

Pemberdayaan Masyarakat melalui Pelatihan Pembuatan Abon Cabai Sebagai Upaya Meningkatkan Potensi Olahan Cabai di Desa Bukit Harapan Kecamatan Bua Kab Luwu

Andi Rizkiyah Hasbi¹

¹Universitas Muhammadiyah Palopo

*Corresponding author

E-mail: andirizkiyahhasbi@umpalopo.ac.id

Abstract:

One of the villages in South Sulawesi, namely Bukit Harapan Village in Luwu Regency, Bua District, utilizes natural resources such as growing plants, animals and the nuances of the mountains as a tourist destination. During the dry season, chilies will experience an increase in price, but during the rainy season and harvest season, the amount of chili production will be higher with lower selling prices. The use of chilies among the community or households is only limited to processing fresh chilies into spices or chili sauce. So even though the productivity of chilies is quite high, the level of public consumption is still low, causing a lot of the chili harvest to not be sold. Therefore, to increase chili consumption and reduce losses suffered at the farmer level, it is necessary to process chilies into processed chili floss products

Keywords: Shredded Chili, Processed, Training

Pendahuluan

Salah satu desa di Sulawesi Selatan yaitu Desa Bukit Harapan di Kabupaten Luwu Kecamatan Bua memanfaatkan sumber daya alam seperti tumbuh tumbuhan hewan dan nuansa pegunungan sebagai destinasi wisata yang terbuka untuk semua pengunjung dan dapat memaksimalkan potensi sumber daya alam daerah dan menurunkan tingkat pengangguran yang berfungsi sebagai peluang untuk mendapatkan penghasilan. Banyak orang yang sebelumnya hanya memiliki pendapatan di bawah rata-rata kini dapat meningkatkan perekonomiannya. Warga Desa Bukit Harapan yang hanya memiliki satu sumber pendapatan kini mulai berinovasi terkait destinasi wisata ini dalam upaya meningkatkan minat pengunjung dan alhasil mengubah perekonomian masyarakatnya. Plus efek lain seperti lebih banyak kesempatan kerja terlihat oleh penduduk setempat.

Cabe pada saat musim kemarau akan mengalami peningkatan harga akan tetapi musim hujan dan musim panen raya maka jumlah produksi cabe akan semakin tinggi dengan harga jual yang rendah. Ibu-ibu rumah tangga ataupun warung makan di Kabupaten Soppeng hanya menggunakan cabe sebagai bumbu dapur atau bahan masakan. Olehnya itu setiap panen raya harga cabe akan menurun dan karena konsumsi masyarakat yang cukup rendah sehingga banyak cabe yang akan tidak laku terjual sehingga harga cabe cenderung diturunkan. Padahal, cabe mengandung capsaicin yang memberikan rasa pedas, dan minyak atsiri yang disebut capsicol. Dalam dunia pengobatan zat ini digunakan untuk menggantikan fungsi minyak kayu putih atau obat gosok lain untuk mengurangi rasa pegal, rematik, sesak nafas dan gatal-gatal. Bahkan kandungan bioflavanoid yang ada dalam buah cabe dimanfaatkan untuk penyembuhan radang, penyakit polio, dan obat penenang. Selain sebagai analgetik, afrosidiak cabe juga berpotensi sebagai anti kanker (Mulia et al., 2016).

Cabai merupakan salah satu produk utama pertanian. Namun, Desa Bukit Harapan masih belum memanfaatkan sumber daya cabainya secara maksimal. Karena cabai busuk dipasarkan dalam bentuk segar, banyak petani cabai yang menemukan tikar gulung. Petani cabai rawit di masyarakat ini belum bisa menggunakan cabai rawit untuk membuat berbagai jenis cabai.

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. Hal yang menyebabkan kualitas serta kuantitas cabai menurun adalah terjadinya kerusakan yang menunjukkan adanya pembusukan pada komoditas cabai. Khususnya pada cabai rawit yang rentan terhadap kerusakan yang disebabkan oleh mikrobiologis atau serangan mikroba *Colletotrichum 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 Bukit Harapan 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 Bukit Harapan 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 di Desa tim KKN-T dengan masyarakat sasaran disepakati produk cabai rawit yang dipilih adalah cabai bubu

Metode

Pelaksanaan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan pada tanggal 31 Oktober 2023 di Kantor Desa Bukit Harapan Kecamatan Bua Kabupaten Luwu. Sasaran kegiatan ini yaitu kelompok tani dan ibu rumah tangga yang memiliki tingkat pemahaman terhadap pengolahan cabai menjadi suatu produk olahan dengan tingkat ekonomi yang lebih tinggi dari buah segarnya.

Beberapa metode yang dilakukan untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan pada kegiatan Pengabdian masyarakat antara lain: 1. Persiapan dilakukan oleh yang berdiskusi dengan warga Desa Bukit Harapan 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. 3. Pelatihan pengolahan cabai rawit segar menjadi cabai kering dan cabai bubuk. Kegiatan dilakukan dengan memperagakan langkah langkah pengolahan kepada Kelompok tani dan Ibu Rumah tangga dilanjutkan dengan pengemasan serta pemberian label pada produk cabai bubuk.

Hasil

Sebelum melakukan pengabdian masyarakat terlebih dahulu pemateri dan KKN UM Palopo melakukan diskusi internal terkait kegiatan yang akan dilakukan selanjutnya setelah melakukan wawancara dan diskusi dengan warga Desa Bukit Harapan. 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. 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 orang yang terdiri dari perangkat desa, BUMDes (Badan Usaha Milik Desa), Pokja (Kelompok Kerja), Ibu Rumah Tangga dan kelompok tani. Setelah undangan tersebar, tim mempersiapkan alat dan bahan serta melakukan komunikasi secara langsung dengan perangkat desa perihal peminjaman Kantor desa serta beberapa peralatan yang akan digunakan untuk penyuluhan. Sebelum melakukan kegiatan pelatihan di Desa Bukit Harapan, 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.

Kegiatan pertama yang dilakukan dalam rangkaian kegiatan pengabdian ini yaitu memilih proses produksi abon cabe terbaik dari beberapa tahapan proses yang telah ada. Dalam kegiatan ini dilakukan proses produksi abon cabe dengan beberapa metode. Pada prosesnya diketahui bahwa dalam proses pembuatan abon cabe, untuk mempercepat dan memudahkan dalam proses pengeringan, maka cabai segar terlebih dahulu dijemur selama 2 hari dalam kondisi matahari Terik. Selain itu, cabai yang telah di jemur kemudian blender. Dalam proses pembuatan abon cabai menggunakan bahan-bahan seperti cabai rawit, bawang merah, bawang putih, lengkuas, dan jahe, peralatan yang digunakan dalam pembuatannya pun merupakan alat sederhana. Proses pengolahan cabai menjadi abon cabai hanya menggunakan pisau, wajan dan sudip. Adapun proses pembuatan abon cabai yang terpilih dan akan diaplikasikan pada kegiatan pengabdian dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Proses Pembuatan Abon Cabe

Pembuatan cabai bubuk diawali dengan pensortiran kemudian dibuang bagiantangkainya. Setelah itu, cabai dikukus untukmempertahankan warna rawit pada cabai dan dijemur dibawah sinar matahari selama kurang lebih 5-7hari. Tim sebelumnya sudah menyediakan cabai yangtelahdikeringkan agar proses pelatihan lebih efisien. Selanjutnya cabai kering dihaluskan menggunakan blender. Cabai yang sudah dihaluskan dapat langsung dikemas atau dikonsumsi. Jika bubuk cabai inginlebih memiliki rasa maka dapat ditambahkan seperti bawang putih, gula, garam, dan penyedap

Kegiatan penyuluhan pengolahan cabai dilaksanakan bersama Kelompok tani dan ibu rumah tangga desa Bukit Harapan. Kegiatan tersebut dilaksanakan secara eksklusif di satu lokasi yaitu Kantor Desa Bukit Harapan, Kecamatan Bua, Kabupaten Luwu. Kegiatan penyuluhan diisi dengan pemaparan oleh pemateri perihal berbagai teknologi pengolahan pasca panen cabai yang baik. Acara

dilaksanakan bersamaan dengan kegiatan Program Kerja KKN UM Palopo Desa Bukit Harapan 2022. 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 Bukit Harapan untuk dijadikan produk cabai khas Desa Bukit Harapan. Kegiatan penyuluhan dapat dilihat pada Gambar



Gambar 2. Kegiatan Pengabdian Abon Cabai

Kegiatan pengabdian yang dilakukan di lokasi menghasilkan output diantaranya yaitu produk abon cabe yang telah dikemas dan diberi label kemasan. Dimana proses pengerjaannya dibantu oleh peserta yang menghadiri kegiatan pengabdian. Keikutsertaan peserta dalam proses produksi abon hingga pengemasan merupakan salah satu wujud peningkatan pemahaman dan apresiasi terhadap yang dilaksanakan



Gambar 3. Abon Cabai telah dikemas

Keberhasilan pembuatan produk abon cabe ditunjukkan dengan adanya produk yang telah dibuat dikemas (Gambar 3). Pengemasan dilakukan dengan menggunakan kemasan yang menarik dan dilengkapi dengan label kemasan yang berisi informasi terhadap produk yang dikemas. Kemasan abon cabe yang digunakan adalah wadah toples transparan. Pemilihan jenis wadah ini dimaksudkan untuk memperlihatkan abon cabe yang dikemas. Kemasan tidak boleh berwarna sehingga warna dari bahan yang dikemas akan terlihat dengan jelas. Penggunaan kemasan dapat berupa kemasan toples plastik maupun kaca. Dengan penambahan label pada kemasan diharapkan mampu untuk meningkatkan daya tarik kemasan Abon Cabe dan sebagai informasi bagi para konsumen, dikarenakan pada label terdapat logo merek dari produk abon cabe

Kesimpulan

Pemberdayaan dan peningkatan kapasitas petani di daerah sentra untuk mengolah produknya menjadi produk olahan yang mempunyai nilai jual tinggi perlu selalu dilakukan. Seperti yang dilakukan tim pengabdian dari Muhammadiyah Palopo, melakukan pelatihan dan pendampingan pembuatan cabai basah menjadi abon cabai, sehingga terbukti menghasilkan peningkatan pendapatan bagi petani, selain lebih awet umur pakai cabai. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dapat terlaksana dengan lancar karena adanya bantuan dari semua pihak yang terlibat. Selain itu, pemilihan topik pengabdian didasarkan pada studi terhadap masyarakat di lapangan yang terkadang mengalami permasalahan khususnya cabai

Pengakuan

Atas terselenggaranya kegiatan ini kami mengucapkan terima kasih kepada Ketua LPPM Universitas Muhammadiyah Palopo, Mahasiswa KKN UM Palopo kepala desa Bukit Harapan bersama perangkatnya, kelompok tani dan ibu ibu warga Desa Bukit Harapan yang telah membantu atas pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini, dan beberapa pihak yang tidak bisa kami sebutkan satu persatu.

Daftar Referensi

- Badan Pusat Statistika. 2019. Kabupaten Luwu dalam Angka 2019. Luwu: Badan Pusat Statistika Kabupaten Luwu.
- Iffan Maflahah (2010). Studi Kelayakan Industri Cabai Bubuk di Kabupaten Cianjur. Embryo Vo.7 no.2. ISSN 0216-0188. Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo.
- 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.
- Mulia, K. Hasan, A.E.Z. dan Suryani. 2016. Total Phenolic, Anticancer and Antioxidant Activity of Ethanol Extract of Piper retrofractum Vahl from Pamekasan and Karang Asem. Current Biochemistry. 3 (2) : 80 -90.