

Diversifikasi Produk Olahan Cabai Merah Keriting Melalui Proses Penanganan Pasca Panen pada Kelompok Tani Sindang Mulya di Desa Sindanglaya Kecamatan Sukamantri Kabupaten Ciamis

Diversification of Processed Curly Red Chili Products Through the Post-Harvest Handling Process at the Sindang Mulya Farmer Group in Sindanglaya Village, Sukamantri District, Ciamis Regency

Benidzar M Andrie^{1*}, Zenal Abidin², Saepul Aziz¹

¹Fakultas Pertanian Universitas Galuh

²Fakultas Teknik Universitas Galuh

Jl. R.E. Martadinata No. 150 Ciamis 46275

*Email: beni.andrie1992@gmail.com

(Diterima 01-11-2023; Disetujui 06-01-2024)

ABSTRAK

Kegiatan PKM ini bertujuan untuk memberikan pemahaman terkait produk turunan cabai merah melalui diversifikasi produk berupa cabai kering dengan alat bantu *dehydrator* sebagai salah satu upaya penanganan pasca panen dan peningkatan nilai tambah. Metode yang digunakan adalah penyuluhan dan pelatihan mengolah cabai merah, simulasi penggunaan alat, dan metode tanya jawab untuk memberikan umpan balik dari peserta. Kelompok tani Sindangmulya sebagai peserta pelatihan dengan jumlah 15 orang. Pelatihan berjalan lancar dengan produk yang dihasilkan berupa cabai kering. Hasil dari kegiatan ini peserta mampu menghasilkan produk lain atau diversifikasi produk yang mempunyai nilai tambah berupa cabai kering yang siap untuk dipasarkan. Saran yang diberikan adalah petani mampu berinovasi dalam mengolah cabai merah melalui diversifikasi produk olah lainnya sehingga dapat memberikan tambahan pendapatan serta mengurangi risiko pemasaran cabai merah.

Kata kunci: Diversifikasi, Olahan, Cabai Merah

ABSTRACT

This PKM activity aims to provide an understanding regarding red chili derivative products through product diversification in the form of dried chilies with dehydrator tools as an effort to handle post-harvest and increase added value. The methods used were counseling and training on processing red chilies, simulations on the use of tools and a question and answer method to provide feedback from participants. The Sindangmulya farmer group as training participants numbered 15 people. The training went smoothly with the product produced being dried chilies. As a result of this activity, participants are able to produce other products or diversify products that have added value in the form of dried chilies that are ready to be marketed. The advice given is that farmers are able to innovate in processing red chilies through diversifying other processed products so that they can provide additional income and reduce the risk of marketing red chilies.

Keywords: Diversified, Processed, Red Chili

PENDAHULUAN

Cabai dapat tumbuh baik di dataran tinggi maupun dataran rendah, tetapi tanaman cabai tidak tahan terhadap perubahan curah hujan terutama pada saat memasuki fase generative (berbunga) (Andrie et al., 2022). Perubahan cuaca/iklim dapat memengaruhi tingkat produktivitas tanaman (Aziz, et al., 2022). Upaya meningkatkan produktivitas dan kesejahteraan petani sebagai pelaku usahatan perlu terus dilakukan dengan pengembangan produk olahan berbasis pertanian yang lebih bernilai tambah dan beragam, serta multi *utility* (Elizabeth & Anugrah, 2020).

Cabai merah merupakan komoditi hortikultura unggulan yang mudah rusak dan musiman, sehingga harus segera terjual setelah dipanen. Untuk memperpanjang masa dan daya tahan pakainya diperlukan proses pengolahan yang tentunya membutuhkan biaya tambahan. Tujuan pengolahan dan pengawetan produk cabai juga bertujuan untuk mengantisipasi berlimpahnya cabai merah di musim panen raya atau pada saat terjadi penurunan harga jual yang ekstrim, serta kelangkaan produk pada saat harga naik sangat tinggi (Kustiari et al., 2023).

Pada praktiknya teknik pengeringan terdiri atas dua tahap, yaitu penyiapan media pengering (udara) dan proses pengeringan bahan. Penyiapan media pemanas dapat dilakukan melalui pemanasan udara dengan menggunakan sumber panas baik kalam (matahari, panas bumi) atau buatan (listrik, pembakar kayu, arang, sekam, dll) (Asiah & Djaeni, 2021).

Teknik pengeringan sederhana dengan bantuan matahari tanpa merusak warna produk, hanya membutuhkan alat tambahan berupa kipas angin untuk menyempurnakan tekniknya. Hembusan angin berguna untuk mencegah terjadinya kenaikan suhu secara drastis dan penumpukan uap air serta penumpukan zat aktif penyebab reaksi oksidasi yang menyebabkan produk menjadi kecoklatan. Penyebab daun berubah menjadi kecoklatan adalah penumpukan uap air, peningkatan suhu secara drastis yang menyebabkan degradasi klorofil, serta penumpukan zat aktif yang dikeluarkan oleh dedaunan segar. Pada kasus tersebut, ketiga hal yang menjadi penyebab daun berubah kecoklatan, dengan cepat diserap oleh dedaunan kering di sekitarnya, sehingga tidak menyebabkan perubahan warna pada dedaunan segar (Muhandri, 2021).

Cabai merah mempunyai karakteristik cepat busuk, rusak, dan susut besar merupakan masalah yang dapat menimbulkan risiko produksi dan harga (Andrie & Novianty, 2021). Salah satu penyebab mudah rusaknya cabai yaitu karena umur simpan pendek dan kadar air yang tinggi. Hal tersebut mengindikasikan bahwa perlu dilakukan usaha penanganan pascapanen untuk mengurangi atau menghambat kerusakan yang terjadi serta meningkatkan nilai tambah caba, pendapatan serta kesejahteraan masyarakat, khususnya petani dan pelaku usaha (Ramdani et al., 2019). Upaya dalam penanganan pascapanen yang dapat dilakukan adalah dengan cara mengeringkan cabai. Pengeringan telah diketahui dapat memperpanjang umur simpan dengan mengurangi kadar air dalam cabai. Oleh karena itu, pengeringan dapat menjadi alternatif untuk menanggulangi kelebihan produksi saat musim panen raya (Dendang et al., 2018)

Berdasarkan uraian di atas, diperlukan inovasi olahan produk cabai merah lokal dengan model diversifikasi produk olahan cabai merah lokal melalui proses pengeringan, dan

transfer inovasi teknologi melalui kegiatan pelatihan. Tujuannya agar kelompok tani Sindangmulya mampu memperoleh nilai tambah hasil panen, dan juga mampu memperpanjang masa simpan produk. Adapun harapan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat bisa berdampak pada peningkatan pendapatan bagi seluruh anggota kelompok tani Sindangmulya di Desa Sindanglaya Kecamatan Sukamantri Kabupaten Ciamis.

BAHAN DAN METODE

Kegiatan Pemberdayaan Masyarakat (PKM) dilaksanakan di kelompok tani Sindangmulya Desa Sindanglaya Kecamatan Sukamantri Kabupaten Ciamis pada tanggal 25 Agustus 2023. Pendekatan yang dilakukan melalui *Focus Group Discussion* (FGD) dengan penentuan skala prioritas masalah dan alternatif pemecahannya. Kegiatan PKM ini dilaksanakan dengan metode penyuluhan, pelatihan dan demonstrasi penggunaan alat *dehydrator* untuk proses pengeringan cabai yang melibatkan seluruh anggota kelompok tani Sindangmulya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Tahap Persiapan

Desa Sindanglaya Kecamatan Sukamantri memiliki sumberdaya hortikultura yang berlimpah, terutama untuk komoditas cabai. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara tim pengabdian kepada masyarakat mendapatkan bahwa petani masih mengalami kendala seperti gagal panen, penanganan pasca panen, serta dalam hal pemasarannya.

Tahap awal dalam kegiatan ini meliputi kegiatan survei di Desa Sindanglaya Kecamatan Sukamantri Kabupaten Ciamis. Observasi dan wawancara dilakukan untuk mencari data tentang kondisi penanganan pasca panen dan pemasaran cabai merah. Pelatihan dilaksanakan pada tanggal 25 Agustus 2023. Peserta pelatihan melibatkan kelompok tani Sindangmulya dengan total anggota 15 orang. Tim pengabdian atas dosen 3 orang serta melibatkan 2 orang mahasiswa.



Gambar 1. Persiapan Kegiatan

2. Pelatihan pembuatan cabai kering

Tahap kedua adalah pelatihan pengolahan produk cabai merah lokal yang dipandu oleh narasumber dari tim dosen Fakultas Pertanian sebanyak 2 orang, kemudian dilanjutkan dengan simulasi dan pengenalan alat oleh 1 orang dosen dari Fakultas Teknik. Pelatihan diawali dengan penyampaian materi pelatihan secara umum meliputi penangan pasca panen cabai merah serta diversifikasi produk olahan cabai merah.



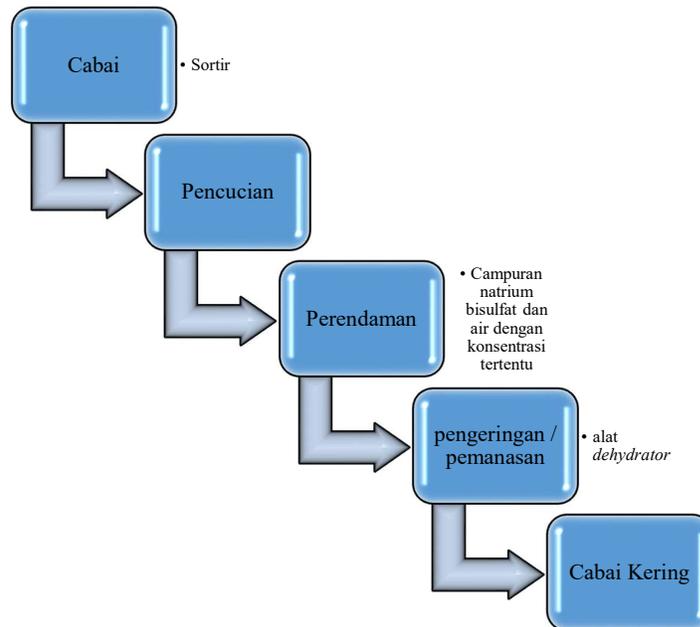
Gambar 2. Penyuluhan dan Pelatihan

Adapun cara pengolaan cabai merah diawali dengan penyortiran cabai, kemudian dilanjutkan dengan proses pencucian serta perendaman dengan natrium bisulfat dengan dosis 10gr/L air selama 15 menit, selanjutnya cabai simpan pada rak pengering dan diatur secara merata untuk proses pemanasan/pengeringan dengan bantuan alat *dehydrator* dengan pengaturan suhu pada alat 90⁰ C pada durasi waktu kurang lebih 3 jam, dan tahap akhir adalah penentuan kadar air.



Gambar 3. Simulasi Pengeringan Cabai Merah

Secara sederhana proses tersebut dapat dilihat pada bagan alir berikut :



Gambar 4. Bagan Alir Proses Pengolahan Cabai Merah

3. Tahap evaluasi

Evaluasi program dilakukan setelah penyampaian materi. Evaluasi dilakukan dalam bentuk diskusi bersama membahas materi, kekurangan dan kelebihan dari kegiatan yang dilaksanakan dengan menerima masukan dan saran dari peserta. Respon positif dari para peserta pelatihan, khususnya anggota kelompok tani Sindangmulya, dimana mereka sangat berterima kasih dengan adanya pelatihan pengolahan/penanganan pasca panen cabai merah sebagai salah satu alternatif dalam pemecahan masalah pasca panen sehingga dapat menghasilkan produk lain berupa cabai kering sehingga mampu memberikan nilai tambah bagi petani cabai.

Adanya pelatihan ini kelompok tani sindangmulya Desa Sindanglaya Kecamatan Skamantri Kabupaten Ciamis mendapatkan dampak bahwa penanganan pasca panen cabai merah dapat diolah menjadi produk yang mempunyai nilai tambah atau nilai jual yang lebih tinggi setelah melalui proses pengeringan dengan bantuan alat *dehydrator*.

KESIMPULAN DAN SARAN

Secara umum dalam pelaksanaan pelatihan ini tidak terdapat kendala selama kegiatan berlangsung. Kegiatan pelatihan diversifikasi penanganan pasca panen cabai merah menjadi cabai kering sebagai salah satu upaya dalam mengatasi cabai yang tidak terjual serta upaya peningkatan nilai tambah produk dalam bentuk cabai kering.

Kegiatan ini diharapkan dapat terus berkembang dan berjalan dengan diversifikasi produk-produk turunan dari komoditas hortikultura, khususnya cabai merah yang menjadi salah satu komoditi unggulan dari Desa Sindanglaya Kecamatan Sukamantri Kabupaten Ciamis.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim PKM mengucapkan terima kasih kepada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi melalui program Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) yang telah memberikan kesempatan dan pendanaan pada kegiatan PKM yang dilaksanakan ada bulan Juli sampai Desember. Selanjutnya ucapan terima kasih kepada Universitas Galuh beserta LPPM Universitas Galuh serta kelompok tani Sindangmulya Desa Sindanglaya Kecamatan Sukamantri Kabupaten Ciamis.

DAFTAR PUSTAKA

- Andrie, B. M., & Novianty, A. (2021). Optimalisasi Pendapatan Petani Cabai Merah. *Mimbar Agribisnis*, 7(1), 254–266. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.25157/ma.v7i1.4486>
- Andrie, B. M., Novianty, A., Nurahman, I. S., Kurniawati, T., & Aziz, S. (2022). Analisis Titik Impas Usahatani Tumpangsari Cabai Merah. *Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian Agribisnis VI*, 6(1), 185–189.
- Asiah, N., & Djaeni, M. (2021). *Konsep Dasar Proses Pengeringan Pangan*. AE Publishing.
- Aziz, S., Sudrajat, S., & Setia, B. (2022). Strategi Adaptasi Perubahan Iklim Komoditas Tanaman Padi. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa AGROINFO GALUH*, 9(3), 1494–1499. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.25157/jimag.v9i3.9550>
- Dendang, N., Lahming, L., & Rais, M. (2018). Pengaruh Lama Dan Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Bubuk Cabai Merah (*Capsicum annum L.*) Dengan Menggunakan Cabinet Dryer. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 2, 30. <https://doi.org/10.26858/jptp.v2i0.5183>
- Elizabeth, R., & Anugrah, iwan S. (2020). Pertanian Bioindustri Meningkatkan Daya saing Produk Agroindustri dan Pembangunan Pertanian Berkelanjutan. *Mimbar Agribisnis*, 6(2), 871–889. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.25157/ma.v6i2.3603>
- Kustiari, T., Astutik, D. F., & Djamali, R. (2023). Penyuluhan dan Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Cabai Pada. *Welfare Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 8–15.
- Muhandri, T. (2021, January 8). Pakar IPB Temukan Teknik Sederhana Pengeringan Matahari Tanpa Merusak Warna. <https://Bogor-Kita.Com/Pakar-Ipb-Temukan-Teknik-Sederhana-Pengeringan-Matahari-Tanpa-Merusak-Warna/>.
- Ramdani, H., Wicaksono, R. A., & Fachruddin, M. A. (2019). Penambahan Natrium Metabisulfite ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) terhadap Vitamin C dan Warna pada Proses Pengeringan Cabai Merah (*Capsicum annum L.*) dengan Tunnel Dehydrator. *JURNAL AGRONIDA*, 4(2), 88–97. <https://doi.org/10.30997/jag.v4i2.1572>