadi aneka produk olahan yang laku dipasarkan seperti cabe kering, cabe bubuk, pasta cabe, dan saos cabe. Dengan memperhatikan hal di atas dan diskusi tim pengusul dengan pengurus panti, maka disepakati untuk mengajukan suatu Program Kemitraan Masyarakat (PKM) dalam mengolah cabe merah menjadi aneka produk olahan cabe diantaranya cabe kering, cabe bubuk, abon cabe, pasta cabe dan aneka saos cabe. Bentuk kegiatan yang dilakukan diantaranya pendidikan dan penyuluhan teknologi pengolahan tanaman hortikultura khususnya cabe merah, pelatihan pembuatan aneka olahan cabe merah, pengemasan dan pemasaran serta analisis usahanya. Kegiatan pengabdian yang telah dilakukan dapat meningkatkan keberdayaan, pengetahuan dan keterampilan dari mitra kegiatan.

**Kata kunci:** panti asuhan dan aneka olahan cabe merah; program kemitraan masyarakat

### Abstract

*Manager of the Orphanage ‘Aisyiyah Kasih Mother realizes that there is still a lack of program activities that can add to the soft skills of foster children who can become the children's capital later in entering the workforce. The lack of skills training is feared to weaken a child's ability to build his future. So far, there has been a training of skills by third parties, but none of the training has been sustainable and produced marketable products. Red chili is one of the spices that cannot be separated anymore from our daily lives, is easy to rot and the price often fluctuates. With appropriate technology, fresh chillies can be processed into various processed products that are marketable such as dried chillies, chili powder, chilli paste, and chili sauce. By paying attention to the above and discussing the proposing team with the board management, it was agreed to submit a Community Partnership Program (PKM) in processing red chillies into various chilli processed products including dried chillies, powdered chillies, shredded chillies, chilli paste and various chilli sauces. The forms of activities carried out include education and counseling on horticultural processing technology, especially red chillies, training in making various processed red chillies, packaging and marketing as well as business analysis. Community service activities carried out can increase the empowerment, knowledge and skills of the activity partners.*

**Keywords:** community partnership program; orphanages and various processed red chili

## I. PENDAHULUAN

### A. Analisis Situasi

#### Panti Asuhan 'Aisyiyah Kasih Ibu

Salah satu panti asuhan yang didirikan dan dikelola oleh Pimpinan Wilayah 'Aisyiyah (PWA) Bengkulu adalah Panti Asuhan Kasih Ibu. Berlokasi di pusat kota tepatnya di Jalan Bali Kota Bengkulu dan berdampingan dengan Kampus I Universitas Muhammadiyah Bengkulu. Saat ini memiliki anak asuh 22 orang anak perempuan di dalam panti dan 121 anak di luar panti. Sarana dan prasarana yang dimiliki diantaranya kantor, kamar tidur, perpustakaan, ruang perlindungan, ruang kesehatan, ruang keterampilan, rumah ibu asrama, rumah pekson, dan lapangan.

Dalam operasional, panti asuhan sudah memiliki Standar Operasioan Prosedur (SOP) diantaranya SOP penerimaan anak, SOP pengasuhan dalam panti, dan SOP disiplin, Program kegiatan harian panti dimulai dari sholat subuh berjamaah, hapalan Al-Quran, piket, persiapan sekolah, sekolah, istirahat, sholat ashar berjamaah, piket, bermain, mandi, sholat magrib berjamaah, makan malam, belajar, tidur malam, dan shalat malam berjamaah. Program bulanan meliputi latihan muhaddarah, Al islam dan ke aisyiyahan, seni budaya, olah raga, kebersihan, dan konsultasi pribadi.

Pendanaan panti asuhan Kasih Ibu bersumber dari dana donatur tetap (Yayasan Dharmais dan Dinas Sosial), donatur tidak mengikat, dan dari Usaha Ekonomi Produktif (UEP) berupa sewa 7 unit toko, kantin, sewa aula pertemuan dan sewa 6 kamar atau mess mahasiswa.

#### Pengolahan Cabe Merah

Cabe merah merupakan salah satu bumbu yang tidak bisa dipisahkan lagi dengan konsumsi harian masyarakat dan kebutuhannya terus meningkat dari tahun ke tahun.

Di pasaran umumnya cabe masih dijual dalam bentuk cabe segar dengan harga yang sering berfluktuasi tajam. Harga akan anjlok di saat produksi membanjiri pasaran dan akan melambung tinggi disaat masa pakeklik

atau saat permintaan cabe tinggi seperti momen puasa dan lebaran.

Sebagaimana karakteristik sayuran pada umumnya, cabe dalam bentuk segar memiliki daya simpan yang relatif singkat dan mudah busuk akibat kerusakan fisiologis dan maupun kerusakan mikrobiologis karena memiliki kadar air yang tinggi.

Teknologi pengolahan hasil pertanian diantaranya ditujukan untuk mengolah bahan mentah (segar) menjadi produk olahan yang memiliki umur simpan yang lebih panjang dan atau memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi.

Cabe segar dapat diolah lebih lanjut menjadi aneka produk olahan dengan berbagai ragam metode diantaranya *blanching*, pengeringan, pasteurisasi, metode kimia (bahan pengawet), pengemasan, dan lain-lain. Produk olahan cabe yang dikenal dipasaran mulai dari cabe kering, cabe bubuk, pasta cabe, dan bermacam-macam saos cabe [1].

### B. Permasalahan Mitra

Panti asuhan bertujuan untuk memberikan perlindungan kepada anak yatim piatu berupa pendidikan, tempat tinggal dan membangun kemandirian dan kreatifitas anak dalam menghadapi tantangan jaman.

Dalam usaha membangun kemandirian dan kreatifitas anak asuh, pihak pengurus Panti Asuhan 'Aisyiyah Kasih Ibu menyadari masih kurang sekali program kegiatan yang bisa menambah *soft skill* anak asuh yang dapat menjadi modal anak asuh nantinya untuk memasuki dunia kerja.

Dari SOP pengasuhan dalam panti, hanya tercantum tiga kegiatan keterampilan hidup (*live skill*) yaitu keterampilan memasak kue, menjahit dan komputer (Profil Panti Asuhan 'Aisyiyah Kasih Ibu, 2018). Minimnya pelatihan keterampilan ini dikhawatirkan akan melemahkan kemampuan anak dalam membangun masa depannya di dalam kehidupan bermasyarakat di kemudian hari.

Disamping itu sebagaimana permasalahan klasik yang dihadapi panti asuhan pada umumnya, masalah kekurangan dana operasional juga masalah yang butuh perhatian serius. Walaupun sudah ada donatur tetap, akan tetapi donatur yang tidak mengikat (lepas) biasanya frekuensi hanya terfokus dan sering pada momen-momen keagamaan seperti saat bulan ramadhan atau perayaan idul fitri, sementara diluar bulan-bulan tersebut sepi dari sumbangan baik bentuk uang maupun berupa barang. Kondisi ini mengharuskan pengurus untuk mencari alternatif pendanaan diantaranya yang sudah berjalan berupa usaha ekonomi produktif diantaranya 7 toko, aula, dan mess mahasiswa.

## II. SUMBER INSPIRASI

Pengurus Panti Asuhan 'Aisyiyah Kasih Ibu Kota Bengkulu berkeinginan agar anak-anak panti bisa mendapatkan pelatihan keterampilan yang bisa menghasilkan produk yang laku di pasaran. Selama ini memang sudah pernah dilakukan pelatihan keterampilan yang dilakukan oleh pihak ketiga, akan tetapi belum ada diantara pelatihan tersebut yang berkelanjutan dan menghasilkan produk yang laku dipasarkan. Pada hal dengan lokasi panti yang sangat strategis di komplek kampus Universitas Muhammadiyah Bengkulu (UMB) dan dimana sering dilaksanakan kegiatan lokal maupun even tingkat nasional yang diadakan UMB atau oleh Pimpinan Wilayah Muhammadiyah (PWM) Bengkulu seperti: Wisuda, Tanwir, Pengajian Bulanan, dan lain sebagainya. Dimana momen-momen tersebut merupakan peluang emas bagi panti untuk menjajakan produk anak asuhnya.

Berdasarkan uraian analisis situasi dan permasalahan diatas serta hasil diskusi dengan pengurus panti, maka disepakati dan dipilih untuk mengajukan kegiatan PKM dengan tema teknologi pengolahan cabe merah dalam meningkatkan

keterampilan dan kemandirian anak Panti Asuhan 'Aisyiyah Kasih Ibu Kota Bengkulu.

Agar solusi yang telah disepakati lebih mudah diterima dan diserap oleh mitra kegiatan dalam hal ini pengurus dan anak panti asuhan maka teknologi yang dipilih haruslah sederhana, murah, dan mudah dilaksanakan oleh mitra. Untuk itu disepakati juga bersama untuk menerapkan teknologi tepat guna pengolahan cabe merah menjad cabe kering, cabe bubuk, dan aneka olahan cabe merah diantaranya pasta cabe, abon cabe, saos cabe murni, saos cabe tomat, saos cabe nanas, dan saos cabe mangga. Agar produk olahan cabe bisa menguntungkan dan layak dari segi ekonomi, tim pengusul dan mitra juga menyepakati untuk memberikan penyuluhan dan pelatihan tentang analisis usaha dan pemasaran.

## III. METODE KEGIATAN

Untuk mencapai tujuan dan target yang telah ditetapkan, beberapa bentuk kegiatan PKM yang disepakati dan dilakukan diantaranya: 1) Kegiatan pendidikan dan penyuluhan tentang teknologi pengolahan hasil pertanian, analisis usaha dan pemasaran khususnya untuk produk cabe merah, 2) Pelatihan pengolahan cabe merah menjadi produk cabe kering, cabe bubuk, pasta cabe dan aneka saos cabe, termasuk proses pengemasannya, 3) Pemasaran produk melalui media online, penjualan langsung melalui pembukaan stand-stand pada even-even yang memungkinkan di acara internal PWA dan PW Muhammadiyah, dan 4) Evaluasi program melalui kuisisioner, daftar hadir peserta dan uji organoleptik kualitas produk dan tingkat keberlanjutan program.

## IV. KARYA UTAMA

### A. Koordinasi dan Penyiapan Peralatan

Pada tahap awal kegiatan PKM telah dilakukan koordinasi dengan kelompok mitra kegiatan pengabdian di Panti Asuhan 'Kasih Ibu. Disamping itu juga dilakukan kordinasi dengan pengurus

Pimpinan Wilayah Aisyiyah Bengkulu yang secara langsung membawahi kepengurusan Panti Asuhan. Dalam koordinasi yang dihadiri segenap pengurus dan anak-anak binaan panti dibicarakan antara lain waktu pelaksanaan, tempat pelaksanaan kegiatan, alat dan bahan yang dibutuhkan dalam pelaksanaan program pengabdian.



Gambar 1. Koordinasi dengan Mitra Kegiatan

Dalam diskusi juga diminta masukan dari mitra kegiatan tentang tahapan dan metode pelaksanaan kegiatan. Dari koordinasi yang telah dilakukan, didapat kesepakatan diantaranya kegiatan pendidikan dan penyuluhan dan pelatihan dipusatkan di ruang aula panti. Untuk materi pelatihan selain cabe kering dan cabe bubuk, juga disepakati untuk membuat abon cabe, pasta cabe dan aneka saos cabe seperti saos cabe murni, saos cabe tomat, saos cabe nanas dan lain-lain yang bahannya mudah didapatkan dipasaran. Dalam pertemuan juga disepakati bahwa semua kegiatan semaksimal mungkin diikuti oleh unsur yang meliputi pengurus panti, serta semua anak asuh yang ada di Panti Asuhan Kasih Ibu.

Pada saat koordinasi dengan tim juga diinformasikan bahwa kegiatan pengabdian ini tidak hanya dihadiri oleh tim inti pelaksana kegiatan yaitu 2 orang dosen, akan tetapi direncanakan juga akan melibatkan beberapa dosen dan mahasiswa dari Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Bengkulu. Hal ini dilakukan disamping untuk menambah wawasan mahasiswa dalam praktek usaha pertanian, juga ditujukan sebagai ajang promosi bagi

Universitas Muhammadiyah Bengkulu terutama bagi prodi-prodi yang ada di lingkungan Fakultas Pertanian.

Dengan melakukan koordinasi dan pelibatan semua pihak yang terlibat dalam pelaksanaan program PKM di awal kegiatan ditujukan agar terjadi sinergi dan semua pihak akan memiliki rasa tanggung jawab terhadap keberhasilan dalam melaksanakan semua tahapan yang telah disepakati.

Setelah melakukan koordinasi dan kesepakatan dengan kedua kelompok, tim pelaksana kegiatan mulai menyiapkan alat dan bahan. Alat-alat yang dibeli dan disewa diantaranya spanduk kegiatan, mesin penepung cabe kering (*disk mill*), mesin penggiling cabe basah, kompor gas beserta regulator, tabung gas elpiji, blender, dandang, panci stainless, kual, baskom, timbangan, ember pisau, toples, ember, gelas ukur, nampan, botol kaca dan botol plastik dan bahan-bahan yang dibutuhkan dalam kegiatan program pengabdian.

Dengan peralatan yang lengkap baik berupa peralatan manual maupun berupa mesin diharapkan dari program PKM yang dilaksanakan akan menghasilkan produk aneka olahan cabe yang berkualitas dan memenuhi standar sebagai produk makanan yang layak dikonsumsi disamping sebagai bentuk penerapan teknologi tepat guna pengolahan yang bisa dijadikan sebagai bekal keterampilan bagi anak asuh panti mitra kegiatan.



Gambar 2. Dropping Peralatan Kegiatan PKM Pemasarannya

Acara penyuluhan diawali dengan presentasi dari tim pelaksana dan dilanjutkan dengan diskusi atau tanya jawab. Alat bantu yang digunakan disamping fotocopian makalah juga didukung dengan tampilan powerpoint menggunakan LCD proyektor. Tim pelaksana, mitra kegiatan, dan mahasiswa terlibat dalam diskusi yang menarik. Dalam diskusi juga dibahas potensi untuk mengolah produk cabe merah menjadi produk yang bisa mempunyai daya simpan lebih lama terutama disaat harga cabe anjlok, analisis usaha serta strategi pemasaran produk yang bisa dipakai.

### B. Pendidikan dan Penyuluhan

Kegiatan pendidikan dan penyuluhan diisi dengan materi yang berkaitan dengan topik PKM diantaranya aneka teknologi pengolahan pasca panen cabe dan pemasarannya. Acara penyuluhan diawali dengan presentasi dari tim pelaksana dan dilanjutkan dengan diskusi atau tanya jawab. Alat bantu yang digunakan disamping fotocopian makalah juga didukung dengan tampilan powerpoint menggunakan LCD proyektor. Tim pelaksana, mitra kegiatan, dan mahasiswa terlibat dalam diskusi yang menarik. Dalam diskusi juga dibahas potensi untuk mengolah produk cabe merah menjadi produk yang bisa mempunyai daya simpan lebih lama terutama disaat harga cabe anjlok, analisis usaha serta strategi pemasaran produk yang bisa dipakai.



Gambar 3. Kegiatan Pendidikan dan Penyuluhan

Dengan melakukan pendidikan dan penyuluhan diharapkan mitra sasaran kegiatan akan meningkat wawasannya terhadap teknologi pengolahan cabe merah, teknik pemasaran sehingga mereka memiliki

bekal ilmu yang cukup bila suatu saat akan mempraktekkannya di lingkungan masyarakat luas.

### C. Pembuatan Cabe Kering dan Cabe Bubuk

Pelatihan pembuatan cabe kering dan bubuk cabe merupakan bentuk kegiatan pelatihan yang pertama dilakukan dalam teknologi tepat guna yang bisa memperpanjang daya simpan cabe merah segar agar tidak cepat busuk. Dari diskusi saat pelatihan terungkap bahwa mitra kegiatan sudah lama ingin mempelajari teknologi tepat guna pengolahan cabe merah segar menjadi olahan cabe yang bernilai ekonomi dan memiliki daya simpan yang lebih panjang sehingga dapat dijadikan salah satu modal pengetahuan dan keterampilan bagi pengurus dan anak asuh panti.



Gambar 4. Tahapan dalam Pembuatan Cabe Kering

Pembuatan cabe kering diawali dengan pensortiran bahan cabe merah yang dibeli di pasar, pemuatan tampuk dan selanjutnya dicuci dalam bascom besar. Cabe yang sudah bersih sebagian dibelah dengan pisau stainless untuk kebutuhan cabe kering yang dibelah. Selanjutnya untuk mempertahankan warna merah cabe agar tidak menjadi kecoklatan cabe dikukus (*blanching*) sekitar 5 menit dalam dandang panas dengan kondisi air mendidih. Selanjutnya cabe dikeringkan dengan menjemur dibawah terik matahari diatas para-para yang sudah disiapkan khusus untuk penjemuran cabe. Penjemuran dengan panas matahari dilakukan 3 sampai 5 hari tergantung cuaca, dan cabe yang telah

kering ditandai dengan kondisi cabe yang sudah mudah patah dengan bobot yang lebih ringan dengan kandungan air 15 sampai dengan 20 %. Selanjutnya untuk membuat cabe bubuk dilakukan dengan penggilingan cabe kering dengan mesin penepung yang sudah disiapkan.



Gambar 5. Penggilingan Cabe Bubuk

Pelatihan pembuatan cabe kering dan cabe bubuk merupakan teknologi tepat guna yang paling signifikan dalam memperpanjang masa simpan cabe merah karena kedua produk ini mengandung kadar air yang paling rendah sehingga lebih tahan dari proses pembusukan. Dengan pengeringan dan media simpan yang baik, produk cabe kering dan cabe bubuk dapat bertahan sampai 2 (dua) tahun di pasaran. Dengan kelebihan ini maka produk cabe kering dan cabe bubuk merupakan salah satu solusi yang bisa dipakai dalam mensiasati fluktuasi harga dan produksi cabe di pasaran.

#### D. Pembuatan Abon Cabe, Pasta Cabe, dan Aneka Saos Cabe

Selain pengolahan cabe dalam bentuk cabe kering dan bubuk cabe, juga dilakukan pelatihan pengolahan cabe dalam bentuk olahan seperti pasta cabe dan bermacam saos cabe seperti saos cabe murni, saos cabe tomat, saos cabe nanas. Hal ini dimaksudkan untuk menambah wawasan dan keterampilan ibu-ibu wanita tani dalam membuat olahan aneka cabe.

Bila dibandingkan dengan cabe kering dan cabe bubuk, olahan cabe dalam bentuk basah ini merupakan produk aneka olahan cabe dengan daya

simpan yang relatif pendek karena olahan cabe basah yang memiliki kandungan air yang relatif tinggi. Walaupun demikian akan tetapi produk ini lebih banyak dibutuhkan oleh masyarakat karena merupakan produk yang siap saji dan bisa diproduksi dengan aneka rasa yang disesuaikan dengan kebutuhan.



Gambar 6. Pembuatan Berbagai Olahan Cabe

#### E. Pemasaran Produk

Pemasaran hasil olahan cabe merah sampai saat ini dilakukan dengan penjualan langsung bagi pengurus dan pengunjung yang datang ke Panti Asuhan Kasih Ibu. Sementara untuk skala yang lebih besar dipasarkan dengan pembukaan stand penjualan pada acara internal PWA Bengkulu.

Dari kegiatan pemasaran produk yang sudah dilakukan didapat beberapa masukan berharga diantaranya produk olahan yang diminati pembeli adalah produk siap saji seperti abon cabe, saos cabe murni, dan aneka saos rasa mangga dan nanas. Konsumen yang datang dan membeli juga memberikan saran agar dikembangkan lagi aneka saos seperti rasa lempuk durian, kecombrang, rasa ikan teri dan udang. Dari interaksi langsung dengan pembeli juga terungkap bahwa produk cabe kering dan cabe bubuk kurang diminati karena masyarakat lebih familier dengan cabe segar dan masih jarang memakai cabe kering atau cabe bubuk dalam memasak makanan dalam kesehariannya.

### PKM Panti Asuhan 'Aisyiyah Kasih Ibu

Khusus untuk produk cabe bubuk, dari peninjauan pemasaran ke pedagang bumbu yang ada di pasar tradisional Kota Bengkulu, para pedagang tertarik dan berminat untuk memasarkan produk cabe bubuk yang dihasilkan karena sampai saat ini menurut mereka pasokan cabe bubuk masih didatangkan dari luar daerah dan sangat potensial untuk dikembangkan dan dipasarkan di pasar lokal maupun ke luar Provinsi Bengkulu.



Gambar 7. Pemasaran Produk PKM

### **F. Analisis Usaha**

Dari perhitungan analisis usaha pengolahan cabe merah (saos cabe) dengan asumsi harga cabe merah normal di harga 30.000/kg dan harga penjualan Rp. 10.000/botol, dan untuk 10 kg bahan baku cabe merah diperoleh parameter kelayakan usaha sebagai berikut: a) Total biaya produksi (TC) Rp. 207.525.800/tahun, b) Total produksi 28.800 botol/tahun, c) Harga pokok penjualan (HPP) Rp. 7.205,7/botol, d) Keuntungan Rp. 2.794,3/botol, e) Efisiensi usaha (R/C) 1,38, f) Titik impas usaha (BEP) 20,753 botol/tahun, dan g) Jangka waktu pengembalian modal (PBP) 2,6 tahun.

Dari analisis usaha yang dilakukan dapat diambil kesimpulan bahwa secara umum usaha pengolahan cabe merah yang dilaksanakan layak untuk diusahakan, apalagi bila produksi dilakukan disaat produksi cabe merah banjir di pasaran dimana harganya anjlok. Dengan teknologi pengolahan,

terutama produk olahan cabe dalam bentuk kering (cabe kering dan cabe bubuk) dengan masa simpan yang lebih panjang bisa dilempar ke pasaran disaat musim paceklik cabe merah yang biasanya harganya melambung tinggi.

### **V. ULASAN KARYA**

Dari tahapan kegiatan PKM yang sudah dilakukan terlihat bahwa mitra kegiatan antusias dan disiplin dalam mengikuti semua tahapan kegiatan yang telah disepakati bersama, hal ini dapat disimpulkan dari tingkat kehadiran mitra yang melebihi target. Dari interaksi dan diskusi selama kegiatan juga terbukti bahwa pengurus dan anak asuh panti memang membutuhkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan yang selama ini dianggap masih jarang dan jauh dari kondisi yang diharapkan oleh pengurus panti asuhan kasih ibu.

Mengingat ketergantungan masyarakat terhadap komoditas aneka olahan cabe merah dalam menu kesehariannya dan memperhatikan animo konsumen dalam membeli produk yang dipasarkan di lingkungan panti dan saat penjualan melalui pembukaan stand penjualan maka pengetahuan dan keterampilan usaha pengolahan cabe merah ini sangat potensial dijadikan salah satu bekal yang dapat diberikan bagi anak asuh panti dalam menjalani kehidupan di tengah masyarakat nantinya.

Sementara untuk pengurus panti sendiri, pengetahuan dan keterampilan yang didapat selama kegiatan PKM dapat dijadikan rujukan dalam pengelolaan keseharian panti terutama dalam mempersiapkan bahan kebuahan cabe melalui pengolahan cabe di saat harga cabe murah dipasaran dan memanfaatkannya di saat harga cabe melambung tinggi di pasaran. Disamping itu, dari analisis usaha yang dilakukan bersama pengurus panti juga dapat direkomendasikan bahwa usaha pengolahan cabe merah juga bisa dijadikan unit usaha produktif yang dapat menunjang keuangan panti.

Dari evaluasi kegiatan dilakukan baik langsung (kuisisioner) maupun tidak langsung terlihat bahwa kegiatan PKM yang dilakukan dapat berjalan sesuai dengan yang diharapkan dan banyak manfaatnya dalam memberikan bekal keterampilan terhadap mitra PKM karena ditunjang oleh pendanaan yang cukup, waktu yang cukup panjang (lebih kurang 6 bulan) dan tenaga yang memadai (akademisi).

## VI. KESIMPULAN

Program kemitraan masyarakat dengan tema pengolahan cabe merah yang telah dilaksanakan dapat disimpulkan:

- 1) Terjadi peningkatan keberdayaan masyarakat, dalam hal ini pengurus dan anak panti serta mahasiswa yang ikut kegiatan PKM telah menguasai dan terampil dalam menerapkan teknologi tepat guna dalam pengolahan cabe merah segar menjadi cabe kering, cabe bubuk, abon cabe, pasta cabe dan bermacam-macam saos cabe, yang bermanfaat dalam memperpanjang umur simpan cabe merah.
- 2) Ada peningkatan keberdayaan masyarakat, dalam hal ini dengan dilakukannya kegiatan pendidikan dan penyuluhan telah menambah wawasan dan pengetahuan pengurus panti, anak asuh serta mahasiswa yang ikut kegiatan PKM tentang paket teknologi tepat guna pengolahan cabe merah, analisis usaha dan ilmu pemasaran.

## VII. DAMPAK DAN MANFAAT KEGIATAN

Program Kemitraan Masyarakat (PKM) teknologi pengolahan cabe merah dan pemasarannya merupakan transfer dan penerapan ilmu dan teknologi tepat guna ke tengah lingkungan masyarakat. Pengurus dan anak asuh panti beserta mahasiswa peserta kegiatan yang sebelumnya minim ilmu dan keterampilan dalam pengolahan, pengemasan, sampai pada pemasaran cabe merah

saat ini sudah mampu dan menguasai serta mandiri dalam membuat dan memasarkan aneka olahan cabe merah. Produk cabe merah yang melimpah di saat panen raya dan hargo anjlok di pasaran, sudah bisa dimanfaatkan dan menjadi peluang bagi mitra kegiatan sebagai salah satu peluang usaha yang menguntungkan terutama dalam bentuk usaha cabe kering dan cabe bubuk yang bila dikemas dan disimpan dengan metode yang tepat masa simpannya bisa mencapai tahunan.

## VIII. DAFTAR PUSTAKA

- [1] Kurniati, N, Nawu, H dan Fitriani, D. Produktivitas dan Efisiensi Penggunaan Faktor Produksi pada Usahatani Jagung di Kec. Lubuk Pinang Kabupaten Mukomuko Bengkulu. *Jurnal Agripita*, Jurnal Agribisnis dan Pembangunan Pertanian. I (1) Fak. Pertanian Univ. Sriwijaya Palembang. 2017.

## IX. PENGHARGAAN

Penghargaan dan ucapan terima kasih kami haturkan kepada Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat Dirjen Penguatan Riset dan Pengembangan Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi RI yang telah membiayai kegiatan melalui hibah Program Kemitraan Masyarakat (PKM) tahun pendanaan 2019.