

Pemberdayaan Masyarakat Desa Ciro-Ciroe melalui Pelatihan Inovasi Pengolahan Produk Olahan Cabai Bernilai Ekonomi Tinggi

Trisnawaty AR¹, Reza Asra², Rifni Nikmat Syarifuddin³, Ernayanti⁴, Zulsah Mahendra⁵, Harsono⁶, Bossi Fernanda⁷, Muh. Reski⁸, Abd. Mujib Masyikur⁹

¹²³⁴⁵⁶⁷⁸⁹Program studi Agroteknologi, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Muhammadiyah Sidenreng Rappang, Jl. Angkatan 45 No. 1A, Lt. Salo-Rappang-91651, Sulawesi Selatan, Indonesia

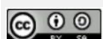
¹trisna.ar508@gmail.com, ²rezaasraahmad@gmail.com, ³rifniren@ymail.com, ⁴ernaernayanti296@gmail.com, ⁵zulsahmahendra@gmail.com, ⁶Sonojoca98@gmail.com, ⁷ferobosi91@gmail.com, ⁸muhammadrezkiff@gmail.com, ⁹mujibamp@gmail.com

Article Info

Kata Kunci:

cabai, Nilai Tambah Pelatihan, Pemberdayaan Masyarakat, Produk Olahan

Copyright © 2025
The Author(s)



Lisensi: cc-by-sa

Abstrak

Desa Ciro-Ciroe memiliki potensi komoditas cabai yang cukup besar, namun pemanfaatannya masih terbatas pada penjualan cabai segar sehingga nilai ekonominya rendah dan sangat dipengaruhi oleh fluktuasi harga pasar. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat desa untuk mengoptimalkan harga cabai melalui olahan sambal yang tahan lama dan memiliki nilai jual tinggi. Selain itu, keterbatasan pengetahuan masyarakat mengenai teknik pengolahan pascapanen menyebabkan potensi cabai belum dioptimalkan secara maksimal. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan nilai ekonomi cabai melalui pelatihan inovasi produk olahan. Metode pelaksanaan kegiatan meliputi pelatihan pengolahan cabai menjadi produk sambal dan cabai kering, praktik pengemasan produk, serta evaluasi kegiatan menggunakan kuesioner sebelum dan sesudah pelatihan. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pemahaman dan keterampilan peserta dalam pengolahan cabai, terbentuknya produk olahan cabai yang bernilai tambah, serta meningkatnya minat peserta untuk mengembangkan usaha berbasis cabai. Kegiatan ini dapat disimpulkan efektif dalam memberdayakan masyarakat Desa Ciro-Ciroe dan meningkatkan nilai tambah komoditas cabai, sehingga berpotensi mendukung penguatan ekonomi rumah tangga dan keberlanjutan usaha desa.

Pendahuluan

Cabai merupakan salah satu komoditas hortikultura strategis yang memiliki nilai ekonomi tinggi dan berperan penting dalam pemenuhan kebutuhan pangan masyarakat. Permintaan cabai yang relatif tinggi dan berkelanjutan menjadikan komoditas ini sebagai sumber pendapatan utama bagi petani, khususnya di wilayah perdesaan (Direktorat Jenderal Hortikultura, 2020).

Ciri khas dari sayuran ini adalah memiliki rasa yang pedas dan juga aroma yang khas, sehingga bagi orang-orang tertentu hal tersebut dapat membangkitkan selera makan. Meskipun cabai bukan bahan pangan utama bagi masyarakat, namun komoditi ini tidak dapat ditinggalkan. Ketersediaannya secara teratur setiap hari bagi ibu rumah tangga menjadi suatu keharusan (Fajri, Fauzi, & Indra, 2017). Fluktuasi harga cabai sangat tergantung pada musim panen dan musim tanam serta pengaruh dari iklim. Selain itu kenaikan harga cabai juga berkaitan dengan kegiatan pemasaran. Apabila dibandingkan dengan harga daerah konsumen harga di daerah produsen lebih rendah. Walaupun demikian pada saat tertentu harga cabai dapat melonjak naik dan harga tersebut dapat berlipat ganda apabila gangguan musim terjadi bersamaan atau berdekatan dengan perayaan hari raya (Setiadi, 2004).

Desa Ciro-Ciroe, Kecamatan Watang Pulu, Kab. Sidenreng Rappang merupakan salah satu desa yang mayoritas masyarakatnya bermata pencaharian sebagai petani. Salah satu komoditas pertanian yang diusahakan oleh masyarakat desa ini adalah cabai merah dan cabai rawit karena memiliki potensi agroklimat yang mendukung untuk pengembangan budidaya cabai, sehingga komoditas ini banyak diusahakan oleh masyarakat setempat dan tergolong cukup melimpah. Namun pemanfaatannya masih terbatas pada penjualan cabai segar sehingga nilai ekonominya rendah dan sangat dipengaruhi oleh fluktuasi harga pasar. Pada saat musim panen raya, produksi cabai yang melimpah menyebabkan pasokan di pasar meningkat tajam sehingga mengakibatkan penurunan harga secara drastis. Kondisi ini sangat merugikan petani karena harga jual tidak sebanding dengan biaya produksi yang telah dikeluarkan. Bahkan, dalam beberapa kasus, petani memilih untuk tidak memanen cabai dan membiarkannya membusuk di tanaman akibat rendahnya harga di pasaran.

Pemanfaatan cabai di Desa Ciro-Ciroe masih didominasi oleh penjualan dalam bentuk segar. Kondisi ini menyebabkan pendapatan petani sangat bergantung pada fluktuasi harga pasar yang sering kali tidak stabil. Fluktuasi harga cabai yang tajam, terutama pada saat panen raya, dapat menurunkan pendapatan petani secara signifikan dan berisiko menimbulkan kerugian (Saptana & Ashari, 2018). Selain itu, produktivitas cabai di tingkat petani juga masih tergolong rendah akibat keterbatasan pengetahuan mengenai teknik budidaya yang baik dan berkelanjutan (Direktorat Jenderal Hortikultura, 2020).

Permasalahan lain yang dihadapi adalah minimnya inovasi pengolahan pascapanen. Cabai segar memiliki sifat mudah rusak dan umur simpan yang relatif pendek, sehingga memerlukan penanganan pascapanen yang tepat untuk mempertahankan kualitas dan nilai ekonominya. Pengolahan cabai menjadi produk

olahan seperti sambal dan cabai kering merupakan salah satu strategi untuk memperpanjang umur simpan, mengurangi kehilangan hasil, serta meningkatkan nilai tambah produk (Hidayat & Suryani, 2019).

Pengembangan produk olahan berbasis cabai juga berpotensi membuka peluang usaha baru berbasis rumah tangga dan agroindustri skala kecil di perdesaan. Kegiatan pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan budidaya, pengolahan, dan pengemasan produk hasil pertanian terbukti mampu meningkatkan kapasitas masyarakat dalam mengelola potensi lokal secara berkelanjutan serta memperkuat ekonomi rumah tangga (Nurhayati & Wahyuni, 2021). Oleh karena itu, pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Ciro-Ciroe melalui pelatihan inovasi produk olahan cabai menjadi sangat relevan sebagai upaya meningkatkan nilai ekonomi cabai sekaligus memberdayakan masyarakat desa untuk mengoptimalkan harga cabai melalui olahan sambal yang tahan lama dan memiliki nilai jual tinggi.

Metode

Waktu dan Lokasi

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Desa Ciro-Ciroe. Pelatihan pengolahan cabai dilaksanakan pada 24 November 2025, yang mencakup tahapan persiapan, pelatihan, praktik, dan evaluasi.

Sasaran Kegiatan

Sasaran kegiatan ini adalah kelompok tani cabai, kelompok wanita tani, UMKM, dan masyarakat umum yang memiliki minat dalam pengolahan cabai. Jumlah peserta yang terlibat dalam kegiatan ini sebanyak 16 orang.

Metode Pelaksanaan

Kegiatan menggunakan pendekatan praktik langsung dan partisipatif, dengan fokus pada pengembangan inovasi produk. Kegiatan diawali dengan identifikasi masalah dan kebutuhan masyarakat melalui observasi dan wawancara, dilanjutkan dengan penyuluhan dan pelatihan berupa penyampaian interaktif dan demonstrasi langsung, sehingga peserta dapat langsung mencoba membuat produk inovatif, serta terakhir dilaksanakan monitoring dan evaluasi.

Tahapan Kegiatan

a. Identifikasi Masalah

Kegiatan diawali dengan identifikasi masalah dan kebutuhan masyarakat melalui observasi dan wawancara

b. Pelatihan Pengolahan Cabai

Pelatihan pengolahan cabai difokuskan pada pembuatan produk sambal dan cabai kering. Selain itu, peserta juga diberikan pemahaman mengenai standar kebersihan dan keamanan pangan dalam proses pengolahan.

c. Praktik Pengemasan Produk

Peserta dilatih melakukan pengemasan produk olahan cabai dengan teknik sederhana namun menarik. Pengenalan label produk dan informasi kemasan juga diberikan sebagai upaya meningkatkan daya tarik dan nilai jual produk.

d. Monitoring dan Evaluasi Kegiatan

Tim pengabdian memberikan pendampingan selama dan setelah kegiatan untuk memantau kemampuan peserta serta memberikan masukan untuk pengembangan lebih lanjut. Evaluasi dilakukan menggunakan kuesioner sebelum dan sesudah pelatihan dan diskusi kelompok untuk menilai pemahaman, keterampilan, dan minat peserta dalam menerapkan inovasi produk. Aspek yang dinilai meliputi tingkat pengetahuan, keterampilan, dan minat berwirausaha peserta.

Teknik Pengumpulan dan Analisis Data

Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi langsung selama kegiatan, penyebaran kuesioner, dan dokumentasi kegiatan. Data dianalisis secara deskriptif menggunakan persentase dan skor rata-rata untuk menggambarkan perubahan pengetahuan dan keterampilan peserta.

Instrumen pengumpulan data meliputi kuesioner untuk menilai pengetahuan awal, pemahaman materi, dan kepuasan peserta, lembar observasi untuk memantau keterampilan praktik, serta dokumentasi berupa foto dan sebagai bukti pelaksanaan dan hasil inovasi. Data dianalisis secara deskriptif, menggunakan persentase dan frekuensi untuk menggambarkan karakteristik responden, pengetahuan awal dan perubahan setelah pelatihan, serta penilaian terhadap kualitas kegiatan, keterampilan inovasi, dan ketertarikan peserta. Hasil analisis digunakan untuk menyusun rekomendasi pengembangan inovasi produk olahan cabai berbasis masyarakat dan perencanaan pendampingan lanjutan guna mendukung pemberdayaan ekonomi lokal secara berkelanjutan.



Gambar 1. Alur Kegiatan Pelatihan

Hasil

Berdasarkan pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan produk olahan cabai di Desa Ciro-Ciroe, diperoleh beberapa temuan yang mencerminkan kondisi awal, proses, serta hasil pendampingan kepada masyarakat sebagai berikut:

1. Antusiasme dan Partisipasi Masyarakat Relatif Tinggi

Kegiatan pelatihan mendapat respons positif dari masyarakat, khususnya kelompok sasaran yang terlibat langsung dalam pengolahan produk. Hal ini terlihat dari kehadiran peserta yang konsisten, keterlibatan aktif selama proses praktik, serta tingginya minat peserta dalam mengajukan pertanyaan terkait teknik pengolahan dan peluang pengembangan usaha sambal berbahan dasar cabai.

2. Pengetahuan Awal Masyarakat tentang Pengolahan Cabai Masih Terbatas

Sebelum pelatihan, sebagian besar peserta hanya mengenal pengolahan cabai dalam skala rumah tangga dengan teknik sederhana dan belum memperhatikan aspek

standar proses, kebersihan, serta daya simpan produk. Produk sambal yang dibuat sebelumnya umumnya hanya untuk konsumsi pribadi dan belum diarahkan sebagai produk bernilai ekonomi.

3. Pelatihan Meningkatkan Pemahaman Teknik Pengolahan yang Tepat

Melalui pelatihan ini, masyarakat memperoleh pemahaman baru mengenai teknik pengolahan sambal cabai yang benar, terutama terkait pemilihan bahan baku, proporsi bumbu, teknik pemasakan, serta pengemasan yang bertujuan memperpanjang daya simpan produk. Penekanan pada aspek higienitas dan penggunaan peralatan yang sesuai menjadi salah satu poin penting yang dipahami peserta.

4. Diversifikasi Produk Menjadi Daya Tarik Utama

Pengenalan variasi produk sambal, seperti sambal teri dan sambal cumi, menjadi temuan penting dalam kegiatan ini. Diversifikasi produk terbukti mampu meningkatkan ketertarikan peserta karena memberikan gambaran peluang pengembangan usaha yang lebih luas dibandingkan hanya memproduksi satu jenis sambal. Variasi produk ini dinilai memiliki potensi pasar yang lebih baik dan nilai jual yang lebih tinggi.

5. Masyarakat Mulai Memahami Konsep Produk Bernilai Ekonomi

Setelah mengikuti pelatihan, peserta tidak hanya fokus pada proses pembuatan sambal, tetapi juga mulai memahami bahwa produk olahan cabai dapat dikembangkan sebagai komoditas usaha rumah tangga. Hal ini tercermin dari diskusi mengenai pengemasan, ukuran produk, serta kemungkinan pemasaran produk sambal secara lebih luas.

6. Ketersediaan Bahan Baku Lokal Mendukung Keberlanjutan Usaha

Temuan lain menunjukkan bahwa ketersediaan cabai merah dan bahan pendukung lainnya di Desa Ciro-Ciroe relatif mencukupi, sehingga berpotensi mendukung keberlanjutan produksi sambal secara mandiri oleh masyarakat setelah kegiatan pengabdian berakhir.

Kegiatan ini diawali dengan tahap persiapan, yang meliputi koordinasi dengan Kepala Desa Ciro-Ciroe. Koordinasi tersebut dilakukan untuk menyampaikan maksud dan tujuan pelaksanaan kegiatan, menentukan jadwal pelatihan, serta menyepakati jenis produk olahan sambal Cumi, Teri, dan Bawang berbahan dasar cabai merah yang akan dikembangkan sesuai dengan potensi dan kebutuhan masyarakat desa.

Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan sambal pada pelatihan ini meliputi cabai merah, cabai rawit, bawang putih, bawang merah, gula pasir, daun salam, garam, penyedap rasa, minyak goreng, serta bahan tambahan berupa cumi dan teri sesuai dengan variasi produk sambal yang dikembangkan. Adapun alat yang digunakan yaitu Kompor, Tabung Gas, Wajan, Spatula, Pisau, Talenan, Blender,

sendok, baskom, timbangan, botol plastik berukuran 500g, Induction sealer machine, kaos tangan dan Heat Gun.

Proses pembuatan sambal pada pelatihan ini pada dasarnya sama dengan pembuatan sambal pada umumnya, namun diberikan penekanan pada teknik pengolahan yang tepat agar sambal berbahan dasar cabai merah memiliki daya simpan yang lebih lama. Produk sambal yang dihasilkan juga diarahkan untuk memiliki daya tarik bagi konsumen, salah satunya melalui penyediaan variasi produk, seperti sambal teri dan sambal cumi (Huda & Farida, 2018).

Kegiatan pelatihan diawali dengan pemaparan materi mengenai produk olahan dan proses



Gambar 2. Pemaparan materi mengenai

Adapun tahapan pembuatan sambal dalam pelatihan ini adalah sebagai berikut:

1. Persiapan bahan baku

Bahan baku yang digunakan harus segar dan berkualitas baik. Cabai merah, cabai rawit, bawang putih, dan bawang merah diseleksi terlebih dahulu, kemudian dicuci menggunakan air mengalir untuk mengurangi kotoran dan kontaminasi mikroorganisme penyebab pembusukan. Bahan tambahan seperti teri dan cumi juga dibersihkan, kemudian ditiriskan sebelum digunakan.

2. Persiapan dan sterilisasi peralatan

Peralatan memasak yang digunakan harus bersih dan kering. Sebelum digunakan, peralatan disterilisasi guna menjaga kebersihan serta menghambat pertumbuhan jamur dan bakteri pada produk sambal.

3. Pengolahan bahan utama

Cabai merah dan cabai rawit yang telah dihaluskan dimasukkan ke dalam tumisan bumbu, kemudian dimasak hingga sambal matang. Selanjutnya ditambahkan gula pasir, garam, dan penyedap rasa sesuai takaran. Untuk variasi produk, teri atau cumi

dimasukkan dan dimasak hingga benar-benar matang serta tercampur merata dengan sambal.

4. Proses penumisan

Minyak goreng dipanaskan dalam wajan bersih. Bawang merah, bawang putih, dan daun salam ditumis hingga harum menggunakan api kecil. Penggunaan api kecil bertujuan agar bumbu matang merata dan tidak mudah gosong.

5. Penggorengan lanjutan (pengeringan)

Sambal yang telah dibumbui digoreng kembali menggunakan api kecil tanpa penambahan minyak. Proses ini bertujuan untuk mengurangi kadar air sehingga tekstur sambal menjadi lebih kering, tidak mudah berjamur, dan memiliki daya simpan yang lebih lama.

6. Pendinginan produk

Sambal berbahan dasar cabai merah yang telah matang dibiarkan di dalam wajan dan ditutup hingga benar-benar dingin. Proses pendinginan ini penting untuk mencegah terbentuknya uap air yang dapat mempercepat kerusakan produk saat pengemasan.

7. Pengemasan

Sambal yang telah dingin dikemas ke dalam wadah bersih dan kering, kemasan plastik food grade berukuran 500 g. Kemudian botol ditutup rapat menggunakan alat induction sealer machine untuk memastikan kemasan kedap udara dan mikroorganisme dari lingkungan luar. Setiap kemasan diberi label stiker sebagai identitas produk, dan botol yang telah berlabel kemudian dibungkus segel palastik menggunakan alat pemanas udara Heat Gun.





Gambar 3. Praktek Pengemasan Produk

8. Penyimpanan

Produk sambal yang telah dikemas disimpan pada tempat yang kering dan sejuk. Penyimpanan yang tepat dapat memperpanjang masa simpan sambal serta menjaga kualitas rasa, warna, dan aroma produk.

Simpulan

Pelatihan inovasi pengolahan produk olahan cabai di Desa Ciro-Ciroe terbukti efektif dalam meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan minat berwirausaha masyarakat. Hasil evaluasi menunjukkan tingginya tingkat pemahaman dan kepuasan peserta terhadap materi, metode, serta praktik pelatihan yang dilaksanakan. Kegiatan ini mendorong masyarakat untuk mengolah cabai menjadi produk bernilai ekonomi lebih tinggi dan berpotensi menjadi sumber pendapatan alternatif. Dengan demikian, program ini berkontribusi positif terhadap pemberdayaan ekonomi masyarakat berbasis potensi lokal.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Pemerintah Desa Ciro-Ciroe beserta seluruh peserta pengabdian kepada masyarakat yang telah berpartisipasi dan meluangkan waktu untuk mengikuti kegiatan ini dengan penuh antusiasme hingga selesai.

Daftar Pustaka

- Direktorat Jenderal Hortikultura. (2020). *Pedoman teknis budidaya cabai*. Kementerian Pertanian Republik Indonesia.
- Fajri, R., Fauzi, T., & Indra, I. (2017). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Harga Cabai Merah Di Kota Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 2(3), 131-141.

- Hidayat, R., & Suryani, E. (2019). Diversifikasi produk cabai sebagai upaya peningkatan nilai tambah dan daya simpan hasil pertanian. *Jurnal Pengolahan Hasil Pertanian*, 12(2), 85–93.
- Huda, A. M., & Farida, N. (2018). Pengantar Ekonomi Mikro (Pertama). Pekalongan: NEM.
- Nurhayati, N., & Wahyuni, S. (2021). Pemberdayaan masyarakat melalui pengolahan hasil pertanian berbasis potensi lokal. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 5(1), 45–52.
- Saptana, S., & Ashari, A. (2018). Pengembangan agroindustri pedesaan berbasis komoditas hortikultura untuk peningkatan pendapatan petani. *Jurnal Agro Ekonomi*, 36(1), 1–15. <https://doi.org/10.21082/jae.v36n1.2018.1-15>
- Setiadi. (2004). Bertanam Cabai. Penebar Swadaya. Jakarta