

Inovasi Produk Olahan Berbahan Dasar Cabai sebagai Potensi Lokal di Desa Cikoneng Kabupaten Ciamis

Product Innovation of Chili-Based Processed Goods as a Local Potential in Cikoneng Village, Ciamis Regency

Ade Komaludin¹, Dodi Tirtana^{1*}, Risna Amalia Hamzah¹, Tiara Pradani²,
Anwar Taufik Rakhmat¹, Dwiyan Al Rasyid²

¹Program Studi Ekonomi Pembangunan, Universitas Siliwangi, Kota Tasikmalaya

²Program Studi Akuntansi, Universitas Siliwangi, Kota Tasikmalaya

*Email: dodi.ta@unsil.ac.id

(Diterima 24-09-2025; Disetujui 09-02-2026)

ABSTRAK

Cabai merupakan salah satu komoditas hortikultura unggulan yang memiliki nilai ekonomi tinggi. Namun, fluktuasi harga cabai terutama saat panen raya sering menimbulkan kerugian bagi petani. Oleh karena itu, diperlukan inovasi pengolahan produk berbahan dasar cabai sebagai upaya meningkatkan nilai tambah dan ketahanan ekonomi masyarakat desa. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan bersama Kelompok Wanita Tani Bintang Manggala di Desa Cikoneng, Kabupaten Ciamis, dengan tujuan memberikan keterampilan pengolahan cabai menjadi produk sambal kemasan yang higienis, tahan lama, serta memiliki daya jual lebih tinggi. Metode pelaksanaan meliputi tahapan persiapan, pemaparan materi, praktik pembuatan sambal, diskusi interaktif, hingga pendampingan kewirausahaan. Materi yang diberikan mencakup pentingnya inovasi olahan cabai, standar keamanan pangan, strategi pengemasan modern, serta alternatif ketahanan pangan untuk penyimpanan yang cukup lama. Peserta juga dilatih menghitung biaya produksi, menentukan harga jual, serta membuat label produk yang menarik. Luaran dari kegiatan ini adalah peningkatan keterampilan teknis dan kewirausahaan anggota kelompok tani, lahirnya produk sambal kemasan berbasis potensi lokal, serta terbukanya peluang pengembangan usaha mikro. Dengan demikian, kegiatan ini diharapkan mampu memperkuat pemberdayaan masyarakat dan mendukung diversifikasi ekonomi desa dalam mengolah cabai untuk memiliki nilai ekonomis yang lebih tinggi.

Kata kunci: inovasi produk, olahan cabai, sambal kemasan, desa cikoneng

ABSTRACT

Chili is one of the leading horticultural commodities with high economic value. However, price fluctuations, especially during the peak harvest season, often cause losses for farmers. Therefore, innovation in chili-based processed products is needed as an effort to increase added value and strengthen the economic resilience of rural communities. This community service program was carried out with the Bintang Manggala Women Farmers Group in Cikoneng Village, Ciamis Regency, with the aim of providing skills in processing chili into hygienic, long-lasting packaged chili sauce products with higher market value. The implementation method included preparation, material presentation, chili sauce production practice, interactive discussions, and entrepreneurial mentoring. The materials covered the importance of chili product innovation, food safety standards, modern packaging strategies, as well as alternative food security through longer storage. Participants were also trained to calculate production costs, determine selling prices, and design attractive product labels. The outcomes of this program include improved technical and entrepreneurial skills of the farmer group members, the creation of locally based packaged chili products, and new opportunities for microenterprise development. Thus, this activity is expected to strengthen community empowerment and support village economic diversification by processing chili into products with higher economic value.

Keywords: Product innovation, Chili-based processed products, ackaged chili sauce, Cikoneng

PENDAHULUAN

Cabai merupakan salah satu hasil hortikultura yang memiliki peranan vital dalam kehidupan sehari-hari masyarakat Indonesia (Khaerani et al., 2025; N. Nurhayati et al., 2024). Hampir setiap masakan nusantara tidak terlepas dari penggunaan cabai sebagai bahan utama penambah cita rasa. Kecenderungan masyarakat Indonesia yang menyukai makanan bercita rasa pedas menjadikan cabai sebagai komoditas yang memiliki permintaan tinggi dan relatif konsisten (Lestari et al., 2023; Ziaulhaq & Amalia, 2022). Akan tetapi, meskipun cabai memiliki nilai strategis, berbagai persoalan

masih muncul, terutama menyangkut harga yang tidak stabil, umur simpan yang singkat, serta keterbatasan inovasi produk olahan. Hal ini menyebabkan cabai sering kali menimbulkan kerugian bagi petani maupun konsumen.

Fenomena naik turunnya harga cabai merupakan isu klasik yang hampir setiap tahun terjadi. Pada musim paceklik, harga cabai dapat melonjak tajam akibat berkurangnya pasokan karena faktor cuaca atau kegagalan panen. Sebaliknya, saat musim panen raya, harga cabai kerap anjlok drastis karena melimpahnya produksi. Situasi ini memperlihatkan adanya kelemahan dalam sistem pascapanen dan pengelolaan distribusi cabai di Indonesia. Sebagai produk segar, cabai tidak tahan lama, sehingga jika tidak segera dipasarkan atau diolah, berpotensi rusak dan terbuang sia-sia. Kondisi inilah yang memperkuat urgensi untuk menghadirkan inovasi pengolahan cabai guna mengurangi pemborosan sekaligus meningkatkan nilai tambah (Asir et al., 2023).

Tren gaya hidup masyarakat saat ini sebenarnya membuka peluang yang besar untuk pengembangan produk turunan cabai. Komoditas ini bisa diolah menjadi berbagai macam produk bernilai jual, seperti sambal instan, bubuk cabai, saus pedas, pasta cabai, hingga camilan berbasis cabai (Sidharta et al., 2023). Inovasi produk tersebut tidak hanya memperpanjang masa simpan cabai, tetapi juga memberikan variasi baru bagi konsumen sekaligus menambah pendapatan bagi petani maupun pelaku usaha kecil. Dengan adanya pengolahan, cabai tidak sekadar dipandang sebagai hasil pertanian mentah, melainkan sebagai bahan dasar industri kreatif yang memiliki prospek ekonomi menjanjikan.

Desa Cikoneng yang berlokasi di Kabupaten Ciamis, Provinsi Jawa Barat, dikenal sebagai salah satu kawasan agraris dengan potensi pertanian yang cukup menjanjikan, khususnya pada sektor hortikultura seperti cabai. Komoditas cabai telah lama menjadi produk andalan masyarakat setempat karena didukung oleh kondisi geografis serta iklim yang sesuai untuk budidaya. Salah satu kendala yang dihadapi yaitu ketidakstabilan harga cabai yang cenderung bergejolak, terutama saat produksi sedang melimpah pada musim panen. Akibatnya, petani sering mengalami kerugian karena harga jual di pasaran tidak sebanding dengan banyaknya hasil panen (Hilman & Sayekti, 2015).



Gambar 1. Perizinan dan Diskusi Masalah Hasil Tani Cabai Desa Cikoneng

Salah satu langkah strategis untuk mengatasi permasalahan tersebut adalah melalui pengembangan inovasi produk olahan berbasis cabai. Upaya ini tidak hanya dimaksudkan untuk menambah nilai ekonomi dari hasil pertanian lokal, tetapi juga berfungsi memperluas jangkauan pasar serta membuka peluang usaha baru bagi masyarakat. Berbagai produk turunan seperti sambal siap saji, abon cabai, saus pedas, maupun cabai kering dapat dijadikan pilihan karena memiliki daya simpan lebih panjang sekaligus nilai jual yang lebih tinggi. Pentingnya inovasi ini terletak pada kontribusinya terhadap diversifikasi ekonomi pedesaan serta penguatan ketahanan pangan lokal (Sutrisno et al., 2023). Di samping itu, pengolahan cabai menjadi produk inovatif mampu meningkatkan pemberdayaan masyarakat, khususnya bagi kelompok ibu rumah tangga dan pelaku UMKM, melalui kegiatan pelatihan, produksi, hingga pemasaran. Dengan pendekatan yang berlandaskan potensi lokal, desa

tidak hanya berperan sebagai penghasil bahan mentah, melainkan juga sebagai bagian penting dalam rantai nilai agroindustri (Utami et al., 2022). Oleh sebab itu, diperlukan dorongan inovasi serta kolaborasi lintas pihak agar cabai dapat berkembang menjadi komoditas yang bernilai tinggi sekaligus berkelanjutan secara ekonomi.

Di sisi lain, kondisi mitra di Desa Cikoneng memperlihatkan bahwa sebagian besar masyarakat usia produktif, termasuk para lulusan sekolah menengah, masih minim pengalaman serta pengetahuan dalam mengolah cabai menjadi produk inovatif. Kebanyakan dari mereka hanya terbiasa melakukan budidaya dan menjual hasil panen cabai dalam bentuk segar ke pasar tradisional. Keterbatasan pada aspek pelatihan kewirausahaan, keterampilan pengolahan pangan, serta pemahaman mengenai pengemasan dan pemasaran modern menjadi faktor penghambat dalam meningkatkan nilai tambah komoditas lokal. Oleh sebab itu, diperlukan suatu pendekatan yang terstruktur, dimulai dengan pelatihan teknis mengenai produksi olahan cabai. Materi pelatihan dapat meliputi pembuatan sambal kemasan higienis. Selain keterampilan teknis, mitra juga perlu mendapatkan bekal mengenai standar keamanan pangan, desain kemasan yang menarik, serta manajemen produksi skala kecil agar produk lebih berdaya saing. Setelah proses produksi berjalan, tahap berikutnya yang tak kalah penting adalah pemasaran. Upaya pemasaran dapat dimulai dari skala lokal, misalnya melalui pasar desa, koperasi, warung sekitar, maupun kegiatan kemasyarakatan.

Dengan pendampingan yang tepat dan berkelanjutan, potensi besar cabai lokal dapat dikembangkan menjadi produk olahan yang inovatif, bernilai jual tinggi, dan mampu meningkatkan kesejahteraan masyarakat Desa Cikoneng secara berkelanjutan. Berdasarkan hasil observasi dan diskusi dengan mitra Kelompok Wanita Tani Bintang Manggala Desa Cikoneng Kabupaten Ciamis. Melalui kegiatan PPM ini, tim dosen berupaya memberikan solusi yang disampaikan pada keguatan penyuluhan terkait pengembangan produk olahan berbahan dasar cabai yang bisa diolah menjadi produk baru seperti sambal instan, abon cabai dan keripik cabai. Tujuan kegiatan ini untuk memberikan nilai tambah ekonomi, memperpanjang umur simpan produk, serta memperluas jangkauan pasar, sehingga akan berdampak pada peningkatan kesejahteraan masyarakat secara berkelanjutan. Program ini diharapkan dapat membentuk kelompok usaha mandiri yang berdaya saing, sekaligus memperkuat peran Desa Cikoneng sebagai desa produkti berbasis potensi loka

BAHAN DAN METODE

Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan dengan memberdayakan masyarakat melalui pelatihan, pendampingan, serta transfer pengetahuan dan sumber daya yang diperlukan (Irawan & Tanzil, 2020; Katili et al., 2019; Nurhayati et al., 2023). Tujuannya adalah agar masyarakat yang menjadi sasaran dapat secara mandiri mengatasi dan menghadapi tantangan dalam memperluas akses terhadap teknologi modern, khususnya yang berkaitan dengan olahan produk bahan dasar cabai. Program Pengabdian Kepada Masyarakat skema Program Penerapan Iptek Berbasis Masyarakat (PPIBM) memiliki tiga tahapan dalam pelaksanaan yakni:

1. Tahap Perencanaan dan Persiapan

Tahap perencanaan dan persiapan dimulai dengan mengajukan proposal Pengabdian Kepada Masyarakat ke LPPM Universitas Siliwangi. Dilanjutkan dengan perbaikan proposal termasuk penggunaan anggaran yang telah disetujui oleh pihak LPPM Universitas Siliwangi.

Persiapan yang dilakukan yakni dengan mengunjungi lokasi/survey sebelum kegiatan pengabdian dilaksanakan. Kegiatan ini akan dilaksanakan di Desa Cikoneng Kecamatan Cikoneng Kabupaten Ciamis. Survey ini menghubungi kepada desa setempat dan berdiskusi mengenai masalah apa yang sedang dihadapi ketua Kelompok Wanita Tani Bintang Manggala Desa Cikoneng terkait permasalahan hasil panen cabai yang saat ini hanya dijual ke pasar tanpa mengolahnya untuk memiliki nilai ekonomis yang lebih.

Survey ini merumuskan bahwa masalah utama dalam pengolahan produk sambal berbahan dasar cabai. Oleh sebab itu, kegiatan ini melaksanakan program pengembangan program penerapan iptek berbasis masyarakat di Desa Cikoneng untuk mengolah cabai. Maka dari itu beberapa peralatan yang disiapkan antara lain sebagai berikut:

- a. Bahan baku meliputi: cabai rawit hasil panen Desa Cikoneng, bawang putih, bawang merah, gula jawa, minyak goreng dan penyedap rasa

- b. Alat produksi meliputi: *Food Chopper*, panci penggorengan, spatula, seal botol, kemasan kaca 350 gr, mesin *Vacuum*.
2. Tahapan kegiatan pelaksanaan
Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini memiliki 2 tahapan yakni sebagai berikut:
 - a. Tahap persiapan kegiatan diawali dengan melakukan koordinasi bersama **Kelompok Wanita Tani Bintang Manggala** untuk menyamakan tujuan, kebutuhan, serta teknis pelaksanaan bimtek. Selanjutnya, tim penyelenggara menyusun materi pelatihan yang mencakup aspek teknis pengolahan sambal, standar keamanan pangan, hingga dasar-dasar kewirausahaan agar peserta tidak hanya mampu memproduksi, tetapi juga mengelola usaha dengan baik. Selain itu, pada tahap ini juga dipersiapkan bahan baku utama berupa cabai serta berbagai peralatan pengolahan yang diperlukan, sehingga proses pelatihan dapat berjalan lancar dan sesuai dengan tujuan yang diharapkan.
 - b. Pada sesi pemaparan materi, peserta diberikan penjelasan mengenai pentingnya inovasi produk olahan cabai sebagai strategi meningkatkan nilai tambah hasil pertanian lokal. Materi ini menekankan bahwa cabai tidak hanya bernilai ketika dijual dalam bentuk segar, tetapi juga dapat diolah menjadi produk sambal kemasan yang lebih tahan lama dan bernilai jual tinggi. Selain itu, peserta diperkenalkan pada dasar-dasar keamanan pangan dan higienitas dalam proses produksi, agar produk yang dihasilkan aman dikonsumsi dan memenuhi standar kualitas. Materi berikutnya menitikberatkan pada strategi pengemasan dan pemasaran modern, mencakup teknik membuat kemasan menarik sekaligus cara memperluas jangkauan pasar melalui berbagai saluran distribusi.
 - c. Setelah mendapatkan materi teori, peserta diajak melakukan praktik langsung pembuatan sambal olahan berbahan dasar cabai. Tahap awal dimulai dengan sterilisasi botol kemasan agar terjamin kebersihannya. Kemudian dilanjutkan dengan pengolahan bahan, yaitu mencuci cabai dan bumbu, menghaluskannya, serta menumis hingga matang. Proses memasak dilakukan hingga sambal benar-benar masak dan mengeluarkan minyak, sehingga lebih tahan lama. Sambal panas kemudian dimasukkan ke dalam botol yang telah disterilisasi, ditutup rapat, dan diberi label sebagai tanda produk siap jual.
 - d. Setelah praktik, dilakukan sesi diskusi dan tanya jawab untuk memperdalam pemahaman peserta. Dalam sesi ini, para peserta diberi kesempatan untuk berbagi pengalaman, menyampaikan kendala yang dihadapi, serta mengajukan ide inovasi produk olahan cabai lainnya. Instruktur kemudian memberikan solusi praktis dan saran teknis agar peserta dapat mengatasi permasalahan sekaligus mengembangkan kreativitas dalam pengolahan produk berbasis cabai.
 - e. Tahapan berikutnya adalah pendampingan wirausaha yang bertujuan menanamkan kemampuan dasar dalam mengelola usaha sambal kemasan. Peserta diajarkan cara melakukan perhitungan biaya produksi agar dapat menentukan harga jual yang sesuai dan menguntungkan. Selain itu, mereka juga dilatih untuk membuat desain label kemasan yang menarik agar mampu meningkatkan daya tarik produk di pasaran. Strategi pemasaran turut dipaparkan, baik secara offline melalui pasar desa, koperasi, dan warung, maupun secara online dengan memanfaatkan media sosial seperti WhatsApp Business, Instagram, dan TikTok.
 - f. Tahap terakhir adalah evaluasi kegiatan yang dilakukan untuk menilai sejauh mana pemahaman peserta terhadap materi dan praktik yang telah diberikan. Evaluasi dilakukan dengan meninjau langsung hasil praktik pembuatan sambal serta memberikan kuesioner singkat. Dari proses ini diperoleh masukan dan umpan balik yang berguna untuk perbaikan kegiatan ke depan, sekaligus menjadi dasar tindak lanjut dalam pengembangan produksi sambal kemasan oleh peserta.
 - g. Pendampingan bimbingan teknis. Tahap ini menggunakan pendekatan praktik langsung dengan membekukan produk olahan ikan dan pengemasan dengan *vacuum sealer*. Melakukan praktek *vacuum* dari mulai menghidupkan, *setting* alat sampai proses selesai. Setiap peserta diharapkan untuk mencoba langsung alat *vacuum* sebagai tools bimbingan teknis.

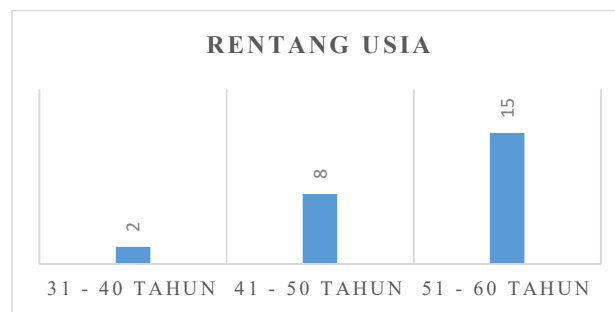
3. Tahapan Evaluasi

Tahap terakhir adalah evaluasi kegiatan yang dilakukan untuk menilai sejauh mana pemahaman peserta terhadap materi dan praktik yang telah diberikan. Evaluasi dilakukan dengan meninjau langsung hasil praktik pembuatan sambal serta memberikan kuesioner singkat. Dari proses ini diperoleh masukan dan umpan balik yang berguna untuk perbaikan kegiatan ke depan, sekaligus menjadi dasar tindak lanjut dalam pengembangan produksi sambal kemasan oleh peserta.

Pendampingan bimbingan teknis. Tahap ini menggunakan pendekatan praktik langsung dengan membekukan produk olahan ikan dan pengemasan dengan *vacuum sealer*. Melakukan praktek *vacuum* dari mulai menghidupkan, *setting* alat sampai proses selesai. Setiap peserta diharapkan untuk mencoba langsung alat *vacuum* sebagai tools bimbingan teknis.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Target peserta pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat skema Program Penerapan Iptek Berbasis Masyarakat (PPIBM) ini telah diikuti oleh kelompok Wanita tani Bintang Manggala Desa Cikoneng Kecamatan Cikoneng Kabupaten Ciamis. Jumlah peserta yang terlibat dalam kegiatan ini berjumlah 25 orang. Adapun karakteristik peserta dapat disimak pada chart dibawah ini.



Gambar 2. Rentang Usia Peserta Pelatihan

Berdasarkan diagram rentang usia peserta dari Kelompok Wanita Tani Bintang Manggala Desa Cikoneng, terlihat bahwa sebagian besar peserta berada pada kelompok usia 51–60 tahun dengan jumlah 15 orang. Peserta pada kelompok usia 41–50 tahun tercatat sebanyak 8 orang, sedangkan kelompok usia 31–40 tahun hanya diikuti oleh 2 orang. Hal ini menunjukkan bahwa mayoritas peserta kegiatan adalah ibu-ibu dengan usia matang dan berpengalaman dalam kegiatan pertanian maupun rumah tangga. Kondisi ini menjadi potensi yang baik karena semangat dan keterampilan mereka dapat menjadi modal penting dalam pengembangan usaha olahan cabai secara berkelanjutan.



Gambar 3. Bimtek Pengolahan Produk Berbahan Dasar Cabai

Gambar 3 memperlihatkan kegiatan bimbingan teknis (bimtek) pembuatan sambal olahan berbahan dasar cabai yang dilaksanakan bersama Kelompok Wanita Tani Bintang Manggala di Desa Cikoneng. Seorang instruktur perempuan tampak sedang memberikan penjelasan mengenai tahapan pengolahan sambal, mulai dari persiapan bahan hingga proses produksi. Di meja depan tersusun berbagai bahan utama seperti cabai, bawang, minyak, gula, garam, serta alat pendukung pengolahan. Selain itu, tampak juga contoh produk sambal kemasan dalam botol dan pouch yang sudah siap dipasarkan. Kehadiran instruktur lainnya menegaskan dukungan penuh dalam pendampingan teknis dan praktik langsung. Kegiatan ini tidak hanya menekankan keterampilan teknis, tetapi juga mengajarkan pentingnya higienitas, pengemasan, dan strategi pemasaran modern untuk meningkatkan nilai jual produk lokal.



Gambar 4. Kegiatan PPM dan Contoh Produk Cabai

Foto ini menggambarkan suasana kebersamaan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di Desa Cikoneng bersama Kelompok Wanita Tani Bintang Manggala. Para peserta, sebagian besar ibu-ibu tani, tampak berpose sambil memegang produk olahan sambal cabai hasil pelatihan. Di latar belakang terlihat spanduk kegiatan dengan tema “Inovasi Produk Olahan Berbahan Dasar Cabai sebagai Potensi Lokal” yang menegaskan tujuan acara. Kehadiran tim dosen dan instruktur yang mengenakan seragam biru menunjukkan dukungan akademisi dalam pemberdayaan masyarakat. Kegiatan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis, tetapi juga memberi motivasi untuk mengembangkan usaha sambal kemasan berbasis potensi lokal.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan bersama Kelompok Wanita Tani Bintang Manggala di Desa Cikoneng menunjukkan bahwa pengembangan inovasi produk berbahan dasar cabai memiliki urgensi yang sangat tinggi dalam meningkatkan ketahanan ekonomi lokal. Selama ini, petani hanya mengandalkan penjualan cabai segar yang rentan terhadap fluktuasi harga, terutama ketika panen raya. Melalui pelatihan pembuatan sambal kemasan, peserta tidak hanya memperoleh keterampilan teknis dalam mengolah cabai menjadi produk bernilai tambah, tetapi juga memahami pentingnya aspek keamanan pangan, higienitas, pengemasan modern, serta strategi pemasaran berbasis teknologi digital. Hasil kegiatan ini memperlihatkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat, terutama kelompok ibu rumah tangga, dalam mengelola potensi lokal menjadi produk yang memiliki daya saing. Selain itu, terbentuknya produk sambal kemasan menjadi salah satu capaian penting yang menunjukkan bahwa inovasi dapat menjadi solusi berkelanjutan untuk diversifikasi ekonomi desa.

Untuk menjaga keberlanjutan program, beberapa langkah strategis perlu dilakukan. Pertama, perlu adanya pendampingan lanjutan dari pihak akademisi maupun instansi terkait agar masyarakat memiliki akses pada bimbingan teknis yang lebih mendalam, misalnya dalam hal standarisasi produk dan perizinan PIRT. Kedua, kelompok tani didorong membangun kerja sama dengan koperasi desa atau pelaku UMKM lain sehingga distribusi produk dapat lebih luas dan konsisten. Ketiga, pemanfaatan media sosial harus terus diperkuat sebagai sarana promosi, sekaligus membangun merek lokal yang kuat dan dikenal masyarakat luas. Terakhir, pemerintah desa dapat memberikan dukungan berupa fasilitas produksi sederhana dan akses modal usaha, sehingga inovasi produk

olahan cabai benar-benar mampu menjadi motor penggerak perekonomian desa sekaligus contoh pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih kepada LPPM Universitas Siliwangi atas pendanaannya sehingga kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat skema Program Penerapan Iptek Berbasis Masyarakat (PPIBM) dapat terlaksana dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Asir, M., Wahab, A., Yani, N. F., Arum, R. A., & Ramlah, R. (2023). Strategi peningkatan penjualan produk pertanian cabai di Kabupaten Sinjai. *JPPi (Jurnal Penelitian Pendidikan Indonesia)*, 9(2), 725-732.
- Hilman, Y., & Sayekti, A. L. (2015). Dinamika produksi dan volatilitas harga cabai: antisipasi strategi dan kebijakan pengembangan. *Jurnal Pengembangan Inovasi Pertanian*, 8(1), 30886.
- Irawan, A., & Tanzil, L. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Perbatasan dalam Rangka Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat. *Societas : Jurnal Ilmu Administrasi dan Sosial*, 9, 129-139. doi:10.35724/sjias.v9i2.3121
- Katili, M., Suhada, S., & Amali, L. (2019). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan dan Pendampingan dalam Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Desa. *Jurnal Sibermas (Sinergi Pemberdayaan Masyarakat)*, 8, 181-191. doi:10.37905/sibermas.v8i2.7847
- Khaerani, S., Muhaniah, M., & Hasanuddin, F. (2025). Pertumbuhan dan Produksi Dua Varietas Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.) pada Berbagai Konsentrasi Pupuk Organik Cair Jerami Padi: Growth and Production of Two Varieties of Chili Pepper (*Capsicum frutescens* L.) at Various Concentrations of Rice Straw Liquid Organic Fertilizer. *Perbal: Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, 13, 1-12. doi:10.30605/perbal.v13i1.4438
- Lestari, P., Hidayati, R., & Sundari, R. (2023). Preferensi Petani dalam Memilih Usahatani Komoditas Cabe Rawit dan Cabe Merah Besar di Kota Tasikmalaya. *Jurnal Agrimanex: Agribusiness, Rural Management, and Development Extension*, 3, 121-129. doi:10.35706/agrimanex.v3i2.8659
- Nurhayati, Abdjul, T., & Mustaqimah, N. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Melalui Program Wirausaha Nugget Ikan Cakalang di Desa Tombulilato Kabupaten Bone Pantai. *Jurnal Pengabdian dan Peningkatan Mutu Masyarakat (Janayu)*, 4. doi:10.22219/janayu.v4i2.27389
- Nurhayati, N., Permatasari, R., & Trinilasari, D. (2024). Identifikasi Penerapan Good Agriculture Practice (Gap) dan Pergeseran Pekerjaan Perempuan Petani pada Usahatani Cabai Rawit. *AGROTEKSOS*, 34, 910. doi:10.29303/agroteksos.v34i3.1246
- Sidharta, B. K., Deva, K. B., Sari, M. A. H., Pramanditya, K. D., Anasthasya, A., Anggabrata, F. D. P., . . . Prakasa, F. B. P. (2023). Inovasi pengembangan komoditas cabe desa sidomulyo. *Jurnal Atma Inovasia*, 3(1), 096-101.
- Sutrisno, E., Dewi, D., Ariani, M., Lestari, D., Syafani, T., Triyanti, R., . . . Hassanah, I. (2023). *Diversifikasi Pangan Lokal untuk Ketahanan Pangan: Perspektif Ekonomi, Sosial, dan Budaya*.
- Utami, N. P., Sasongko, H., Salamah, Z., & Purbosari, P. (2022). Peningkatan Kapasitas Kewirausahaan Melalui Pelatihan Olahan Keripik Pisang Bagi Kelompok Wanita Tani di Desa Somongari. *Jurnal Abdi Insani*, 9, 1555-1563. doi:10.29303/abdiinsani.v9i4.777
- Ziaulhaq, W., & Amalia, D. R. (2022). Pelaksanaan Budidaya Cabai Rawit sebagai Kebutuhan Pangan Masyarakat. *Indonesian Journal of Agriculture and Environmental Analytics*, 1(1), 27-36. doi:10.55927/ijaea.v1i1.812