

Pelatihan Pembuatan Cabai Bubuk Sebagai Upaya Meningkatkan Potensi Olahan Cabai Dan Meningkatkan Keterampilan Badan Usaha Milik Desa Dan Kelompok Kerja Desa Gunungrejo, Kecamatan Singosari, Kabupaten Malang

**Ida Ayu Putri Indira^{1*}, Rizky Ayu Sabilla², Mohamad Syah Dafa Pramudya³,
Tsary Haniya Shafarudin⁴**

^{1,2,3,4}Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian Peternakan, Universitas Muhammadiyah Malang
e-mail: ¹putriindiraa75@gmail.com ^{*}(*coresponding author*)

Abstrak

Desa Gunungrejo terletak di Kecamatan Singosari, Kabupaten Malang, Provinsi Jawa Timur. Mayoritas penduduk Desa Gunungrejo mempunyai mata pencaharian sebagai petani. Salah satu komoditas yang memiliki potensi untuk dikembangkan adalah tanaman cabai rawit. Terdapat permasalahan terkait Sumber Daya Manusia (SDM) yang terbatas dapat dilihat dari rendahnya produktivitas pengolahan komoditas yang ada. Masyarakat cenderung konsumtif dan kurang memaksimalkan sektor ekonomi kreatif terlihat dari ketersediaan UMKM yang sedikit. Sebelum diadakannya kegiatan mengenai penanggulangan permasalahan tersebut, mahasiswa KKN-T melakukan survei dan diskusi terkait pengolahan pada komoditas cabai rawit menjadi produk yang memiliki daya simpan lebih lama dan memiliki nilai ekonomis yang lebih tinggi. Beberapa program pemberdayaan yang dilakukan diawali dengan mengadakan persiapan, penyuluhan pelatihan pengolahan, dan pengemasan cabai rawit segar menjadi produk berupa cabai bubuk, serta pelabelan yang sesuai dengan produk. Program ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah cabai rawit, mengurangi resiko terjadinya kerugian saat harga cabai rawit mengalami penurunan yang cukup signifikan, dan menjadikan usaha sampingan sehingga dapat meningkatkan penghasilan warga desa.

Kata kunci: cabai kering; cabai bubuk; keterampilan; pelatihan

Abstract

Gunungrejo Village is located in Singosari District, Malang Regency, East Java Province. The majority of Gunungrejo Village residents have livelihoods as farmers. One commodity that has the potential to be developed is cayenne pepper. There are problems related to limited Human Resources (HR) which can be seen from the low productivity of existing commodity processing. People tend to be consumptive and do not maximize the creative economy sector as seen from the small availability of MSMEs. Before holding activities regarding solving these problems, KKN-T students conducted surveys and discussions regarding the processing of cayenne pepper into products that have a longer shelf life and have a higher economic value. Some of the empowerment programs carried out began with preparing, counseling on processing training, and packaging fresh cayenne pepper into products in the form of powdered chilies, as well as labeling according to the product. This program aims to improve community skills in processing cayenne pepper, reduce the risk of loss when the price of cayenne pepper drops significantly, and create a side business so that it can increase the income of villagers.

Keywords: dried chili; chili powder; skills; training

I. PENDAHULUAN

Desa Gunungrejo terletak di Kecamatan Singosari, Kabupaten Malang. Wilayah Kecamatan Singosari terletak pada ketinggian \pm 487 mdpl, suhu rata-rata 22°C-32°C. Desa ini memiliki potensi sumber daya alam yang indah, tanah subur serta didukung air yang melimpah. Potensi ini dimanfaatkan masyarakat desa untuk menopang kehidupannya. Masyarakat yang ada di Desa Gunungrejo mayoritas berprofesi sebagai petani, buruh bangunan, dan pedagang.

Berdasarkan data pokok Desa Gunungrejo Tahun 2021, jumlah penduduk sebanyak 8.438 jiwa. Jumlah penduduk berjenis kelamin laki-laki berjumlah 4.296 jiwa dan perempuan sebanyak 4.142 jiwa yang terdiri dari 1800 KK (Kepala Keluarga). Tingkat pendidikan masyarakat Desa Gunungrejo mayoritas tamat SD hingga SMP yaitu hampir mencapai 50%, hal ini disebabkan masyarakat tidak mampu menjangkau tingkat pendidikan yang lebih tinggi disebabkan tingkat perekonomian yang rendah.

Salah satu hasil pertanian yang utama adalah cabai. Akan tetapi, komoditas cabai yang ada di Desa Gunungrejo masih belum termanfaatkan secara optimal. Banyak ditemukan petani cabai yang gulung tikar akibat membusuknya cabai-cabai yang dijual dalam bentuk segar. Petani cabai rawit di desa ini belum mampu mengolah cabai rawit menjadi aneka olahan cabai.

Melalui Program Kuliah Kerja Nyata Tematik (KKN-T) yang disepakati dengan BUMDes dan Pokja untuk melaksanakan kegiatan pengabdian masyarakat berupa penyuluhan, pelatihan, dan pendampingan masyarakat sasaran yang belum memiliki kegiatan yang produktif agar memiliki pengetahuan dan keterampilan untuk mengembangkan dan mengelola potensi desa, memperpanjang masa simpan serta meningkatkan nilai jual komoditas cabai sehingga memberikan dampak yang signifikan terhadap peningkatan perekonomian masyarakat.

Tujuan dari kegiatan KKN-T yang dilaksanakan adalah untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat sasaran dalam mengolah cabai rawit menjadi aneka olahan cabai melalui penerapan teknologi tepat guna pengolahan cabai rawit [1]. Kegiatan ini dilaksanakan dengan merangkul, membina dan memberdayakan Badan Usaha Milik Desa (BUMDes) dan Kelompok Kerja (Pokja) yang nantinya berfokus pada pengelolaan komoditas pertanian desa yang diharapkan dapat memajukan potensi desa yang ada.

II. SUMBER INSPIRASI

Salah satu tanaman hortikultura yang banyak di budidayakan oleh masyarakat adalah cabai. Terdapat beberapa jenis cabai diantaranya cabai rawit, cabai merah, cabai keriting, dan lain sebagainya [2]. Hal yang menyebabkan kualitas serta kuantitas cabai menurun adalah terjadinya kerusakan yang menunjukkan adanya pembusukan pada komoditas cabai [3]. Khususnya pada cabai rawit yang rentan terhadap kerusakan yang disebabkan oleh mikrobiologis atau serangan mikroba *Colletrothicum capsici*. Adanya respirasi pada cabai rawit saat proses penyimpanan menyebabkan kerusakan fisik cabai rawit dan mempengaruhi bobot produk.

Suatu permasalahan petani cabai yang ada di Desa Gunungrejo adalah pada saat budidaya cabai mengeluarkan biaya yang kurang sesuai dengan harga saat panen raya yang tidak menentu. Jika harga pasar yang ditawarkan cukup rendah petani juga menjadi salah satu faktor kerugian petani cabai. Petani desa Gunungrejo memilih penjualan tanpa proses pengolahan cabai terlebih dahulu melainkan langsung dijual dalam keadaan segar.

Pengetahuan serta keterampilan yang dimiliki para petani cukup terbatas sehingga masyarakat dan petani belum mengetahui penanganan pasca panen dan mengolah cabai dengan benar. Jika petani dapat mengetahui proses pengolahan tersebut harapannya

warga memiliki nilai tambah dan produk yang dihasilkan memiliki masa simpan yang panjang. Setelah melihat permasalahan yang ada didesa tim KKN-T dengan masyarakat sasaran disepakati produk cabai rawit yang dipilih adalah cabai bubuk.

III. METODE KEGIATAN

Beberapa metode yang dilakukan untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan pada kegiatan Kuliah Kerja Nyata Tematik antara lain:

1. Persiapan dilakukan oleh tim KKN-T yang berdiskusi dengan warga Desa Gunungrejo terkait permasalahan pascapanen komoditas cabai.
2. Penyuluhan mengenai penanganan pasca panen komoditas cabai dan penentuan teknologi pengolahan hasil pertanian untuk memperpanjang daya simpan produk serta nilai jual komoditas cabai rawit [4][5].
3. Pelatihan pengolahan cabai rawit segar menjadi cabai kering dan cabai bubuk. Kegiatan dilakukan dengan memperagakan langkah-langkah pengolahan kepada BUMDes dan Pokjadan dilanjutkan dengan pengemasan serta pemberian label pada produk cabai bubuk.

IV. KARYA UTAMA

a. Persiapan

Tim KKN-T melakukan diskusi internal terkait kegiatan yang akan dilakukan selanjutnya setelah melakukan wawancara dan diskusi dengan warga Desa Gunungrejo. Diskusi tersebut membicarakan tentang keluhan kesah warga terhadap hasil panen mereka, terutama cabai. Setelah mengetahui hal tersebut tim langsung memikirkan untuk membuat penyuluhan dan pelatihan tentang pasca panen dan pengolahan cabai, namun tim membaginya menjadi 2 acara. Tahapan dan metode pelaksanaan pada kegiatan tersebut juga telah mempertimbangkan masukan dari masyarakat sasaran. Acara pertama

yaitu penyuluhan. Tim segera mempersiapkan undangan dan pemateri yang akan mengisi acara tersebut. Tim mengundang sejumlah 15-20 orang yang terdiri dari perangkat desa, BUMDes (Badan Usaha Milik Desa), Pokja (Kelompok Kerja), dan kelompok tani. Setelah undangan tersebar, tim mempersiapkan alat dan bahan serta melakukan komunikasi secara langsung dengan perangkat desa perihal peminjaman balai desa serta beberapa peralatan yang akan digunakan untuk penyuluhan.

Sebelum melakukan kegiatan pelatihan di Desa Gunungrejo, tim KKN-T melakukan *trial error* tentang pengolahan cabai kurang lebih selama 7 hari. Kegiatan tersebut mencakup pengeringan cabai, pengolahan cabai hingga menjadi bubuk cabai dengan beberapa perlakuan, dan mempersiapkan kemasan serta pelabelan produk. Kegiatan *trial error* bertempat di salah satu rumah anggota tim. Kegiatan terus dilakukan hingga mendapatkan hasil dan menemukan resep yang tepat untuk dapat disampaikan dan diterangkan kepada warga desa. Saat persiapan telah dilakukan koordinasi dengan BUMDes dan POKJA. Dalam koordinasi ini yang dibicarakan antara lain waktu pelaksanaan, kegiatan acara, serta alat dan bahan yang dibutuhkan pada pelaksanaan kegiatan. Setelah itu, berkoordinasi dengan para perangkat desa.

Koordinasi ini membicarakan perihal peminjaman balai desa, peminjaman beberapa alat yang ada di balai desa, dan menjelaskan kegiatan yang akan dilaksanakan. Dalam diskusi dengan BUMDes dan Pokja juga didapatkan hasil diantaranya kegiatan dilaksanakan pada hari Sabtu pukul 13.00 WIB dengan mempertimbangkan ketersediaan masyarakat sasaran yang dominan petani selesai bekerja dari ladang. Kegiatan bertempat di Balai Desa Gunungrejo. Materi yang diinginkan pada pelatihan ini yaitu penyuluhan dan pelatihan pengolahan cabai mulai dari sortasi cabai hingga merubah cabai menjadi bubuk cabai. Selain

itu, anggota tim KKN-T, BUMDes, dan Pokja juga mendiskusikan bagaimana kemasan yang menarik beserta desain pelabelannya. Agar kegiatan lebih efektif, disepakati bahwa kegiatan hanya dihadiri perwakilan kedua kelompok masing-masing sejumlah 5 orang. Selain dihadiri oleh perwakilan dari kedua kelompok dan tim KKN-T, kegiatan dihadiri pula



Gambar 1. Kemasan dan Label untuk Produk Cabai Bubuk

oleh dosen pembimbing lapangan. Setelah semua koordinasi selesai dan sudah mencapai kesepakatan, tim pelaksana kegiatan mulai menyiapkan alat dan bahan. Alat yang dipersiapkan dan dibeli antara lain *banner*, blender, kompor gas, wajan, panci kukus, spatula, baskom, timbangan, dan botol plastik serta bahan berupa cabai (Gambar 1 dan Gambar 2).



Gambar 2. *Trial Error* Cabai Bubuk

b. Penyuluhan

Kegiatan penyuluhan pengolahan cabai dilaksanakan bersama Pokja (Kelompok Kerja) dan BUMDes Gunungrejo. Kegiatan tersebut dilaksanakan secara eksklusif di satu lokasi yaitu Balai Desa Gunungrejo, Kecamatan Singosari, Kabupaten Malang. Kegiatan penyuluhan diisi dengan pemaparan oleh pemateri perihal berbagai teknologi pengolahan pasca panen cabai yang baik. Acara dilaksanakan bersamaan dengan kegiatan pembukaan KKN Tematik Desa Gunungrejo 2021. Pemaparan oleh pemateri menjadi awal dan inti dari kegiatan penyuluhan tersebut, kemudian dilanjutkan dengan sesi tanya jawab oleh peserta penyuluhan.

LCD Projector digunakan sebagai alat pendukung untuk menampilkan presentasi pemateri berupa *powerpoint*.

Peserta penyuluhan cukup aktif terlibat dalam diskusi menarik bersama pemateri dan tim KKN-T. Diskusi yang terjadi salah satunya meliputi pembahasan mengenai potensi komoditas cabai yang ada di Desa Gunungrejo untuk dijadikan produk cabai khas Desa Gunungrejo. Kuisisioner dibagikan sebelum dan sesudah dilaksanakannya penyuluhan untuk melakukan pendataan tingkat pemahaman peserta terhadap materi pengolahan pasca panen cabai yang telah diberikan. Kegiatan penyuluhan dapat dilihat pada Gambar 3 dan Gambar 4.



Gambar 3. Pemberian Materi oleh Ketua Program Studi Teknologi Pangan, Ibu Sri Winarsih, S.TP., MP



Gambar 4. Diskusi Tim KKN-T bersama BUMDes

Pelatihan pembuatan bubuk cabai merupakan kegiatan inti untuk menjawab keluhan kesah petani dengan tujuan dapat memperpanjang daya simpan cabai dan mengurangi kerugian bagi petani. Pada saat pelatihan, BUMDes dan Pokja sangat tertarik dalam pembuatan bubuk cabai tersebut dikarenakan menurut mereka pengolahannya sangat mudah dan dapat meningkatkan harga jual cabai. Selain itu, bubuk cabai juga dapat mengatasi salah satu permasalahan yang dialami oleh petani yaitu melimpahnya cabai di musim panen tanpa diimbangi pengolahan pascapanennya serta harga jual cabai

yang fluktuatif. Pembuatan cabai bubuk diawali dengan pensortiran kemudian dibuang bagian tangkainya. Setelah itu, cabai dikukus untuk mempertahankan warna rawit pada cabai dan dijemur dibawah sinar matahari selama kurang lebih 5-7 hari. Tim sebelumnya sudah menyediakan cabai yang telah dikeringkan agar proses pelatihan lebih efisien. Selanjutnya cabai kering dihaluskan menggunakan blender. Cabai yang sudah dihaluskan dapat langsung dikemas atau dikonsumsi. Jika bubuk cabai ingin lebih memiliki rasa maka dapat ditambahkan seperti bawang putih, gula, garam, dan penyedap (Gambar 5).



Gambar 5. Pelatihan Pengolahan Produk Cabai Bubuk dan Pengemasan dan Pelabelan Hasil Produk Cabai Bubuk

V. ULASAN KARYA

Pada kegiatan KKN-T yang telah dilakukan terlihat bahwa anggota BUMDes dan Pokja sangat antusias dalam mengikuti rangkaian kegiatan program ini. Dari interaksi yang terjadi antara tim KKN-T dengan BUMDes maupun Pokja dapat diketahui bahwa selama ini mereka tidak mengetahui, tidak menguasai, dan tidak pernah mendapat pelatihan pengolahan cabai. Permasalahan mereka ialah membiarkan hasil panen komoditas cabai jika harga sedang turun drastis hingga membusuk di ladang tanpa dilakukan pengolahan pascapanen cabai. Teknologi pengolahan cabai menjadi cabai bubuk merupakan salah satu solusi yang dapat mempertahankan umur simpan serta bisa menambah nilai ekonomis.

Aneka olahan cabai mempunyai potensi di Desa Gunungrejo untuk dikembangkan. Ditambah lagi, terdapat sektor pariwisata yaitu Kedok Ombo, dimana aneka olahan cabai salah satunya cabai bubuk yang telah di *branding* dapat dijadikan salah satu produk khas desa yang dijual sebagai oleh-oleh bagi pengunjung wisata Kedok Ombo. Perlu dilakukan promosi dan pemasaran melalui media sosial agar produk olahan cabai lebih dikenal dan laku dipasaran yang lebih luas.

VI. KESIMPULAN

Kuliah Kerja Nyata Tematik (KKN-T) Program Studi Teknologi Pangan merupakan suatu kegiatan yang memiliki tujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat sasaran dengan target masyarakat sasaran (BUMDes dan Pokja) dapat mengolah cabai rawit agar memiliki nilai ekonomis yang tinggi.

VII. DAMPAK DAN MANFAAT KEGIATAN

Kegiatan Kuliah Kerja Nyata Tematik yang dilakukan memberikan dampak dan manfaat untuk masyarakat maupun mahasiswa. Kegiatan ini dilakukan dengan 2 sesi yaitu kegiatan penyuluhan dan kegiatan pelatihan yang bertujuan untuk pengolahan pasca panen pada cabai. Naiknya harga jual pada tingkat petani diperlukan agar dapat mendorong petani dalam memproduksi cabai. Petani cabai selalu mengeluh karena saat musim hujan produksi yang dihasilkan turun drastis [6][7]. Sasaran masyarakat dalam kegiatan ini yaitu BUMDes dan Pokja yang diharapkan dapat membantu petani dalam mengolah hasil panennya. BUMDes dan Pokja sebelumnya belum memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah cabai, namun pada saat kegiatan ini dilaksanakan mereka sudah dapat memahami dan secara mandiri dapat mengolah cabai

segar menjadi cabai bubuk. Pengolahan cabai segar menjadi cabai bubuk juga dapat memperpanjang masa simpan produk [7][8][9]. Selain berdampak pada masyarakat, kegiatan ini juga berdampak dan memiliki manfaat kepada mahasiswa. Mahasiswa dapat memanfaatkan ilmu dan teknologi yang mereka punya untuk diberikan kepada masyarakat serta menambahnya keterampilan mahasiswa dalam memecahkan berbagai persoalan [10].

VIII. DAFTAR PUSTAKA

- [1] Kurniati, N., Jafrizal., dan Mufriantje, F. 2019. Teknologi Pengolahan Cabai Rawit Bagi Kelompok Wanita Tani Desa Sukasari Kabupaten Kepahiang. *Jurnal Akses Pengabdian Indonesia*, 4(1):12-18.
- [2] Wulandari, S.A. 2020. Fluktuasi Harga Cabai Merah di Masa Pandemi Covid-19 di Kota Jambi. *Jurnal MeA (Media Agribisnis)*, 5(2): 112-120.
- [3] Santoso, M.B dan Madya, W. 2013. Penanganan Pasacapanen Tanaman Hortikultura. Balai Besar Pelatihan Pertanian (BBPP) Binuang Kalimantan Selatan.
- [4] Zam, W., Ilyas, I., dan Syatrawati, S. 2019. Penerapan Teknologi Pascapanen Untuk Meningkatkan Nilai Jual Cabai di Tanatoraja. *Jurnal Dedikasi Masyarakat*, 2(2): 92-100.
- [5] Iswari, K. 2021. Pendugaan Umur Simpan Cabai Giling Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Testing dengan Pendekatan Arrhenius. *Jurnal Hortikultura*, 31(1):71-80.
- [6] Kurniati, N., Jafrizal, F.M., dan Mufriantje, F. 2019. Teknologi Pengolahan Cabe Merah Bagi Kelompok Wanita Tani Desa Sukasari Kabupaten Kepahiang. *Jurnal Akses Pengabdian Indonesia*, 4(1):12-17.
- [7] David, J. 2018. Teknologi untuk Memperpanjang Masa Simpan Cabai. *Jurnal Pertanian Agros. Jurnal Pertanian Agros*, 20(1): 22-28.
- [8] Naully, D., Helfi Gustia, H., Rosdiana, Yuningsih., dan Dwiputro, H. 2022. Peningkatan Pengetahuan Petani melalui Penyuluhan Pascapanen Cabai pada Kelompok Tani Kebun Berseri, Bintaro, Jakarta Selatan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (Agrokreatif)*, 8(2):204-211.
- [9] Putri, Y.R., Khuriyanti, N., dan Sukartiko, A.C. 2020. Analisis Pengaruh Suhu dan Kemasan pada Perlakuan Penyimpanan terhadap Kualitas Mutu Fisik Cabai Merah Keriting (*Capsicum annum*, L). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 21(2):204-211.
- [10] Wastuti, S.N.Y dan Batubara, H.C. 2019. KKN Umsu Gelombang 1 Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan Desa Bagan Serdang Kecamatan Pantailabu Kabupaten Deli Serdang. In Prosiding Seminar Nasional Usm, 2(1):245-251.

IX. UCAPAN TERIMA KASIH

Diucapkan terimakasih kepada Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia yang telah mendanai kegiatan Kuliah Kerja Nyata Tematik (KKN-T) melalui Pendanaan Program Kompetisi Kampus Merdeka (PKKM) Tahun anggaran 2021.

