

Meningkatkan Keterampilan Pengolahan Produk Hasil Pertanian

Pujastuti Sulistyaning Dyah^{*1}, Lestari Rahayu²

Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta,

Jl. Brawijaya, Tamantirto, Kasihan, Bantul, Yogyakarta, 55183

¹Email: pujastuti@umy.ac.id

DOI: 10.18196/ppm.45.669

Abstrak

Penanganan produk hasil pertanian, selain bertujuan untuk menyelamatkan bahan dari kerusakan, dapat memberikan peluang dengan naiknya nilai tambah setelah produk diolah menjadi bentuk baru. Salah satu jenis produk yang mudah ditangani dan diolah serta dapat dikerjakan dengan sederhana, yaitu cabai sebagai bahan peramu makanan dalam bentuk bubuk dan jahe sebagai minuman penghangat tubuh dalam bentuk bubuk juga. Sebagai objek sasaran pengabdian terpilih, yaitu kelompok persyarikatan Aisyiyah cabang Blunyah, Mlati, Sleman. Dengan diadakannya kegiatan produksi olahan tersebut, diharapkan dapat menjadi peluang bagi anggota Aisyiyah setempat untuk lebih produktif. Metode yang dilakukan adalah penyuluhan dan pelatihan keterampilan pembuatan bubuk cabai dan bubuk jahe serta membuat kemasan yang menarik. Hasil kegiatan kelompok mitra 100% puas dengan adanya produk cabai dan jahe karena penggunaan cabai hampir setiap hari ibu rumah tangga tersedia dalam bentuk bubuk akan lebih praktis dalam penyimpanan dan pengolahan. Sedangkan bubuk jahe merupakan minuman yang digemari semua kalangan, terutama pada musim penghujan. Selanjutnya, dengan membuat kemasan yang menarik, kedua produk ini akan dapat dipasarkan sebagai sumber pendapatan keluarga. Dengan kegiatan ini, mitra termotivasi untuk menumbuhkan jiwa kewirausahaan.

Kata Kunci: keterampilan, cabai bubuk, jahe bubuk, wirausahaan

Pendahuluan

Semua sektor pertanian menghasilkan semua bahan makanan. Bahan hasil pertanian pada umumnya memiliki nutrisi yang memungkinkan dapat menjadi media pertumbuhan mikroba maupun serangga sehingga perlu teknik penanganan yang bagus sebagai tindakan pencegahan (Yuniarto and Latriyanto, 2019). Banyak kesulitan dan hambatan akibat dampak pandemik covid-19 yang multidimensi. Dampak di sektor ekonomi sangat nampak, tidak terkecuali di bidang pertanian. Keterbatasan mobilitas transportasi dalam memasarkan produk pertanian menjadi kendala, ditambah sifat produk pertanian yang pada umumnya mudah rusak, tidak tahan lama. Salah satu produk pertanian yang terkena dampak tersebut adalah cabai. Melimpahnya cabai di pasaran dan sulitnya penjualan menyebabkan harga sangat rendah sehingga sangat merugikan petani cabai. Harga cabai dalam keadaan normal bisa mencapai Rp40.000,-/kg, sedangkan pada kondisi pandemik berada di titik terendah, yaitu Rp7.000,-/kg. Penanganan pasca panen produk cabai masih sederhana sehingga tingkat kerusakannya cukup tinggi, yaitu mencapai 40%. Beberapa bulan kemudian, harga cabai melonjak hingga Rp80.000,-/kg, bahkan cabai rawit merah mencapai Rp120.000,-/kg akibat pembatasan mobilitas sosial dampak pandemi covid-19. Oleh karena itu, penanganan pasca panen cabai merah perlu diperbaiki mulai dari panen, pengemasan, pengangkutan, hingga penyimpanan untuk meningkatkan daya simpan, nilai jual produk, dan pendapatan petani (Taufik, 2016).

Salah satu solusi untuk menangani masalah kerusakan produk cabai, yaitu dengan mengubah bentuk cabai menjadi bubuk cabai dengan cara dikeringkan dan digiling. Pengolahan cabai dalam bentuk bubuk juga akan memudahkan dalam penggunaan selanjutnya sebagai produk siap pakai. Manfaat cabai sebagai komponen makanan, mempunyai kandungan banyak gizi, di antaranya kalori, protein, lemak, karbohidrat, kalsium, dan vitamin C. Rasa cabai yang pedas

disebabkan oleh kandungan capcaisin yang ada di dalamnya (Sisca *et al.*, 2010). Begitu juga dengan komoditas jahe. Pemanfaatannya dalam bidang kesehatan karena kandungan zat aktif berupa zingeron dan senyawa antioksidan lain di dalamnya. Jahe dapat digunakan sebagai bumbu masak, pemberi aroma, dan rasa pada makanan, seperti roti, kue, biskuit, kembang gula, dan berbagai minuman. Jahe juga digunakan dalam industri obat, minyak wangi, dan jamu tradisional (Aziz, 2018).

Di tengah maraknya penyebaran virus corona (covid-19), tanaman rimpang menjadi ramuan yang banyak diandalkan masyarakat. Termasuk tanaman rimpang, yaitu jahe, kunyit, temulawak, kencur, atau lengkuas yang bermanfaat sebagai bumbu masakan yang sudah biasa digunakan sehari-hari. Khususnya jahe, komoditas ini lazim dijadikan minuman yang berguna untuk menghangatkan tubuh, diminati masyarakat di masa pandemik covid-19, sebagai asupan gizi untuk menambah imunitas tubuh terhadap penyakit. Minuman jahe ini dibuat dari rimpang jahe yang diolah menjadi bubuk jahe agar lebih praktis. Kelebihan lain dari serbuk minuman instan, yaitu dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama karena telah melalui proses pengawetan alamiah, yaitu melalui pemanasan dan penambahan gula pasir sehingga membentuk bubuk kristal (Susanty dan Yulendra, 2018). Sama halnya dengan cabai, komoditas jahe ini mudah diperoleh di pasaran sepanjang tahun.

Sasaran yang menjadi objek pengabdian ini adalah ibu-ibu anggota Aisyiyah di Ranting Blunyahgede, Kecamatan Mlati, Kabupaten Sleman. Hasil pelatihan ini diharapkan dapat menjadi peluang untuk menambah penghasilan keluarga anggota Aisyiyah yang sebagian besar hanya menjadi ibu rumah tangga dan tidak mempunyai pekerjaan.

Tujuan pengabdian ini adalah melatih objek sasaran membuat produk olahan bubuk cabai dan bubuk jahe sebagai sarana untuk menumbuhkan jiwa kewirausahaan di lingkungannya. Proses pembuatan kedua komoditas ini sederhana dan tidak memerlukan biaya yang banyak, tetapi belum banyak dilakukan oleh *home industry*, terutama di wilayah Blunyahgede. Diharapkan dengan diperkenalkannya pelatihan produk-produk pertanian seperti ini akan dapat menjadi pioner untuk masyarakat di sekitarnya.

Metode Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian diawali dengan koordinasi mahasiswa yang akan melakukan kegiatan magang bersama Ketua Aisyiyah Ranting Blunyahgede. Kegiatan pengabdian ini menggunakan metode penyuluhan dan pelatihan. Pelatihan tahap pertama pembuatan bubuk cabai dan bubuk jahe dilakukan oleh beberapa mahasiswa dan mengundang pelatih yang sudah disiapkan untuk belajar bersama. Kegiatan dilakukan di laboratorium Agribisnis Fakultas Pertanian UMY. Tahap berikutnya dilakukan pelatihan kepada anggota Aisyiyah di Gedung Pertemuan Aisyiyah Ranting Blunyahgede, Mlati, Sleman. Karena jumlah peserta pelatihan cukup banyak, agar dapat dilakukan sesuai prosedur protokol kesehatan maka pelatihan dilakukan bertahap sehingga dapat menjaga jarak. Kegiatan juga menggunakan perlengkapan masker dan *face shield* (tutup muka). Demikian juga pada saat pelatihan di laboratorium.

Hasil dan Pembahasan

Salah satu bentuk penanganan hasil pertanian berupa olahan produk menjadi solusi dalam

menangani karakteristik produk pertanian, dalam hal ini cabai dan jahe yang mudah rusak. Bentuk pengawetan produk cabai dan jahe ini adalah pengeringan dengan cara penjemuran/pemanasan untuk cabai dan pengkristalan untuk jahe. Proses tersebut dapat menghambat proses pertumbuhan mikroba pada produk sehingga dapat disimpan lebih lama.

1. Pelatihan pembuatan bubuk cabai

Kegiatan pengabdian ini diawali dengan pelatihan awal pembuatan bubuk cabai dengan mempelajari materi dari Youtube bersama mahasiswa magang. Ada empat tahapan dalam pembuatan bubuk cabai, yaitu pengeringan, penggilingan, pengayakan, dan pengemasan. Pengeringan dilakukan dengan penjemuran selama sekitar 5 hari sampai cabai benar-benar kering. Tahap berikutnya adalah menggiling cabai kering tersebut dengan *chooper* atau blender tanpa air, ditambah bumbu-bumbu agar enak rasanya. Selanjutnya, agar tekstur bubuk cabai seragam, dilakukan pengayakan dengan menggunakan saringan. Tahap terakhir yaitu pengemasan dan pelabelan.

2. Pelatihan pembuatan bubuk jahe

Kegiatan pembuatan bubuk jahe diawali dengan prapelatihan, yaitu dengan mengundang tenaga luar yang sudah terlatih membuat bubuk jahe. Kegiatan ini dilakukan di laboratorium Agribisnis UMY. Tahap pertama kegiatan ini meliputi pengupasan dan pencucian rimpang jahe dan bahan penyerta berupa kunyit, temulawak, cengkeh, dan sereh. Tahap kedua, menggiling rimpang jahe dengan menggunakan *chooper* atau blender dan sejumlah air dan gula pasir. Tahap ketiga, yaitu perebusan sampai terjadi proses pengkristalan dan mengering. Tahap keempat, penyaringan larutan menggunakan saringan sesuai ukuran kehalusan yang diinginkan. Tahap kelima, setelah bubuk cukup dingin, dilakukan *packaging* dan pelabelan.

3. Kegiatan pengabdian di lokasi

Selanjutnya, hasil pembelajaran kedua olahan produk tersebut kemudian dipraktikkan bersama ibu-ibu anggota Aisyiyah di Gedung Pertemuan Aisyiyah Ranting Blunyahgede, Kecamatan Mlati, Kabupaten Sleman pada hari Rabu, 31 Maret 2021. Karena pelaksanaan kegiatan pengabdian ini dilakukan pada saat pandemik covid-19 maka sesuai dengan prosedur prokokol kesehatan, pelatihan menggunakan masker, memakai *faceshield*, mencuci tangan, dan tidak berkerumun dengan strategi pelatihan secara bertahap.



Gambar1. Proses Pengeringan Bubuk Cabai Dilakukan dengan Penjemuran atau Menggunakan Oven hingga Betul-Betul Kering



Gambar 2. Pelatihan Pembuatan Jahe Bubuk dan Cabai Bubuk di Laboratorium Agribisnis Fakultas Pertanian UMY



Gambar 3. Kegiatan Pelatihan Pembuatan Jahe Bubuk dan Cabai Bubuk di Lokasi Pengabdian



Gambar 4. Tim Pengabdian Bersama Anggota Aisyiyah Ranting Blunyahgede, Mlati, Sleman

Kegiatan pengabdian berjalan lancar sesuai rencana. Tanggapan dari peserta sangat baik dan penuh semangat. Hal ini ditunjukkan dengan antusiasme peserta pelatihan mengikuti tahapan yang diberikan dari awal sampai akhir dan banyak pertanyaan yang diajukan, bahkan

Ketua Aisyiyah berharap agar dapat diadakan lagi kegiatan serupa.

Kegiatan pengabdian diakhiri dengan pengisian kuesioner tentang respon dari kegiatan ini kepada peserta pelatihan, dilanjutkan dengan penyerahan barang yang dihibahkan kepada kelompok peserta pelatihan yang diterima oleh Ketua Ranting Aisyiyah Blunyahgede, Mlati, Sleman. Hibah tersebut berupa peralatan pembuatan cabe/jahe seperti *chooper*/blender, wajan, kompor, *shealer*, dan oven. Dengan adanya pelatihan pembuatan bubuk jahe dan bubun cabai ini, selain melatih keterampilan memanfaatkan produk pertanian yang sedang berlimpah agar lebih tahan lama, harapannya juga dapat menumbuhkan jiwa kewirausahaan bagi anggota Aisyiyah di Ranting Blunyahgede, Mlati, Sleman.

Simpulan

Bentuk pengawetan produk cabai dan jahe dalam bentuk bubuk sebagai solusi untuk menghindari produk dari kerusakan. Selain menjadi lebih praktis dan enak cita rasanya, bubuk cabai dan jahe dapat menjadi makanan dan minuman yang lebih luas jangkauan konsumennya karena penyimpanannya yang tahan lama. Minuman jahe cocok dikonsumsi di masa pandemik sebagai nutrisi yang dapat menambah daya tahan tubuh terhadap penyakit. Melalui kegiatan pengabdian ini, pelatihan membuat bubuk cabai dan jahe diharapkan dapat menumbuhkan jiwa kewirausahaan anggota Aisyiyah yang ada di Blunyahgede, Mlati, Sleman.

Ucapan Terima Kasih

Kepada LP3M UMY diucapkan banyak terima kasih yang telah memberikan dana pada kegiatan pengabdian ini melalui program Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (PPM). Rasa terima kasih juga disampaikan kepada Ibu Dyah Maharani selaku Ketua Aisyiyah Ranting Blunyahgede yang telah memberi kesempatan kepada tim pengabdian untuk melaksanakan kegiatan pengabdian ini di wilayahnya.

Daftar Pustaka

- Aziz, Muhammad. "Pemberdayaan Ibu-Ibu Rumah Tangga dengan Keterampilan Membuat Serbuk Jahe Instan." *Jurnal Pemberdayaan: Publikasi Hasil Pengabdian kepada Masyarakat*, vol.1, no.2, 2018, p.259, doi:10.12928/jp.v1i2.349.
- Sisca, Sherly, et al. *Budidaya dan Pascapanen Cabai Merah*. no. 01, 2010.
- Susanty, Sri, and Lalu Yulendra. *Panduan Proses Pengolahan Jahe Menjadi Jahe Serbuk Instan*. no. April, 2018, pp.1-37.
- Taufik, Muh. "Analisis Pendapatan Usaha Tani dan Penanganan Pascapanen Cabai Merah." *Analisis Pendapatan Usaha Tani dan Penanganan Pascapanen Cabai Merah*, vol. 30, no.2, 2016, pp.66-72, doi:10.21082/jp3.v30n2.2011.p66-72.
- Yuniarto, Kurniawan, and Anang Latriyanto. "Teknik Pengolahan Hasil Pertanian." *Cetakan 1*, Plantaxia. Edisi Pertama, 2019.