

**PENERAPAN TEKNOLOGI PEMBUATAN CABE BUBUK INSTAN BAGI
KELOMPOK WANITA TANI DESA BUTU KECAMATAN TILONG KABILA
KABUPATEN BONE BOLANGO**

Lisna Ahmad^{1*}, Arif Murtaqi Akhmad Mutsyahidan¹

¹Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo

*Email korespondensi: lisna.ahmad@ung.ac.id

Asal: Indonesia

ABSTRAK

Desa Butu adalah desa yang memiliki potensi cabe merah yang cukup banyak namun belum di diversifikasi dalam bentuk lain sehingga jika produksi melimpah akan menyebabkan kerugian pada petani. Transfer teknologi yang dilakukan dalam kegiatan pengabdian sangat dibutuhkan oleh masyarakat untuk menghasilkan produk lain berbahan baku cabe seperti bubuk cabe instan. Hasil pengabdian ini menunjukkan bahwa masyarakat menyukai produk bubuk cabe instan dari segi rasa, aroma dan tekstur serta secara overall terutama untuk jenis cabe kuning/orange. Selain itu berdasarkan survey kelayakan, Masyarakat menyatakan setuju jika produk cabe bubuk instan untuk diperjual belikan secara komersial. Model pelatihan dengan jenis komoditi yang berdeba diharapkan oleh Masyarakat untuk terus bisa dilaksanakan. Hasil prediksi keuntungan berdasarkan biaya modal selama sebulan diperkirakan sekitar Rp 9.000.000/bulan jika produksi cabe bubuk instan diproduksi sebanyak 1000 kemasan/bulan

Kata kunci: bubuk instan, cabe, Desa Butu, diversifikasi

ABSTRACT

In Butu Village, there are many potential red chilies but they have not been diversified in other forms so abundant production will cause losses to farmers. The technology transfer carried out in the service activity is needed by the community to produce other products made from chili raw materials such as instant chili powder. This service result shows that the community likes instant chili powder products in terms of taste, aroma, and texture overall, especially for yellow/orange chili types. In addition, based on the feasibility survey, the community agreed that instant chili powder products should be sold commercially. The community expects the training model with different types of commodities to continue to be implemented. Estimated profit based on capital costs for a month is estimated to be around Rp 9,000,000/month if instant chili powder is produced in 1000 packages/month.

Keywords: instant powder, chili, Butu village, diversification.

PENDAHULUAN

Desa Butu merupakan salah satu desa di Kecamatan Tilongkabila dan memiliki luas wilayah sekitar 10,60 km². Kondisi iklim yang demikian menyebabkan umumnya komoditas hortikultura di desa Butu belum dimanfaatkan secara optimal karena sebagian besar hanya dipasarkan langsung setelah panen.

Salah satu potensi yang besar di Desa Butu adalah tanaman cabe rawit. Secara ekonomi, cabe rawit adalah produk hortikultura yang memiliki harga jual yang tinggi. Namun terkadang harga jual cabe juga menurun sehingga banyak petani mengalami kerugian. Proses diversifikasi untuk produk cabe perlu dilakukan sebagai Langkah untuk mengantisipasi produktifitas yang tinggi dengan harga jual yang rendah. Produk cabe kering instan yang siap dikonsumsi dapat menjadi alternatif pilihan yang bisa digunakan oleh petani penghasil cabe.

Transfer teknologi pengolahan produk hasil pertanian meliputi kegiatan pelatihan kepada petani baik secara teori maupun praktek langsung kepada Masyarakat adalah hal yang penting dilakukan agar Masyarakat memiliki pengetahuan tambahan dalam mengolah produk cabe menjadi suatu produk baru yang lebih praktis digunakan dan juga lebih tahan lama jika disimpan.

Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah Memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada Masyarakat terutama kelompok Wanita tani dan PKK di Desa Butu dalam peningkatan ekonomi keluarga melalui pelatihan pengolahan produk hortikultura menjadi olahan yang bernilai ekonomis sehingga

membuka peluang usaha potensial dalam upaya meningkatkan pendapatan keluarga. Hasil kegiatan ini diharapkan memberikan manfaat antara lain 1) peningkatan pendapatan ekonomi bagi masyarakat, 2) sebagai masukan dalam upaya pengembangan program pengabdian Masyarakat yang berhubungan dengan penyelenggaraan program pendidikan kecakapan hidup dan wirausaha, Membantu meningkatkan keterampilan dan pendapatan keluarga para wanita yang tergabung dalam PKK Desa Butu Kec. Tilong Kabila.

METODE

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian ini dilakukan dimulai dari observasi potensi yang ada di desa, selanjutnya metode interaksi dengan ceramah dan diskusi dan praktek langsung. Kegiatan pengabdian diakhiri dengan pengisian kuisioner sebagai bentuk evaluasi dan respon masyarakat terhadap produk dan kegiatan pelatihan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil pelaksanaan pelatihan teknologi pengolahan cabe bubuk instan di desa Butu menghasilkan beberapa data yang dapat dijadikan sebagai data awal untuk prospek cabe bubuk instan untuk dikembangkan pada skala industri baik industri rumah tangga maupun industri skala menengah. Dokumentasi pelaksanaan kegiatan dapat dilihat pada gambar berikut ini



(a)



(b)

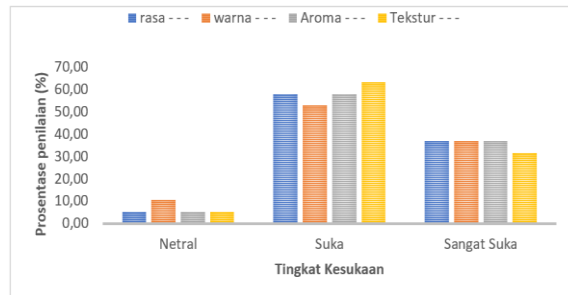
Gambar 1. Pemberian Materi Teknologi Pengolahan Cabe Bubuk Instan (a) Dokumentasi Pelaksanaan Pengabdian Pada Masyarakat Di Desa Butu (b)

Pelaksanaan pengabdian pada Masyarakat di Desa Butu ini dilaksanakan dengan diawali metode ceramah dan diskusi selanjutnya dilanjutkan dengan praktek langsung tentang penerapan teknologi pembuatan bubuk cabe instan. Penyajian data hasil pengabdian ini disajikan dalam beberapa bagian yang terdiri dari

A. Respon Organoleptik

Hasil pengujian organoleptic pada peserta pelatihan dilakukan dengan metode hedonic

dengan parameter organoleptic yang terdiri dari rasa, aroma, warna dan tekstur. Hasil penilaian panelis dalam hal ini peserta pelatihan disajikan pada gambar 2 di bawah ini :



Gambar 2. Hasil Penilaian Organoleptik Cabe Bubuk Instan Di Desa Butu

Hasil penilaian organoleptic tentang tingkat kesukaan panelis (Masyarakat) menunjukkan bahwa untuk semua parameter organoleptic tampak penilaian panelis rata-rata lebih dari 50% menyukai produk cabe bubuk instan. Panelis yang menyatakan sangat suka dengan semua atribut organoleptic yang dinilai terlihat $\pm 40\%$ dan $\pm 10\%$ panelis penilaiannya adalah netral yang berarti antara suka dan tidak suka dengan produk cabe bubuk instan dari segi organoleptik.

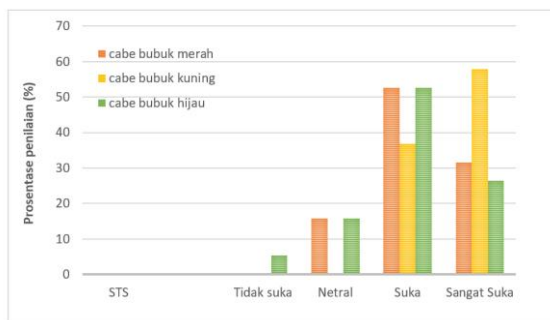
Hasil ini menunjukkan bahwa produk cabe bubuk instan memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi suatu produk industri oleh Masyarakat terutama pada saat produktifitas cabe meningkat sehingga harga cabe dalam bentuk segarnya rendah. Pengolahan produk pangan segar menjadi suatu produk kering menyebabkan produk tersebut memiliki umur simpan yang lama. Cabe rawit menurut Ramdani (2018) merupakan produk pangan yang mudah rusak karena memiliki kadar air yang tinggi. Kadar air cabe segar adalah $\pm 60 -$

58% (Mikasari, 2016). Hasil penelitian Fadhilatunnur *et al.* (2022) menunjukkan bahwa proses pengeringan cabe dapat menghasilkan cabe dengan kadar air pada kisaran 9 – 10%. Kondisi produk dengan kadar air rendah memungkinkan produk dapat disimpan lebih lama dibanding produk segarnya.

Parameter rasa, aroma, warna dan tekstur dari produk cabe bubuk instan disukai oleh panelis karena teknologi pengeringan dilakukan tanpa merubah warna asli cabe. Cabe segar yang digunakan dalam pelatihan ini terdiri dari tiga jenis yang dibedakan berdasarkan warna Tingkat kematangan cabe yaitu cabe hijau, cabe kuning/orange dan cabe merah. Dari ketiga jenis cabe ini semua hasil penilaian prosentase yang dihasilkan.

B. Hasil Penilaian Panelis secara Overall Produk Cabe Bubuk Instan

Penilaian panelis terhadap respon organoleptic produk cabe bubuk instan selanjutnya dilanjutkan dengan penilaian secara overall. Hasil penilaian panelis (Masyarakat) secara overall ditampilkan pada gambar 3 dibawah ini :



Gambar 3. Hasil Penilaian Overall Produk Bubuk Cabe Instan

Tiga jenis cabe yang digunakan sebagai

bahan baku pembuatan cabe bubuk instan dinilai secara overall oleh Masyarakat menunjukkan bahwa Masyarakat sangat suka produk cabe bubuk instan dari cabe kuning/orange. Hal ini kemungkinan disebabkan karena penampakan cabe bubuk kuning tampak cerah sehingga menarik secara visual. Warna pada produk pangan segar biasanya mengindikasikan komponen aktif yang terkandung di dalamnya. Cabe mengandung beragam senyawa yang berperan sebagai antioksidan, seperti capsaicin, karotenoid, *violaxanthin*, dan lutein. Komponen ini Selain itu, cabai juga mengandung beberapa vitamin dan mineral, seperti vitamin A, vitamin B6, vitamin C, dan kalium.

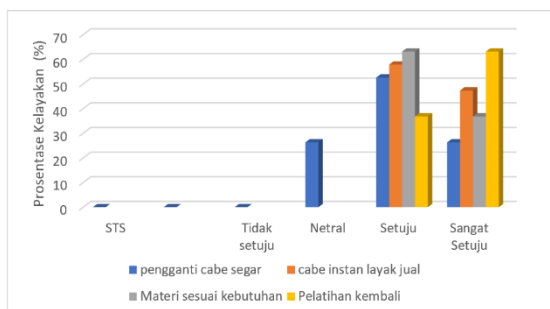
Cabe bubuk hijau meskipun disukai ($\pm 60\%$) namun masih ada $\pm 5\%$ yang tidak menyukai tampilan cabe bubuk instan yang hijau. Hal ini kemungkinan disebabkan karena cabe bubuk hijau tampak gelap dan memiliki after taste yang sedikit pahit. Warna cabe berbeda sesuai dengan tingkat kematangan cabe. Cabe mentah umumnya berwarna hijau. Pada fase ini, warna cabe masih di dominasi oleh zat klorofil. Setelah cabe mulai matang pigmen klorofil mulai memudar dan aktifitas enzimatis seperti *lipoksigenase* dan *karotenoid sintase* mulai aktif, memicu pembentukan pigmen karotenoid yang akan mendominasi pada tahap berikutnya.

C. Respon Masyarakat Tentang Kelayakan Produk Cabe bubuk Instan

Hasil pengabdian pada Masyarakat di Desa Butu selain menghasilkan penilaian Masyarakat tentang respon organoleptic dan

performance cabe bubuk instan secara overall, juga mensurvei kelayakan produk ini untuk dijual secara komersil. Hasil survey kelayakan ini menunjukkan bahwa lebih dari 50% Masyarakat setuju bahwa bubuk cabe instan dapat menggantikan fungsi cabe segar dalam pola konsumsi pangannya sehari-hari. Demikian pula halnya dengan kelayakan cabe bubuk instan untuk dijual juga menunjukkan lebih dari 50% Masyarakat setuju jika produk cabe bubuk instan ini layak untuk dijadikan sebagai produk industry yang layak untuk dijual.

Model-model pelatihan seperti yang dilakukan di desa Butu ini sangat dibutuhkan oleh Masyarakat. Hasil survey kelayakan produk cabe bubuk instan dapat dilihat pada gambar 4 di bawah ini:



Gambar 4. Hasil Survey Kelayakan Produk Bubuk Cabe Instan

Hal ini ditunjukkan oleh data hasil survey yang menunjukkan bahwa lebih dari 60% Masyarakat menyatakan setuju jika materi pelatihan ini sesuai dengan kebutuhan mereka. Selain itu hampir 70% Masyarakat menyatakan bahwa mereka sangat setuju jika pelatihan dengan model yang sama dan materi yang berbeda dapat kembali dilaksanakan.

Produk bubuk cabe instan ini menjadi salah satu alternatif diversifikasi pangan berbasis cabe yang dapat digunakan oleh Masyarakat sebagai produk industry rumah tangga yang mampu memenuhi kebutuhan Masyarakat untuk jangka waktu yang panjang. Banyak pula masyarakat yang membutuhkan produk bubuk cabe instan untuk dibawa ketika bepergian keluar daerah maupun keluar negeri Dimana ketersediaan cabe di tempat itu mungkin agak sulit diperoleh.

Oleh sebab itu, peluang peningkatan ekonomi masyarakat dengan menggunakan produk cabe bubuk instan ini sangat besar karena dari segi ketersediaan bahan baku sangat mencukupi dan tidak membutuhkan biaya produksi dan teknologi yang mahal. Penerapannya sangat mudah dan peluang pasarnya juga masih terbuka lebar. Belum ada kompetitor yang akan bersaing terutama untuk produk bubuk cabe instan ini menjadi salah satu peluang juga bagi masyarakat dalam mendirikan industri bubuk cabe instan baik skala rumah tangga maupun skala UMKM.

Hasil perhitungan penjualan bubuk cabe instan menunjukkan bahwa bubuk cabe instan dengan penjualan perbulan 1000 unit kemasan dengan ukuran 20 g/kemasan dengan harga per kemasan @Rp 10.000,-. Maka hasil penjualan perbulan adalah Rp 10.000.000. dengan teknologi sederhana dan biaya modal untuk bahan baku dan tenaga

kerja 10 persen dari hasil penjualan maka masyarakat akan memperoleh laba atau keuntungan sebesar Rp 9.000.000,-. Nilai ini sangat besar untuk petani maupun masyarakat yang akan berusaha pada industri cabe bubuk instan.

Oleh sebab itu, hasil teknologi pengolahan bubuk cabe instan ini merupakan produk yang potensial untuk menjadi suatu industry yang bisa dijalankan oleh masyarakat.

KESIMPULAN

Hasil kegiatan pengabdian pada Masyarakat yang dilaksanakan di Desa Butu dapat disimpulkan bahwa Masyarakat menyukai bubuk cabe instan dari segi rasa, aroma dan tekstur serta secara overall terutama untuk jenis cabe kuning/orange. Selain itu berdasarkan survey kelayakan, Masyarakat menyatakan setuju jika produk cabe bubuk instan untuk diperjual belikan secara komersial. Model pelatihan dengan jenis komoditi yang berdeba diharapkan oleh Masyarakat untuk terus bisa dilaksanakan.

Hasil prediksi keuntungan berdasarkan biaya modal selama sebulan diperkirakan sekitar Rp 9.000.000/bulan jika produksi cabe bubuk instan diproduksi sebanyak 1000 kemasan/bulan.

DAFTAR PUSTAKA

Fadhilatunnur, H., Subarna, S., Murtadho, Z., &

Muhandri, T. (2022). Pengeringan Cabai Merah (*Capsicum annum L.*) dengan Kombinasi Oven Microwave dan Kipas Angin. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 9(1), 26-35.

Mikasari, W. (2016). Peningkatan Nilai Tambah Komoditas Cabai Melalui Penerapan Inovasi Penyimpanan dan Pengeringan di Provinsi Bengkulu. *Bengkulu (ID): Balai Penelitian dan Pengembangan Pertanian*.

Ramdani, H., Ashadi, R. W., & Ummah, N. (2018). Optimasi proses blansir terhadap warna dan vitamin C pada pengeringan cabai merah keriting (*Capsicum annum L.*) dengan tunnel dehydrator. *Horticulturae Journal*, 2(3), 48-56.