

# Pembuatan Produk Olahan Pasca Panen Cabai Merah Di Dusun Balong Donoharjo Ngaglik

**Aris Widyo Nugroho**

Teknik Mesin Universitas Muhammadiyah Yogyakarta, Jalan Brawijaya, Kasihan, Bantul, Yogyakarta  
55183

Email: [ariswidyo.nugroho@umy.ac.id](mailto:ariswidyo.nugroho@umy.ac.id)

## Abstrak

Dusun Balong, sebagian persawahannya ditanami cabai merah dimana hasil panen biasanya dijual dalam bentuk segar tanpa ada pengelolaan terlebih dahulu. Keterbatasan pengetahuan dan keterampilan pengolahan pasca panen cabai membuat mereka terpaksa menjualnya dalam bentuk segar sehingga tergantung pada musimnya. Tujuan dilaksanakannya pelatihan kepada ibu-ibu PKK dusun Balong ini adalah (1) Agar ibu-ibu PKK mempunyai pengetahuan dan keterampilan untuk memperpanjang masa simpan cabai merah (2) mampu memanfaatkan teknologi pengolahan cabai merah menjadi tepung cabai dan cabai kering serta mampu menjadikannya sebagai usaha dalam meningkatkan nilai tambah cabai merah keriting, terutama disaat harga turun di pasaran. Metode yang digunakan dalam pelatihan ini terdiri dari tiga metode (1) pemberian materi tentang pentingnya memperpanjang masa simpan tanaman cabai dan pengetahuan tentang pembuatan bubuk dan cabai kering; (2) Pelatihan proses pembuatan bubuk dan cabai kering; (3) mengevaluasi produk bubuk dan cabai kering. Hasil pelatihan ini adalah pembuatan cabai merah dengan menggunakan metode sederhana yang mampu memproduksi bubuk dan cabai yang bercitarasa kusus dan mampu memperpanjang masa simpan cabai sehingga dapat menjadi peluang usaha yang menguntungkan saat harga cabai melambung tinggi.

**Kata Kunci:** cabai, bubuk cabai, pengolahan cabai

## Pendahuluan

Dusun Balong yang terletak di Desa Donoharjo, Kecamatan Ngaglik, Kabupaten Sleman yang dimana mayoritas penduduk desa mengandalkan mata pencaharian utama sebagai pertanian. Di samping sumber mata pencaharian tersebut, Dusun Balong juga terdapat tempat Wisata Alam Bendungan yang baru dibangun dan diresmikan. Di mana selain menjadi tempat rekreasi, Wisata Alam Bendungan dan sekitarnya juga dimanfaatkan oleh warga sebagai penampungan air untuk pengairan sawah dan perkebunan, selain itu juga dimanfaatkan oleh warga sebagai budidaya ikan bawal dan nila.

Daerah tersebut memiliki potensi sumber daya alam pertanian yang melimpah karena tanah yang subur dan memiliki sumber daya manusia yang cukup baik karena disana penduduknya sudah memiliki tingkat pendidikan yang baik ditunjukkan dengan penduduknya rata rata tamatan Sekolah Menengah Atas (SMA). Tanaman cabai merupakan salah satu jenis tanaman yang banyak dibudidayakan. Penjualan cabai dalam bentuk segar memang sangat menjanjikan,

dimana keuntungan akan diperoleh dalam waktu tidak terlalu lama jika penjualan berlanjar lancar (Yasami, dkk, 2014). Para petani masih menjual hasil pertanian secara sendiri-sendiri dan dalam bentuk segar. Namun kerugian yang tidak sedikit dapat terjadi akibat membusuknya cabai-cabai yang dijual dalam bentuk segar. Utama (2010), kehilangan air dari produk pertanian dapat berakibat terhadap kehilangan hasil, baik secara kualitatif dan kuantitatif. Kondisi makin diperparah pada saat panen raya produksi melimpah dengan harga relative murah sehingga petani sering mengalami kerugian. Sementara ini, hasil produksi cabai merah keriting di dusun ini belum dimanfaatkan secara optimal karena banyaknya cabai yang membusuk, terutama pada waktu hasil produksi berlimpah ruah ditambah panen pada waktu musim hujan.

Keterbatasan pengetahuan dan keterampilan menyebabkan terkendalanya pengolahan hasil panen cabai menjadi produk pangan yang dapat memperpanjang masa simpan hasil panen. Selain itu juga perlu pengetahuan segmentasi pasar tentang hasil olahan lanjutan pertanian. Segmentasi pasar merupakan kegiatan membagi suatu pasar menjadi kelompok-kelompok pembeli yang berbeda yang memiliki kebutuhan, karakteristik, atau perilaku yang berbeda yang mungkin membutuhkan produk atau bauran pemasaran yang berbeda. Saat ini masalah yang dihadapi masyarakat Dusun Balong adalah masih belum banyak dilakukan kerjasama dengan pihak luar, untuk menjual hasil pertanian atau membuat produk olahan ekonomis dari pertanian tersebut oleh para petani. Kegiatan ini bertujuan agar masyarakat mampu mengolah hasil bumi lokal berupa cabe untuk diproduksi menjadi cabe bubuk/abon cabe sehingga diharapkan dapat memperpanjang masa simpan cabai dan menjaga stabilitas harganya sekaligus meningkatkan pendapatan dari petani cabai.

### **Metode Pelaksanaan**

Metode pelaksanaan program untuk pengolahan produk pasca panen cabai dilakukan kegiatan-kegiatan utama yang meliputi pelatihan-pelatihan kepada ibu-ibu PKK dusun Balong Donoharjo Ngaglik Sleman yang terbagi menjadi (1) pemberian materi, (2) praktek pembuatan, (3) evaluasi produk hasil. Untuk tahap pertama diberikan materi secara klasikal berkaitan dengan keuntungan dan kerugian dari produksi cabai yang tidak dilakukan proses diversifikasi hasil pasca panen. Disampaikan juga penjelasan tentang proses diversifikasi produk cabai merah kering yang merupakan alternatif dalam penanganan pasca panen cabai merah, meliputi: penjelasan mengenai teknik penyimpanan, teknik pengeringan sederhana baik dengan sinar matahari maupun dengan oven, penjelasan mengenai sanitasi hygien dalam proses produksi, penetapan harga jual dan pengemasan produk.

Selanjutnya dilakukan praktek pembuatan pembuatan bubuk cabai dan cabai kering meliputi: pengeringan cabai merah, pembuatan diversifikasinya menjadi cabai merah kering utuh, dan cabai merah bubuk, pengemasan cabai merah kering menjadi produk dengan label Balong Cabe. Bahan baku cabe merah dan cabai rawit dicuci dan disortasi kemudian ditiriskan. Ke dua, cabe dikeringkan, dapat menggunakan sinar matahari atau menggunakan oven dan

senantiasa dibolak-balik agar keringnya merata. Setelah benar-benar kering, bahan cabai dihaluskan menggunakan *blender*. Untuk memberikan rasa pada cabai, perlu disiapkan bumbu yang berupa bawang putih, bawang merah, ketumbar, gula merah yang disisir halus, garam dan bumbu penyedap. Semua bahan bumbu dihaluskan kemudian ditumis di wajan yang berukuran besar sampai harum. Cabe halus dimasukkan ke dalam wajan, dan diaduk terus sampai semua bumbu tercampur rata dan sangat kering (tidak berminyak lagi). Diamkan sampai dingin dan bubuk cabe siap disimpan ke dalam kemasan yang tertutup rapat. Hal yang hampir sama dilakukan untuk membuat cabai kering. Pada tahap akhir akan dilakukan Evaluasi melalui uji Uji Indrawi baik berupa bubuk cabai, cabai kering dan kaos yang meliputi kenampakan, warna dan bau.

### Hasil dan Pembahasan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat mengikutsertakan ibu-ibu PKK sebagai agen penggerak yang akan menyampaikan pengetahuan dan keterampilan yang diterimanya. Program dimulai dengan penyuluhan tentang kekurangan dan kelebihan penjualan cabai dalam bentuk segar serta setelah melalui pengolahan cabe menjadi bermacam produk olahan serta secara perhitungan secara ekonomisnya (Gambar 1).

Gambar 1. Penyuluhan pengolahan pasca panen cabai



Sumber: dokumen penulis

Permasalahan yang ditemui oleh anggota warga Dusun Balong adalah belum dikelolanya cabe secara optimal sehingga mengalami pembusukan, terutama pada waktu panen raya sehingga harga menjadi anjlok. Hal ini karena keterbatasan pengetahuan dan ketrampilan sehingga warga belum mampu memanfaatkan hasil pasca panen cabe menjadi hasil olahan yang dapat memperlama masa simpan hasil panen. Penyampaian materi ini diadakan sesuai dengan waktu khsosong dari ibu-ibu PKK agar dapat dihadiri oleh banyak peserta dari Dusun Balong dan sekitarnya kurang lebih 15 orang. Hal ini menunjukkan bahwa masyarakat cukup antusias dalam mengikuti kegiatan ini. Demikian juga halnya pelatihan. Para wanita anggota

kelompok tani terlihat sangat antusias dalam berpartisipasi langsung melaksanakan praktek pembuatan berbagai jenis produk olahan cabai merah.

Setelah penyampaian materi, dilanjutkan dengan pelatihan praktek pembuatan bubuk cabe, dan cabe kering dengan alir seperti ditunjukkan Gambar 2. Dengan menggunakan pemanasan dua tahap menghasilkan cabai kering dengan kualitas yang lebih baik, dimana hasil cabai kering lebih homogen sehingga setelah di-grinding menggunakan mixer dapat dihasilkan bubuk cabai yang lebih halus dan kering. Selain itu juga diberikan sedikit analisa ekonomi secara sederhana berdasar percobaan yang telah dilakukan. Dari bahan 1.5 kg cabai basah setelah diolah diperoleh menjadi 0.6 kg bubuk cabe kering. Dengan harga produksi: Rp. 10.500/bungkus (100 gr) untuk cabe kering atau 12.500/bungkus untuk cabe keeping atau Rp 20.000/bungkus cabe bubuk maka BEP akan diperoleh pada produk 92 bungkus.

Gambar 2. Alur proses pembuatan bubuk cabai dan cabai kering dengan pengeringan dua tahap



Sumber: dokumen penulis

Keberhasilan kegiatan dilihat dengan melakukan evaluasi dengan uji kesukaan terhadap produk olahan cabe yang berupa bubuk cabai dan cabai kering yang dihasilkan. Hasilnya sebagai berikut: (a) peserta memberikan respon suka terhadap produk olahan yang menggunakan kedua produk tersebut sebagai cita rasa pedas, (b) dari segi rasa dan warna hasil masakan peserta memberikan pendapat tidak berbeda atau sama dengan masakan yang menggunakan cabai merah segar. Sedangkan dari uji indrawi hasil olahan bubuk cabai ini menampakkan bubuk cabai yang mengkilat, mulus dan seperti berminyak, dengan warna merah mengkilat, dan bau yang tidak apek. Hasil tersebut menunjukkan kesamaan dengan kriteria bumbu merah kering dalam Kamus lengkap Bumbu Indonesia (Winneke, dan Habsari, 2001).

Didasarkan pada hasil evaluasi tersebut maka ditemukan adanya manfaat praktis yang didapat oleh peserta pelatihan yaitu: (1) pemahaman tentang penanganan pascapanen cabe yang dapat menambah umur simpan hasil panen ; (2) pemahaman tentang lapangan kerja baru yang berpotensi untuk dikembangkan; (3) adanya potensi peningkatan pendapatan dari hasil inovasi pasca panen.

### **Simpulan**

Dari hasil kegiatan pengabdian dapat disimpulkan bahwa pelaksanaan kegiatan pengabdian secara umum memberikan pengetahuan dan keterampilan pengolahan cabe menjadi bubuk cabe, dan cabe kering. Hal ini dapat terlihat dari produk yang dihasilkan dari rangkaian kegiatan pelatihan, khususnya pembuatan berbagai produk olahan cabe merah.

Untuk kedepan masih diperlu pendampingan yang lebih lanjut terhadap anggota kelompok wanita tani dalam memproduksi produk olahan cabe. Selain itu juga perlu program rintisan lanjutan yang bisa memperkenalkan produk olahan cabe yang lebih bervariasi.

### **Ucapan Terima Kasih**

Terima kasih disampaikan kepada Lembaga Penelitian, Publikasi dan Pengabdian Masyarakat Universitas Muhammadiyah Yogyakarta atas pendanaan program ini yang merupakan Pengabdian kepada Masyarakat skema PPM tahun 2019

### **Daftar Pustaka**

- Irfansyah, T., 2014, *Prospek Pengembangan Hortikultura di Indonesia*, Jurusan Ilmu Budidaya Pertanian, Program Studi Agroekoteknologi Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin, Makasar.
- Jumasdan, 2012, *Studi Pengaruh Penambahan Gas CO<sub>2</sub> terhadap Umur Simpan Cabe Keriting (Capsicum annum var) Tanpa Bkanching*, Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin, Makasar.
- Nugraheni, M., Hera, T., 2005, *Diversifikasi Cabai Merah Kering sebagai Alternatif Penganganan Pasca Panen Cabai Merah di Kecamatan Sanden Kabupaten Bantul*, Yogyakarta.
- Nurfalach, 2010, *Budidaya Tanaman Cabai Merah (Capsicum annum L.) di UPTD Perbibitan Tanaman Hortikultura Desa Pakopen Kecamatan Bandungan Kabupaten Semarang*, Semarang.
- Winneke, O. dan Habsari, R. 2001. Kamus lengkap Bumbu Indonesia. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Sumarni, N., Dn. Muharam, A., 2005, *Budidaya Tanaman Cabai Merah*, Balai Penelitian Tanaman Sayuran Bandung, Pusat Penelitian dan Pengembangan Hortikultura, Bandung.
- Yasami, I.E., dkk., 2013, *Berbisnis Cabai*, Universitas Gunadarma.