

## **Bimtek Inovasi Pengemasan Produk Cabai untuk Meningkatkan Daya Saing Produk Lokal di Desa Cikoneng Kecamatan Cikong Kabupaten Ciamis**

### ***Technical Guidance on Chili Product Packaging Innovation to Increase the Competitiveness of Local Products in Cikoneng Village, Cikong District, Ciamis Regency***

**Nanang Rusliana, Muhammad Aliyuddin\*, Novi Mela Yuliani,  
Iwan Ridwan Paturochman, Euis Rosidah, Angga Yogaswara**

Fakultas Ekonomi Universitas Siliwangi, Tasikmalaya

\*Email: m.aliyuddin@unsil.ac.id

(Diterima 25-07-2025; Disetujui 19-09-2025)

#### **ABSTRAK**

Desa Cikoneng di Kabupaten Ciamis memiliki potensi besar dalam komoditas pertanian, khususnya cabai. Namun, para anggota kelompok tani di desa ini masih menghadapi kendala dalam pengemasan produk yang cenderung konvensional, kurang menarik secara visual, dan belum memenuhi standar keamanan pangan. Permasalahan ini berdampak pada tingginya kerusakan pascapanen, rendahnya daya simpan, serta terbatasnya akses pasar. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan petani dalam inovasi pengemasan cabai, agar produk memiliki tampilan yang lebih menarik, higienis, dan tahan lama. Metode yang digunakan adalah *Participatory Rural Appraisal* (PRA), dengan pendekatan bimbingan teknis berupa pemaparan materi, demonstrasi penggunaan alat *Vacuum Sealer*, praktik langsung, serta pengenalan teknik pengawetan alami berbasis *edible coating* menggunakan chitosan. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pemahaman dan keterampilan peserta dalam pengemasan cabai, baik dari aspek teknis maupun estetika. Luaran berupa peningkatan kapasitas petani, penggunaan teknologi pengemasan secara mandiri, dan publikasi ilmiah. Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah produk serta mendukung keberlanjutan ekonomi masyarakat Desa Cikoneng.

Kata kunci: Cabai, PRA, *Vacuum Sealer*, Chitosan, Pengemasan

#### **ABSTRACT**

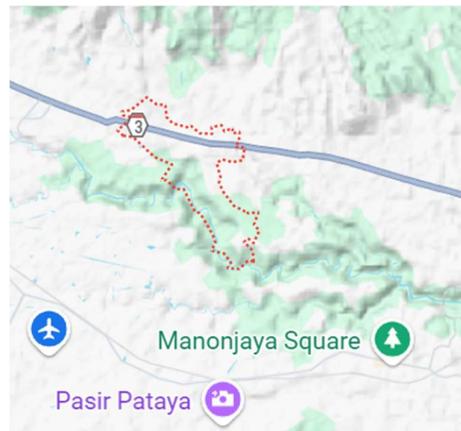
*Cikoneng Village in Ciamis Regency has significant agricultural potential, particularly in chili commodities. However, farmers and farmer groups in this village still face serious challenges in product packaging. The packaging used remains conventional, lacks visual appeal, and does not meet food safety standards, which reduces product competitiveness in both modern and online markets. This situation directly impacts the high rate of post-harvest losses, short shelf life of chili products, and low farmer incomes. This community service activity aims to enhance the knowledge and skills of farmers and farmer groups in innovating chili product packaging. The main goal is to ensure that local chili products are more attractive, hygienic, and have a longer shelf life, thereby increasing their competitiveness in broader markets. The method used in this activity is Participatory Rural Appraisal (PRA). The technical guidance (bimtek) included material delivery, demonstration of the Vacuum Sealer packaging tool, and hands-on practice by participants. Participants were introduced to the importance of packaging as a strategy to increase product value and competitiveness and were trained to independently use vacuum packaging technology. The expected outputs of this activity include: (1) improved participants' capacity in packaging innovation; (2) independent use of Vacuum Sealer tools by farmer groups; (3) enhanced visual quality and shelf life of chili products; and (4) publication of a community service article in an accredited journal. This activity is expected to have a tangible impact on increasing the market value of local products and improving the sustainable welfare of the Cikoneng Village community.*

Keywords: Chili, PRA, *Vacuum Sealer*, Chitosan, Packaging

#### **PENDAHULUAN**

Desa Cikoneng merupakan salah satu desa di Kecamatan Cikoneng, Kabupaten Ciamis, Jawa Barat, yang berjarak sekitar 450 meter dari pusat kecamatan dan sekitar 9,5 kilometer dari pusat Kabupaten Ciamis. Wilayah ini terdiri atas beberapa dusun seperti Awisari, Pasar Saptu, dan Babakan. Karakteristik masyarakat di desa Cikoneng sebagian besar bermata pencaharian sebagai petani. Sektor pertanian dan perikanan menjadi tulang punggung ekonomi masyarakat Desa Cikoneng

dimana komoditas cabai sebagai salah satu hasil pertanian unggulan yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan. Produk pertanian di Desa Cikoneng memiliki peluang untuk dapat menjangkau pasar yang lebih luas apabila didukung oleh infrastruktur yang memadai.



Gambar 1. Peta Desa Cikoneng, Kecamatan Cikoneng, Kabupaten Ciamis

Namun demikian, para petani dan pelaku UMKM di Desa Cikoneng masih menghadapi berbagai kendala dalam memasarkan produk, khususnya cabai. Salah satu tantangan utama adalah pengemasan produk yang masih dilakukan secara konvensional. Selain itu, pengemasan yang tidak menarik secara visual dan tidak memenuhi standar keamanan pangan juga menyebabkan produk cabai lokal sulit bersaing di pasar modern. Hal ini berdampak langsung terhadap tingkat pendapatan petani yang relatif rendah. Cabai yang tidak dikemas dengan baik cenderung cepat rusak dan memiliki umur simpan yang pendek, sehingga kurang layak untuk dipasarkan secara daring maupun di pasar swalayan (Mulyawanti & Suryana, 2024; Ranawati et al., 2024)

Rendahnya kualitas pengemasan juga mengakibatkan produk cabai lokal kurang memiliki nilai tambah. Pengemasan yang tidak sesuai standar menyebabkan kerusakan fisik maupun mikrobiologis akibat tingginya kadar air dan nutrisi dalam produk hortikultura yang memicu pertumbuhan mikroorganisme (Mulyawanti & Suryana, 2024). Kehilangan hasil pascapanen menjadi salah satu persoalan penting dalam rantai pasok hortikultura, yang juga turut diperparah oleh penanganan, penyimpanan, dan distribusi yang tidak sesuai standar. Karakteristik cabai segar yang cepat layu, terutama jika disimpan pada suhu ruang tanpa perlakuan khusus, menjadi faktor tambahan yang mempercepat kerusakan produk. Dalam kondisi demikian, berat cabai akan menurun dan produk hanya mampu bertahan 2 hingga 3 hari (Sulistyaningrum & Darudryo, 2019).

Kandungan air yang tinggi dalam cabai juga menjadi penyebab utama masa simpan yang pendek (Ramdani et al., 2019). Selain itu, faktor eksternal seperti suhu penyimpanan, kelembapan, dan paparan sinar matahari turut memengaruhi ketahanan produk (Hariyadi, 2019). Berbagai studi menegaskan pentingnya teknik pengemasan dan penyimpanan yang tepat dalam menjaga kualitas serta memperpanjang masa simpan cabai. Bahan kemasan seperti daun pisang, jika dikombinasikan dengan suhu penyimpanan rendah, terbukti mampu mempertahankan mutu cabai dengan lebih baik (Puteri et al., 2023).

Selain itu, penggunaan kotak kardus dalam pengemasan massal menunjukkan efektivitas yang lebih tinggi dibandingkan keranjang plastik dalam mencegah penyusutan bobot selama pengangkutan (Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Kementerian Pertanian et al., 2020; Lutfi et al., 2019). Kemudian, studi lain juga menunjukkan bahwa penggunaan *blower* membantu menjaga kesegaran cabai selama distribusi (Lutfi et al., 2019). Teknik pengemasan yang tepat juga dapat mempertahankan kelembapan tinggi, serta memperlambat laju respirasi dan transpirasi, sehingga mencegah pembusukan dan pengeriputan.

Permasalahan lainnya adalah belum adanya inovasi dalam desain dan material kemasan serta keterbatasan sarana pendukung seperti alat pengemas, pelabelan, dan keterampilan desain kemasan. Akses petani dan pelaku UMKM terhadap informasi dan pelatihan terkait pentingnya kemasan sebagai bagian dari strategi branding dan peningkatan nilai jual produk pun masih terbatas. Hal ini

membuat mereka kesulitan menyesuaikan tampilan produk dengan preferensi konsumen saat ini yang semakin mempertimbangkan faktor estetika, higienitas, dan kepraktisan.

Untuk menjawab permasalahan tersebut, diperlukan intervensi dalam bentuk kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang berfokus pada peningkatan kapasitas petani dan pelaku UMKM melalui inovasi pengemasan. Salah satu teknologi yang terbukti efektif adalah penggunaan metode *vacuum sealing*. Teknologi ini mampu memperpanjang masa simpan produk, menjaga kualitas rasa dan tekstur, serta melindungi produk dari kerusakan akibat oksigen dan serangan mikroorganisme (Hamdan et al., 2023; E. N. Sari et al., 2024).

*Vacuum sealing* juga mudah diterapkan di skala UMKM dan dapat meningkatkan daya saing produk di pasar modern maupun daring. Penulis mencoba untuk menyelesaikan berbagai permasalahan di atas dengan mengadakan pelatihan yang bertajuk “Bimbingan Teknis Inovasi Pengemasan Produk Cabai untuk Meningkatkan Daya Saing Produk Lokal di Desa Cikoneng, Kecamatan Cikoneng, Kabupaten Ciamis”. Kegiatan tersebut diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam hal inovasi pengemasan. Tujuan utama kegiatan ini adalah untuk memperbaiki kualitas kemasan produk cabai lokal agar lebih menarik dan memenuhi standar keamanan pangan, sehingga meningkatkan daya saing produk, memperluas jangkauan pemasaran, dan pada akhirnya berdampak pada peningkatan pendapatan serta kesejahteraan masyarakat Desa Cikoneng.

### BAHAN DAN METODE

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah *Participatory Rural Appraisal* (PRA), yaitu pendekatan yang mengedepankan partisipasi aktif masyarakat desa dalam seluruh tahapan kegiatan. Masyarakat dilibatkan secara langsung dalam proses identifikasi masalah, penentuan prioritas, perumusan alternatif solusi, serta evaluasi program melalui wawancara dan diskusi kelompok terfokus (FGD) (Ridwan et al., 2019).

Pendekatan yang digunakan untuk menyelesaikan permasalahan mitra diawali dengan pengumpulan informasi melalui wawancara dan diskusi kelompok terfokus (FGD) bersama mitra sasaran. Informasi yang diperoleh kemudian dianalisis untuk mengidentifikasi kebutuhan yang relevan dalam mengatasi permasalahan yang dihadapi. Hasil identifikasi menunjukkan perlunya bimbingan teknis terkait optimalisasi pengemasan produk pertanian khususnya produk cabai untuk meningkatkan daya saing produk dalam rangka meningkatkan pendapatan petani. Berdasarkan kebutuhan tersebut, tim pelaksana menyiapkan materi presentasi dan pelatihan yang sesuai. Tahapan akhir kegiatan meliputi penyusunan laporan serta publikasi artikel hasil kegiatan pada jurnal pengabdian kepada masyarakat.



Gambar 2. Prosedur Kerja

Peran serta masyarakat sebagai mitra dalam kegiatan PPM ini lebih kepada hal-hal teknis, meliputi menyediakan tempat pelatihan, menyebarkan undangan, serta melakukan koordinasi dengan pihak-pihak terkait. Sementara pengusul berperan dalam menyediakan alat, pemateri dan pelatihan.

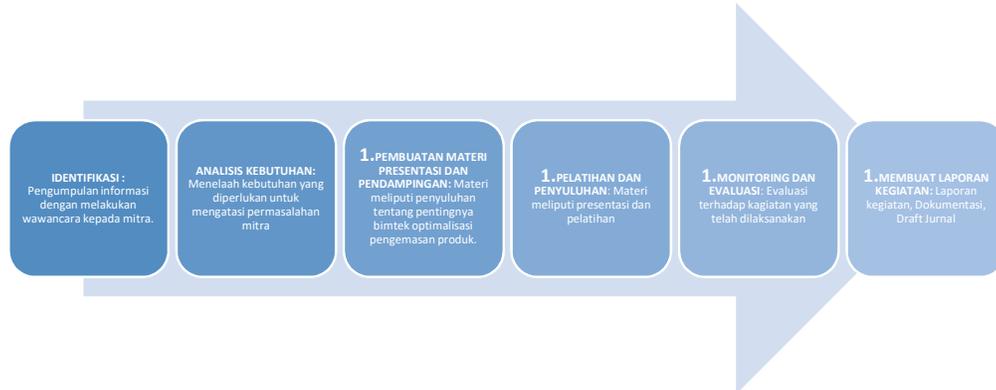
Berikut adalah metode tahapan pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat:

#### 1. Sosialisasi:

Tahapan awal kegiatan dimulai dengan sosialisasi kepada kelompok tani, pelaku UMKM, serta aparatur Desa Cikoneng. Sosialisasi bertujuan untuk memperkenalkan maksud, tujuan, manfaat, serta rencana pelaksanaan kegiatan pengabdian.

#### 2. Sosialisasi dilakukan melalui pertemuan langsung dengan menghadirkan mitra sebagai peserta aktif. Dalam sesi ini, tim pelaksana menjelaskan pentingnya pengemasan produk yang inovatif, baik dari sisi fungsionalitas maupun daya tarik visual, serta kaitannya dengan peningkatan daya saing produk cabai lokal di pasar yang lebih luas. Pada tahap ini juga dilakukan penggalan

kebutuhan dan potensi lokal untuk menyesuaikan program dengan kondisi mitra.



**Gambar 3. Metode Pelaksanaan PPM**

### 3. Pelatihan:

Tahapan kedua berupa pelatihan teknis tentang inovasi pengemasan produk cabai. Pelatihan dilaksanakan secara langsung dan berbasis praktik, dengan pendekatan partisipatif agar peserta dapat memahami dan menguasai materi secara menyeluruh.

Materi pelatihan meliputi:

- Pentingnya pengemasan dalam rantai nilai produk pertanian.
- Jenis-jenis kemasan yang sesuai untuk produk cabai segar dan olahan (kering, bubuk, sambal).
- Pengemasan cabai menggunakan mesin *vacuum seal*.
- Teknik pengawetan alami menggunakan bahan *edible coating*
- Teknik penyegelan, pelabelan, dan keamanan pangan dalam pengemasan.

Pelatihan ini juga mencakup sesi simulasi menggunakan alat bantu pengemasan *vacuum seal* dan bahan kemasan yang sesuai standar. Peserta berasal dari unsur kelompok tani, pelaku UMKM, serta warga yang selama ini terlibat dalam kegiatan pascapanen. Kehadiran mitra dalam pelatihan tidak hanya sebagai peserta, tetapi juga sebagai penentu dalam menyesuaikan teknologi dengan kebutuhan lokal.

### 4. Penerapan Teknologi:

Setelah pelatihan, mitra didampingi dalam menerapkan langsung teknologi pengemasan pada produk cabai. Teknologi yang dimaksud mencakup penggunaan alat bantu seperti *Vacuum Sealer*, kemasan berbahan plastik *food grade*, dan desain label yang menarik dengan mencantumkan informasi produk secara lengkap.

Dalam tahap ini dilakukan:

- Simulasi proses pengemasan produk cabai sesuai dengan standar kebersihan dan kerapihan.
- Penerapan desain label yang telah disusun bersama, dengan mencantumkan nama produk, berat bersih, komposisi, dan tanggal kedaluwarsa.
- Pencatatan biaya produksi untuk mengetahui kelayakan usaha pascapanen dengan inovasi pengemasan.

Penerapan dilakukan secara kolaboratif dengan memanfaatkan sumber daya lokal dan peralatan yang telah disiapkan oleh tim pelaksana maupun yang tersedia di masyarakat. Tujuannya adalah agar proses inovasi dapat direplikasi secara mandiri oleh masyarakat di masa mendatang.

### 5. Pendampingan dan Evaluasi:

Tahapan pendampingan dilakukan untuk memastikan bahwa keterampilan dan pengetahuan yang diperoleh selama pelatihan dapat diterapkan secara konsisten oleh mitra. Pendampingan dilakukan melalui kunjungan langsung dan sesi diskusi teknis.

Fokus pendampingan meliputi:

- Menyempurnakan teknik pengemasan dan memperbaiki kelemahan teknis.
- Membantu mitra melakukan uji pasar sederhana terhadap produk yang sudah dikemas.

c. Memberikan masukan terhadap desain kemasan dan keberterimaan konsumen.

Evaluasi dilakukan dengan membandingkan kondisi sebelum dan sesudah intervensi, baik dari segi kualitas kemasan, minat beli konsumen lokal, maupun potensi distribusi ke pasar yang lebih luas. Evaluasi bersifat formatif dan berorientasi pada perbaikan berkelanjutan.

#### 6. Keberlanjutan Program:

Untuk memastikan keberlanjutan program, tim pelaksana mendorong mitra untuk membentuk kelompok kerja kecil yang bertugas mengelola dan mengembangkan pengemasan produk secara berkelanjutan. Strategi keberlanjutan meliputi:

- a. Pelatihan lanjutan secara mandiri oleh mitra kepada anggota kelompok yang belum terlibat.
- b. Menjalani komunikasi dengan instansi terkait (Dinas Pertanian, Dinas UMKM) untuk mendapatkan dukungan dalam bentuk alat bantu, perizinan, atau pelatihan lanjutan.
- c. Membuat panduan praktis pengemasan produk cabai yang dibagikan kepada masyarakat secara luas.

Partisipasi mitra pada tahap ini sangat penting, baik sebagai pengguna hasil program maupun agen perubahan di lingkungannya. Diharapkan, hasil kegiatan ini tidak hanya meningkatkan daya saing produk cabai, tetapi juga mendorong pertumbuhan ekonomi lokal berbasis potensi desa

### HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Bimbingan Teknis (BIMTEK) bertema “Inovasi Pengemasan Produk Cabai untuk Meningkatkan Daya Saing Produk Lokal” telah dilaksanakan pada tanggal 17 Juli 2025 di Aula Desa Cikoneng, Kecamatan Cikoneng, Kabupaten Ciamis. Kegiatan ini merupakan bagian dari Program Pengabdian kepada Masyarakat (PPM) Universitas Siliwangi dan melibatkan tim dosen yang terdiri dari Dr. Nanang Rusliana, S.E., M.Si. selaku ketua, bersama anggota tim: Muhammad Aliyuddin, S.Pd., M.E., Novi Mela Yuliani, M.S.E., Iwan Ridwan Paturochman, S.H., M.H., Euis Rosidah, S.E., M.Ak., dan Angga Yogaswara, Lc., M.Pd. Sasaran dari kegiatan ini adalah anggota Kelompok Tani "Margamukti" Desa Cikoneng, yang sebagian besar merupakan petani cabai dengan skala usaha kecil-menengah.

Dalam kegiatan ini, peserta mendapatkan materi dari narasumber Alfin Nur Fahmi Mufreni, S.E., M.T., yang membawakan topik-topik penting seperti teknik pengemasan produk pertanian, desain kemasan menarik dan informatif, strategi memperpanjang masa simpan, hingga pengenalan teknologi sederhana seperti mesin *Vacuum Sealer*. Salah satu materi yang menjadi perhatian khusus adalah teknik pengawetan cabai menggunakan bahan alami berbasis chitosan. Chitosan merupakan senyawa alami yang berasal dari kitin dan dikenal memiliki sifat antimikroba, biodegradable, serta mampu membentuk lapisan tipis yang melindungi permukaan cabai dari kerusakan dan pembusukan.

Dalam praktik lapangan, peserta diperkenalkan pada proses pelapisan cabai dengan larutan chitosan sederhana. Materi ini disertai penjelasan ilmiah bahwa penggunaan chitosan telah terbukti mampu mempertahankan kualitas fisik cabai seperti kadar air dan tekstur. Hal ini sesuai dengan temuan Safitri et al., (2022), yang menunjukkan bahwa pelapisan nanokitosan mampu mengurangi kerusakan cabai rawit dan memperpanjang masa simpan secara signifikan, terutama dengan formulasi rasio kitosan:STPP 1:5. Selain itu, penelitian oleh Yadi Suryadi et al., (2019) membuktikan bahwa aplikasi chitosan juga efektif dalam menekan infeksi penyakit *anthracnose* pada buah cabai di lapangan, dengan tingkat penghambatan penyakit mencapai lebih dari 50% pada konsentrasi 0,5–1,0 mL/L. Sementara itu, hasil penelitian oleh S. G. Sari et al., (2020) dari Universitas Lambung Mangkurat menunjukkan bahwa penggunaan kitosan asap cair dalam konsentrasi 7,5%–10% juga mampu meningkatkan pertumbuhan tanaman cabai rawit, mencakup tinggi tanaman, jumlah daun, dan biomassa.



**Gambar 4. Proses Penyampaian Materi oleh Narasumber**

Situasi pelaksanaan kegiatan berlangsung kondusif dan partisipatif. Peserta terlibat aktif dalam diskusi dan praktik langsung pengemasan menggunakan mesin *Vacuum Sealer*, serta penerapan pelapisan chitosan secara sederhana. Mereka juga belajar mendesain label yang mencantumkan informasi penting seperti berat bersih, tanggal kadaluwarsa, dan nama produk, yang menjadi bagian penting dalam standar pengemasan modern.



**Gambar 5. Hasil Praktik Pengemasan**



**Gambar 6. Penyerahan Alat *Vacuum Sealer* Kepada Kelompok Tani Margamukti**



Gambar 7. Foto Bersama Setelah Pelaksanaan Kegiatan

Sebagai bagian dari evaluasi, dilakukan *pre-test* dan *post-test* dengan menggunakan kuesioner yang berisi pernyataan terkait pemahaman peserta mengenai pentingnya kemasan, fungsi kemasan, bahan dan desain, hingga potensi pasar produk cabai yang dikemas dengan baik. Hasil kuantitatif dari *pre-test* dan *post-test* akan dianalisis lebih lanjut, namun secara kualitatif, tampak adanya peningkatan pemahaman dan antusiasme peserta terhadap pengemasan dan pengawetan cabai sebagai bagian dari strategi peningkatan nilai ekonomi.

Tabel 1. Nilai *Pre-Test* dan *Post-Test*

No	Pertanyaan	<i>Pre-test</i>	<i>Post-test</i>	Perubahan
1	Saya tahu pentingnya pengemasan dalam meningkatkan nilai jual produk pertanian	0.00%	100.00%	100.00%
2	Saya memahami fungsi kemasan tidak hanya sebagai pelindung, tetapi juga sebagai media promosi	37.50%	100.00%	62.50%
3	Saya mengetahui bahan-bahan yang dapat digunakan untuk kemasan produk cabai	0.00%	100.00%	100.00%
4	Saya mengetahui cara sederhana untuk membuat desain kemasan yang menarik	0.00%	100.00%	100.00%
5	Saya tahu bagaimana membuat label yang mencantumkan informasi penting seperti berat, tanggal kedaluwarsa, dll.	6.25%	87.50%	81.25%
6	Saya mengetahui pengaruh kemasan terhadap keputusan konsumen untuk membeli	18.75%	100.00%	81.25%
7	Saya memahami bagaimana membuat kemasan yang sesuai dengan standar pasar lokal/regional	0.00%	100.00%	100.00%
8	Saya mengetahui potensi pasar produk cabai yang dikemas dengan baik	12.50%	93.75%	81.25%

Berdasarkan tabel 1, dapat dilihat bahwa telah terjadi peningkatan pemahaman dan keterampilan peserta PPM. Hal ini terlihat dari nilai post test yang hampir semuanya mendapat nilai 100. Dari kegiatan ini, dapat disimpulkan bahwa pelatihan inovasi pengemasan berbasis partisipatif efektif dalam meningkatkan kapasitas petani. Pengenalan teknologi sederhana seperti *Vacuum Sealer* dan pemanfaatan chitosan sebagai pengawet alami terbukti relevan, aplikatif, dan selaras dengan upaya pengembangan pertanian yang berkelanjutan dan ramah lingkungan.

### KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di Desa Cikoneng telah memberikan kontribusi nyata dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan anggota kelompok tani, khususnya dalam mengolah serta mengawetkan cabai menggunakan bahan alami yang aman dan dapat dikonsumsi (*edible*). Melalui kombinasi penyampaian materi dan praktik langsung, peserta menunjukkan antusiasme tinggi dan keterlibatan aktif. Evaluasi yang dilakukan melalui *pre-test* dan *post-test* memberikan indikasi bahwa terdapat peningkatan pemahaman peserta setelah mengikuti pelatihan. Kegiatan ini mencerminkan peran strategis perguruan tinggi dalam memberdayakan

masyarakat desa dan menjawab persoalan ketahanan pangan rumah tangga, khususnya dalam mengurangi pemborosan hasil panen seperti cabai yang mudah busuk.

Diperlukan pelatihan lanjutan yang dapat memperluas keterampilan anggota kelompok tani, seperti teknik pengemasan, pemasaran hasil olahan, hingga strategi pemanfaatan teknologi sederhana dalam pengolahan hasil pertanian. Pemerintah desa diharapkan turut mendukung keberlanjutan kegiatan ini melalui kebijakan dan fasilitasi yang berpihak pada inovasi di tingkat petani. Kolaborasi antara akademisi, pemerintah daerah, dan kelompok tani perlu diperkuat agar solusi yang dihasilkan mampu bertahan dalam jangka panjang dan memberikan dampak ekonomi serta sosial yang lebih besar bagi masyarakat desa.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Siliwangi yang telah memberikan dukungan pendanaan sehingga kegiatan pengabdian ini dapat terlaksana dengan baik. Penghargaan juga kami sampaikan kepada Kepala Desa Cikoneng beserta jajaran yang telah memberikan izin dan sambutan hangat, serta kepada seluruh anggota Kelompok Tani Margamukti yang telah berpartisipasi aktif dalam kegiatan ini. Kami juga menyampaikan terima kasih kepada narasumber yang telah berbagi ilmu, serta mahasiswa pendamping yang turut membantu kelancaran pelaksanaan kegiatan. Semoga kegiatan ini memberikan manfaat yang nyata dan berkelanjutan bagi masyarakat Desa Cikoneng.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Kementerian Pertanian, Siahaan, S. P., Purwanto, Y. A., & Institut Pertanian Bogor. (2020). Transportasi dan Penyimpanan Curah pada Cabai Keriting Segar. *Jurnal Keteknikaan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 8(1), 57–68. <https://doi.org/10.21776/ub.jkptb.2020.008.01.06>
- Hamdan, A., Suswanto, H., Sujit, S., Taufani, A. R., Iskandar Syah, A., & Pratama, R. D. (2023). Pemanfaatan Teknologi Vacuum Sealer Sebagai Peningkatan Kualitas Packing Produk Frozen Food Pada Komunitas UMKM Shingkar. *TRIDARMA: Pengabdian Kepada Masyarakat (PkM)*, 6(1), 61–65. <https://doi.org/10.35335/abdimas.v6i1.4058>
- Hariyadi, P. (2019). *Masa Simpan dan Batas Kedaluwarsa Produk Pangan: Pendugaan, Pengelolaan, dan Penandaannya*. Gramedia Pustaka Utama.
- Lutfi, M., Prasetyo, J., Pujianti, I. P., & Maharani, D. M. (2019). Pengaruh Aplikasi Blower dan Tipe Pengemasan Terhadap Mutu Cabai Rawit Segar (*Capsicum frutescens* linn) selama Transportasi. *Jurnal Teknotan*, 13(1), 21. <https://doi.org/10.24198/jt.vol13n1.4>
- Mulyawanti, I., & Suryana, E. A. (2024). Strategi pengurangan kehilangan pascapanen produk hortikultura. *Analisis Kebijakan Pertanian*, 22(2), 183–194. <https://doi.org/10.21082/akp.v22i2.183-194>
- Puteri, I. T., Hayati, R., & Marliah, A. (2023). Jenis Pengemasan dan Penyimpanan Terhadap Kualitas Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.). *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno*, 8(1), 46. <https://doi.org/10.24843/jitpa/2023.v08.i01.p06>
- 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). <https://doi.org/10.30997/jag.v4i2.1572>
- Ranawati, N. W., Ahmad, U., & Wulandani, D. (2024). Shelf-life Estimation of Dried Chili in Vacuum Packaging. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung (Journal of Agricultural Engineering)*, 13(1), 60. <https://doi.org/10.23960/jtep-l.v13i1.60-70>
- Ridwan, I., Dollo, A., & Andriyani, A. (2019). Implementasi Pendekatan Participatory Rural Appraisal pada Program Pelatihan. *Journal of Nonformal Education and Community*, 3(2), 88–94. <https://doi.org/10.15294/pls.v3i2.34913>
- Safitri, N. L., Puspita, D. W., Junita, J., Inda Sary, L. N., Al Adawiyah, R. R., Prihastanti, E., & Suedy, S. W. A. (2022). Penyimpanan Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.) dengan Pelapisan

- Nanokitosan pada Suhu Rendah. *Buletin Anatomi Dan Fisiologi*, 7(1), 27–34. <https://doi.org/10.14710/baf.7.1.2022.27-34>
- Sari, E. N., Umar, M. L., Rulianto, J., Susanto, R. B., & Utomo, W. (2024). Penerapan Mesin *Vacuum Sealer* untuk Meningkatkan Produksi Daya Simpan Olahan Makanan Ringan pada UMKM di Desa Labanasem, Kabupaten Banyuwangi. *JPP IPTEK (Jurnal Pengabdian Dan Penerapan IPTEK)*, 8(2), 105–112. <https://doi.org/10.31284/j.jpp-iptek.2024.v8i2.6749>
- Sari, S. G., Selvia, E., Nisa, C., & Junaidi, A. B. (2020). Pengaruh Pemberian Komposit Kitosan Asap Cair terhadap Pertumbuhan Cabai Rawit Merah *Capsicum frutescens* Linn. *Biotropika: Journal of Tropical Biology*, 8(1), 8–12. <https://doi.org/10.21776/ub.biotropika.2020.008.01.02>
- Sulistyaningrum, A., & Darudryo, D. (2019). Decreasing of Cayenne Pepper Quality During Storage in Room Temperature. *JURNAL AGRONIDA*, 4(2). <https://doi.org/10.30997/jag.v4i2.1566>
- Yadi Suryadi, Susilowati, D., I Made Samudra, & Tri Puji Priyatno. (2019). Pengaruh Aplikasi Kitosan Antifungi Untuk Pengendalian Penyakit Antraknosa Pada Cabai. *Jurnal Pertanian Tropik*, 6(1), 108–118. <https://doi.org/10.32734/jpt.v6i1.3047>