

## PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DESA LOMAYA MELALUI PELATIHAN PENGOLAHAN BUBUK CABAI SEBAGAI STRATEGI HILIRISASI HORTIKULTURA

**Rahmiyati Kasim<sup>1\*</sup> dan Yuliana Bakari<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo

<sup>2</sup>Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo

\*Email korespondensi: [rahmiyatikasim@ung.ac.id](mailto:rahmiyatikasim@ung.ac.id)

Asal : Indonesia

### ABSTRAK

Program pemberdayaan masyarakat Desa Lomaya melalui pelatihan hilirisasi produk, yang dirangkaikan dalam kegiatan KKN tematik Mahasiswa Universitas Negeri Gorontalo. Tujuan pelatihan ini yaitu untuk membekali Masyarakat Desa Lomaya dengan keterampilan hilirisasi produk (diversifikasi olahan) berbasis cabai untuk meningkatkan nilai tambah komoditas dan pendapatan rumah. Kegiatan pelatihan ini terdiri dari 3 sesi yaitu pemberian materi, pelaksanaan praktikum pengolahan bubuk cabai varian rasa dan *chilli oil* serta tahap akhir pengujian organoleptik produk yang dihasilkan. Kegiatan ini menghasilkan 2 produk olahan cabai yang terdiri dari bubuk cabai lima varian rasa dan *chilli oil*. Bubuk cabai yang dihasilkan dikemas dan diberikan label serta diberi merek GON-Cabe (Gorontalo Cabe). Hasil pengujian organoleptik diperoleh bahwa semua panelis menyukai semua produk yang dihasilkan baik dari aspek ras, warna, tekstur dan aroma

**Kata kunci: Bubuk cabai, Chilli Oil, Pemberdayaan Masyarakat, hilirisasi**

### ABSTRACT

*The community empowerment program in Lomaya Village was implemented through product downstreaming training, integrated within the thematic community service (KKN) State University of Gorontalo. The purpose of this training was to equip the residents of Lomaya Village with product downstreaming skills (processing diversification) based on chili commodities to increase the added value and household income. The training activities consisted of three sessions: a lecture session, a practical session on processing chili powder with various flavors and chili oil, and a final stage involving organoleptic testing of the produced products. This activity resulted in two chili-based processed products, namely chili powder in five flavor variants and chili oil with papaya sticks. The produced chili powder was packaged, labeled, and branded as GON-Cabe (Gorontalo Chili). The results of the organoleptic test showed that all panelists liked every product produced in terms of taste, color, texture, and aroma.*

**Keywords: chili powder, chili oil, the community empowerment, downstreaming**

## PENDAHULUAN

Provinsi Gorontalo merupakan salah satu sentra produksi cabai rawit (*Capsicum frutescens*) di kawasan Indonesia Timur yang memiliki potensi besar untuk pengembangan agribisnis hortikultura. Komoditas ini berperan penting dalam menjaga ketahanan pangan, memenuhi kebutuhan rumah tangga, serta menjadi salah satu faktor penyumbang utama inflasi daerah. Berdasarkan (Irjayanti, Khairunnisa, and Stiyaningsih 2025), luas panen cabai rawit di Provinsi Gorontalo mencapai 2.141 hektar dengan total produksi sebesar 9.087 ton, dan sebagian hasilnya didistribusikan ke provinsi lain seperti Sulawesi Utara, Sulawesi Tengah, dan Jawa. Kondisi ini menegaskan bahwa Gorontalo memiliki potensi kuat sebagai daerah basis produksi cabai rawit di Indonesia bagian timur.

Desa Lomaya Kecamatan Bulango Utara merupakan salah satu sentra produksi cabai dengan luas panen di Kecamatan Bulango Utara tahun 2023 sekitar 12 hektar dengan produksi 1.476 ton (BPS, 2023). Cabai merupakan komoditas strategis yang memiliki nilai ekonomi tinggi, sehingga mendorong semangat para petani untuk budidaya cabai rawit (Akbar et al. 2022). Sebagaimana diketahui, cabai rawit termasuk produk hortikultura yang mudah rusak karena aktivitas fisiologis pascapanen seperti respirasi dan transpirasi yang terus berlangsung, sehingga mempercepat pelayuan dan pembusukan yang menyebabkan kehilangan hasil (losses) pascapanen yang cukup besar. Kerugian ini diperparah oleh teknik panen yang kurang tepat, lemahnya penerapan *Good Handling Practices* (GHP), minimnya fasilitas

penyimpanan dingin, serta sistem distribusi dan pengemasan yang tidak memadai. Kehilangan hasil (losses) hortikultura di Indonesia cukup tinggi berkisar 25-40% (Syahri dan Somantri, 2015).

Di tingkat global, hampir sepertiga hasil produksi buah dan sayur hilang karena infrastruktur yang buruk dan standar kualitas visual yang tinggi di pasar (Bisht and Singh 2024). Kondisi ini menunjukkan pentingnya penguatan teknologi pascapanen, penyederhanaan rantai pasok, dan sinergi antar pemangku kepentingan untuk menekan kerugian tersebut dan memperkuat ketahanan pangan.

Di sisi lain, meskipun pasar cabai rawit di Provinsi Gorontalo telah terintegrasi secara vertikal antara petani, pedagang besar, dan konsumen, nilai tambah di tingkat produsen belum meningkat secara signifikan, menandakan lemahnya posisi tawar petani dalam rantai distribusi (Bakari et al. 2024).. Faktor lain yang turut memperburuk kondisi petani di Desa Lomaya adalah belum adanya upaya hilirisasi atau diversifikasi produk yang memadai. Hingga kini, sebagian besar hasil panen cabai rawit hanya dijual dalam bentuk segar tanpa sentuhan pengolahan lebih lanjut, sehingga nilai jualnya tetap rendah dan sangat bergantung pada dinamika harga pasar. Padahal, peluang pasar untuk produk olahan seperti bubuk cabai aneka rasa dan minyak cabai (*chilli oil*) sangat terbuka luas, baik di pasar lokal maupun digital. Inovasi pengolahan ini tidak hanya memperpanjang umur simpan dan menekan risiko kerusakan, tetapi juga berpotensi meningkatkan nilai ekonomi produk hingga dua hingga tiga kali lipat dibandingkan dengan bentuk segarnya.

Strategi ini selaras dengan pendekatan agribisnis terpadu yang menekankan pentingnya hilirisasi melalui pemberdayaan petani dan pelaku usaha kecil agar mampu menciptakan nilai tambah secara mandiri dan berkelanjutan.

Merespons tantangan dan potensi tersebut, diperlukan sebuah program pendampingan dan pelatihan terpadu yang ditujukan kepada masyarakat Desa Lomaya untuk meningkatkan kemampuan dalam mengolah cabai menjadi produk bernilai tambah tinggi. Program Pengabdian Pada Masyarakat di Desa Lomaya mencakup berbagai tahapan teknis, mulai dari proses pengeringan yang tepat, pembuatan bubuk cabai, formulasi rasa yang variatif, hingga teknik pengemasan menarik yang sesuai dengan standar pasar modern. Dengan penguatan kapasitas ini, diharapkan petani tidak lagi bergantung sepenuhnya pada pasar segar dan dapat menghadapi fluktuasi harga dengan lebih adaptif, sekaligus memperoleh margin keuntungan yang lebih besar dari produk olahan. Dengan demikian, kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan dan kapasitas masyarakat Desa Lomaya dalam mengolah cabai rawit menjadi produk bernilai tambah seperti bubuk cabai aneka rasa dan *chilli oil*, sebagai strategi hilirisasi komoditas hortikultura yang mendukung peningkatan pendapatan serta kemandirian ekonomi masyarakat secara berkelanjutan.

## METODE

### Waktu dan Tempat

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Desa Lomaya, Kecamatan Bulango Utara, Kabupaten Bone Bolango,

Provinsi Gorontalo, pada bulan September 2025. Pendekatan yang digunakan adalah partisipatif melalui kolaborasi antara tim pengabdian (Dosen dan Mahasiswa KKN Tematik Universitas Negeri Gorontalo), pemerintah desa sebagai fasilitator, dan masyarakat sebagai mitra utama. Hal ini memfasilitasi transfer ilmu pengetahuan dan teknologi secara efektif, sesuai prinsip pengabdian berbasis masyarakat (Tri Dharma Perguruan Tinggi).

### Khalayak Sasaran

Peserta terdiri dari 25 orang masyarakat Desa Lomaya, dipilih secara purposive sampling dengan kriteria: (1) petani hortikultura atau kelompok tani cabai; (2) usia produktif (20-50 tahun); dan (3) minat pada pengolahan pascapanen. Pemerintah desa berperan merekrut peserta melalui sosialisasi awal dibantu oleh mahasiswa UNG peserta KKN Tematik.

### Desain Kegiatan

Kegiatan terdiri dari tiga sesi utama yang dilaksanakan dalam satu hari penuh, dengan fasilitas peralatan pengolahan yang disediakan tim pengabdian. Alur kegiatan sebagai berikut:

#### 1. Sesi 1: Penyajian Materi

Materi disajikan melalui ceramah interaktif dan diskusi kelompok mengenai hilirisasi hortikultura, khususnya pengolahan cabai menjadi bubuk untuk meningkatkan nilai tambah produk lokal. Topik mencakup: prinsip pengeringan cabai, formula bumbu inovatif, standar keamanan pangan (BPOM), dan peluang pasar. Media pendukung: slide PowerPoint, video demonstrasi, dan leaflet handout.

## 2. Sesi 2: Praktikum Pembuatan Bubuk Cabai

Peserta dibagi menjadi 5 kelompok (masing-masing 5 orang) untuk mempraktikkan pengolahan cabai bubuk dengan **5 varian rasa**: original (polos), keju, jagung manis, barbeque, dan sagela (bumbu khas Gorontalo). Langkah praktikum:

- Persiapan bahan: meliputi sortasi cabai segar (5 kg/kelompok), penyiapan bumbu seasoning, kemasan dan label.
- Pengeringan: oven suhu 50-60°C selama 6-8 jam atau sinar matahari (jika cuaca memungkinkan). Pada tahap ini tim pelaksana sudah menyediakan cabai kering sehingga peserta pelatihan dapat langsung ke tahap berikutnya.
- Penggilingan: cabai kering selanjutnya digiling menggunakan blender skala rumah tangga.
- Formulasi varian rasa yang terdiri original (polos), keju, jagung manis, barbeque, dan sagela (bumbu khas Gorontalo).
- Pengemasan dan pelabelan. Cabai bubuk masing-masing varian rasa dikemas dalam kemasan botol kecil dengan berat bersih 50 gram/kemasan serta diberi label dengan merek **GO Cabe**. Fasilitator (tim akademisi) memberikan bimbingan langsung untuk memastikan higienitas dan kualitas.

## 3. Sesi 3: Pengujian Hasil dan Evaluasi

Pengujian dilakukan melalui **organoleptik** (uji rasa, aroma, tekstur oleh panelis peserta dan fasilitator, skala hedonik 1-5).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di Desa Lomaya bertujuan untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan masyarakat dalam pengolahan hasil pertanian, khususnya cabai rawit, menjadi produk bernilai tambah melalui pendekatan hilirisasi komoditas hortikultura. Kegiatan ini dirancang melalui tiga tahapan utama, yaitu (1) edukasi pascapanen dan demonstrasi pengolahan produk, (2) pelatihan dan pendampingan teknis pembuatan bubuk cabai aneka rasa, serta (3) evaluasi melalui uji organoleptik dan penilaian partisipatif peserta. Masing-masing tahapan dilaksanakan secara sistematis dan partisipatif, dengan melibatkan kelompok ibu tani dan pemuda Karang Taruna Desa Lomaya sebagai peserta aktif.

### 1. Pelaksanaan Kegiatan Edukasi Pascapanen dan Demonstrasi Pengolahan Produk

Tahapan awal kegiatan difokuskan pada peningkatan pemahaman peserta mengenai pentingnya penanganan pascapanen yang tepat serta urgensi hilirisasi hasil pertanian. Edukasi ini bertujuan memberikan dasar konseptual tentang tingginya tingkat kehilangan hasil pada komoditas hortikultura, termasuk cabai rawit, akibat minimnya pengetahuan teknis tentang penanganan pascapanen. Materi disampaikan oleh tim dosen melalui metode ceramah interaktif dengan bantuan tayangan visual, infografis, dan studi kasus lokal. Topik utama yang dibahas meliputi penyebab kehilangan hasil (losses), teknik sanitasi, metode pengeringan alami, standar keamanan pangan, serta strategi hilirisasi berupa pengolahan cabai

menjadi produk bernilai tambah seperti *chilli oil* dan bubuk cabai aneka rasa.

Salah satu aspek penting yang turut disampaikan dalam sesi edukasi adalah pentingnya sortasi dan grading. Peserta diperkenalkan pada praktik sederhana dalam memilah cabai berdasarkan ukuran, tingkat kematangan, dan kondisi fisik (tidak busuk atau cacat) sebagai bagian dari upaya meningkatkan standar kualitas bahan baku. Grading yang baik akan mendukung hasil olahan yang lebih konsisten dan memenuhi preferensi konsumen, serta meningkatkan daya saing produk di pasar. Selain itu, Masyarakat juga diberikan edukasi mengenai pengemasan yang baik yang dapat meningkatkan nilai tambah dan nilai jual produk. Edukasi dan demonstrasi pengemasan lebih difokuskan pada produk segar Cabe dan Jagung yang merupakan produk unggulan dari Desa Lomaya



Gambar 1. Kegiatan Penyampaian Materi

Selain itu, diperkenalkan pula konsep dasar digitalisasi dalam pemasaran hasil pertanian, sebagai bagian dari strategi modernisasi distribusi dan perluasan akses pasar. Peserta diberi pemahaman mengenai pentingnya penggunaan platform digital seperti

media sosial (WhatsApp, Facebook, Instagram), *e-commerce* lokal, dan marketplace nasional sebagai sarana promosi dan penjualan produk secara langsung ke konsumen akhir. Penggunaan label, desain kemasan yang menarik, serta penetapan harga berbasis kualitas juga dijelaskan sebagai faktor pendukung kesuksesan strategi pemasaran digital. Inisiatif ini bertujuan agar petani dan pelaku usaha kecil di Desa Lomaya tidak lagi hanya bergantung pada tengkulak dan pasar tradisional, melainkan mulai membangun sistem pemasaran mandiri yang lebih menguntungkan.

Setelah sesi edukasi, dilakukan demonstrasi langsung proses pengolahan cabai oleh tim pelaksana, mulai dari pemilihan dan sortasi bahan baku, teknik pengeringan, penggilingan, pencampuran bahan tambahan, hingga pengemasan produk dalam kemasan berlabel. Peserta menyimak dengan antusias dan diberi kesempatan untuk berdiskusi langsung selama proses berlangsung. Tahap ini penting untuk memberikan pemahaman praktis kepada peserta sebelum mereka masuk ke sesi pelatihan aplikatif secara mandiri. Secara umum, kegiatan edukasi dan demonstrasi ini berhasil meningkatkan kesadaran peserta akan pentingnya penanganan pascapanen dan diversifikasi produk sebagai strategi untuk menambah nilai ekonomi, mengurangi losses, dan memperluas pasar melalui pendekatan teknologi dan digitalisasi.

## 2. Pelatihan dan Pendampingan Pengolahan dan Pengemasan Hasil Panen

Tahapan pelatihan dan pendampingan merupakan inti dari kegiatan pengabdian ini,

yang bertujuan untuk meningkatkan keterampilan teknis masyarakat dalam mengolah cabai rawit menjadi produk bernilai tambah yang siap dipasarkan. Kegiatan ini dirancang agar bersifat partisipatif dan aplikatif, sehingga peserta tidak hanya menjadi penerima materi, tetapi juga terlibat langsung dalam proses produksi. Kegiatan pelatihan dalam program pengabdian ini secara garis besar dibagi menjadi dua bagian utama, yaitu (1) pengolahan produk olahan bubuk cabai, serta (2) pengemasan produk siap jual. Pembagian ini dilakukan untuk mengoptimalkan proses pembelajaran praktis dan memastikan bahwa peserta memiliki keterampilan menyeluruh dalam tahapan hilirisasi hasil pertanian, mulai dari bahan baku hingga produk akhir siap dipasarkan.

Peserta dibagi ke dalam kelompok pengolahan 5 kelompok bubuk cabai berdasarkan varian rasa. Dalam pengolahan bubuk cabai, tahap awal adalah sortasi dan grading bahan baku cabai rawit memilih cabai dengan ukuran seragam, kematangan optimal, dan kondisi fisik yang baik agar mutu produk akhir lebih konsisten. Proses selanjutnya mencakup pengeringan (sun drying, oven drying, atau teknik lainnya), penggilingan, formulasi dan pencampuran seasoning varian rasa (bubuk sagela keju, jagung manis dan barbeque), serta pengemasan dan pelabelan. Bubuk cabai hasil pelatihan pada kegiatan pengabdian ini diberikan merek Gon- Cabe (Garontalo Cabe). Untuk produk bubuk cabai, literatur menyebutkan bahwa proses pengeringan, pelayuan mikrostruktur, dan kondisi penyimpanan memengaruhi stabilitas

aroma dan warna (Jalgaonkar et al. 2024). Oleh karena itu, dalam pendampingan teknis, peserta diajari parameter kritis seperti suhu pengeringan dan kontrol kelembapan agar produk bubuk tidak kehilangan aroma dan warna khas cabai.

Adapun kegiatan pengemasan produk berfokus pada aspek penyelesaian akhir sebelum produk dipasarkan. Peserta dilatih dalam menimbang, menyegel, dan mendesain kemasan menggunakan *standing pouch* dan botol untuk bubuk cabai. Selain aspek teknis pengemasan, peserta juga diberikan pemahaman tentang pentingnya label produk, termasuk informasi komposisi, tanggal produksi, dan nama usaha sebagai bagian dari strategi branding. Pengetahuan ini diperkuat dengan diskusi ringan mengenai strategi pemasaran digital melalui media sosial dan platform e-commerce sederhana. Upaya ini bertujuan agar masyarakat mampu menjual produk mereka secara mandiri dan tidak tergantung pada jalur distribusi tradisional yang panjang dan kurang menguntungkan. Seluruh proses pengolahan dilakukan dengan pendampingan intensif oleh tim dosen dan mahasiswa, memastikan penerapan prinsip sanitasi, keamanan pangan, dan efisiensi proses. Pendekatan praktik langsung ini memberikan ruang bagi peserta untuk memahami tantangan teknis dan mencari solusi berbasis pengalaman, sekaligus membangun kepercayaan diri dalam mengelola produksi skala rumah tangga. Hasil akhir dari kegiatan pelatihan ini adalah terciptanya dua produk unggulan, yaitu bubuk cabai aneka rasa yang telah dikemas dalam bentuk menarik, higienis, dan siap untuk dipasarkan. Produk-produk ini menjadi bukti nyata bahwa

masyarakat Desa Lomaya memiliki potensi besar dalam menghasilkan produk olahan lokal yang kompetitif, tidak hanya dari sisi rasa dan kualitas, tetapi juga dari aspek kemasan dan pemasaran.



Gambar 2. Kegiatan Pelatihan



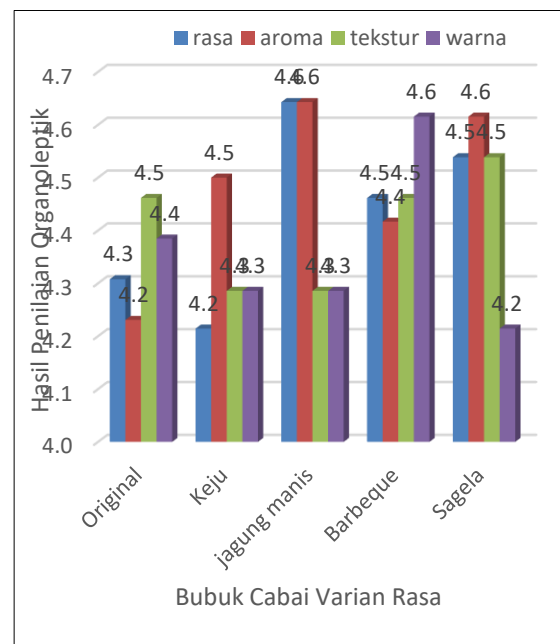
Gambar 3. Kegiatan Akhir Pelatihan

### 3. Hasil evaluasi dan Penilaian Organoleptik Produk Hasil Pelatihan

Sebagai tahap akhir dari rangkaian kegiatan pelatihan, dilakukan pengujian organoleptik terhadap produk olahan bubuk cabai lima varian rasa (original, keju, jagung manis, barbeque, dan sagela). Uji ini bertujuan untuk menilai penerimaan sensoris terhadap produk yang dihasilkan oleh peserta berdasarkan atribut rasa, warna, aroma, dan tekstur. Penilaian dilakukan oleh seluruh peserta pelatihan yang bertindak sebagai panelis tidak terlatih, menggunakan skala hedonik dari "sangat tidak suka" hingga "sangat suka".

#### 3.1. Hasil Penilaian Rasa

Hasil pengujian organoleptik masing-masing varian rasa bubuk cabai disajikan pada Gambar 4. Sedangkan, prosentase jumlah panelis terhadap penilaian rasa, aroma, warna dan tekstur bubuk cabai disajikan pada Tabel 1 – Tabel 4.



Gambar 4. Hasil Penilaian Organoleptik Bubuk Cabai 5 varian rasa

Tabel 1. Prosentase Jumlah Panelis terhadap penilaian rasa

Skala pengukuran	Prosentasi jumlah panelis (%)				
	Original	Keju	Jagung Manis	Barbeque	Sagela
sangat suka	53.85	35.71	64.29	46.15	61.54
suka	46.15	57.14	35.71	53.85	30.77
netral	0	0	0	0	7.69
tidak suka	0	7.14	0	0	0
sangat tidak suka	0	0.00	0	0	0

netral	0	14.29	14.29	0	0
tidak suka	0	0	0	0	0
sangat tidak suka	0	0	0	0	0

Tabel 2. Prosentase Jumlah Panelis terhadap penilaian warna

Skala pengukuran	Prosentasi jumlah panelis (%)				
	Original	Keju	Jagung Manis	Barbeque	Sagela
sangat suka	38.46	42.86	42.86	61.54	42.86
suka	61.54	50.00	42.86	38.46	42.86
netral	0	0.00	14.29	0	7.14
tidak suka	0	7.14	0	0	7.14
sangat tidak suka	0	0	0	0	0

Tabel 3. Prosentase Jumlah Panelis terhadap penilaian Aroma Bubuk Cabai

Skala pengukuran	Prosentasi jumlah panelis (%)				
	Original	Keju	Jagung Manis	Barbeque	Sagela
sangat suka	38.46	42.86	64.29	46.15	61.54
suka	46.15	42.86	35.71	38.46	38.46
netral	15.38	14.29	0	7.69	0
tidak suka	0	0	0	0	0
sangat tidak suka	0	0	0	0	0

Tabel 4. Prosentase Jumlah Panelis terhadap penilaian Tekstur Bubuk Cabai

Skala pengukuran	Variasi Aroma Cabai Bubuk				
	Original	Keju	Jagung Manis	Barbeque	Sagela
sangat suka	46.15	42.86	42.86	46.15	53.85
suka	53.85	42.86	42.86	53.85	46.15

Hasil penelitian panelis terhadap rasa bubuk cabai pada Gambar 4 menunjukkan bahwa semua panelis menyukai rasa semua varian rasa produk cabai bubuk dengan range antara suka – sangat suka. Bubuk cabai rasa jagung manis mendapatkan penilaian tertinggi (sangat suka) dari sekitar 64% panelis (Tabel 1) diantara semua varian rasa. Hal ini disebabkan karena adanya rasa manis dari jenis *seasoning* jagung manis tersebut sehingga dapat menetralkan rasa pedas cabai bubuk yang dihasilkan. Sementara itu, sebanyak 57,14 % panelis memberikan penilaian suka pada rasa bubuk cabai varian keju dibandingkan dengan varian lain. Hal itu diduga karena adanya rasa gurih yang dihasilkan dari varian keju pada keju sehingga tidak bisa mengimbangi rasa pedas dari bubuk cabai. Rasa pedas cabai bubuk disebabkan karena cabai mengandung oleoresin yang tinggi.

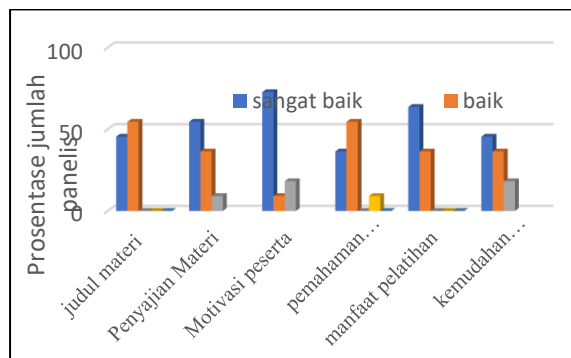
Warna bubuk cabai rasa barbaeque mendapatkan penilaian tertinggi (sangat suka dari 61,64% panelis dibandingkan varian rasa lain. Selain itu, secara umum semua panelis mempunyai penilaian suka - sangat suka aroma cabai yang ditambahkan *seasoning* varian rasa dibandingkan bubuk cabai original tanpa penambahan *seasoning*. Penambahan bubuk sagela dan *seasoning* rasa jagung manis meningkatkan tingkat kesukaan panelis terhadap aroma bubuk cabai.

Hasil penilaian tekstur pada Gambar 4 diperoleh bahwa bubuk cabai yang ditambahkan

*seasoning* rasa keju dan jagung manis mendapatkan penilaian yang sama dari panelis. Sementara itu penambahan sagela pada bubuk cabai menghasilkan tekstur yang sangat disukai oleh sekitar 53,58% panelis.

#### 4. Hasil Evaluasi Tingkat Pemahaman Peserta Pelatihan

Hasil evaluasi tingkat pemahaman panelis terhadap materi dan kegiatan praktikum pada pelaksanaan kegiatan pengabdian ini diukur berdasarkan beberapa aspek. Beberapa aspek yang menjadi indikator keberhasilan tersebut terdiri dari judul materi, penyajian materi, motivasi peserta, pemahaman peserta, manfaat pelatihan dan kemudahan praktikum.



Gambar 5. Hasil Evaluasi Tingkat Pemahaman Panelis

Pelatihan ini mendapatkan respon yang positif dari peserta pelatihan baik dari judul maupun manfaatnya bagi masyarakat lomaya. Oleh sebab itu, masyarakat desa Lomaya peserta pelatihan termotivasi untuk mengaplikasikan hasil pelatihan tersebut dalam kehidupan sehari-hari. Hal ini ditunjukkan dengan persentase jumlah panelis yang tinggi yaitu sekitar 72 persen. Sementara itu, tingkat pemahaman

terhadap materi yang disajikan dan kemudahan dalam pelaksanaan praktikum juga mendapatkan penilaian dari suka sangat suka dengan persentase hasil penilaian tertinggi.

#### SIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian di Desa Lomaya berhasil meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah cabai rawit menjadi produk bernilai tambah berupa *chilli oil* dan bubuk cabai aneka rasa melalui pelatihan terpadu yang mencakup edukasi, praktik pengolahan, dan pengemasan. Hasil uji organoleptik menunjukkan tingkat penerimaan yang tinggi terhadap produk, terutama varian jagung manis dan sagela, sementara evaluasi peserta menunjukkan tingginya motivasi dan kesiapan untuk menerapkan hasil pelatihan secara mandiri. Kegiatan ini membuktikan bahwa pelatihan berbasis potensi lokal mampu mendorong kemandirian ekonomi masyarakat, dan perlu didukung dengan penguatan aspek pemasaran dan legalitas produk ke depannya.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih untuk Lembaga Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Negeri Gorontalo (LPPM) Universitas Negeri Gorontalo atas pendanaan seluruh kegiatan pengabdian ini melalui Program KKN Tematik Periode II Tahun Anggaran 2025.

#### DAFTAR PUSTAKA

Akbar, Mohamad, F Ibrahim, Riya Andriyani Ahmad, Vany Rolliyta Ansir, Abdul Latif, Pascasarjana Ekonomi Syariah, Iain

- Sultan, and Amai Gorontalo. 2022. "Analisis Eksistensi Hasil Produksi Cabai Rawit Di Provinsi Gorontalo." *YUME : Journal of Management* 5 (3): 272–79. <https://doi.org/10.37531/yume.vxix.566>.
- Akuba, Rusthamrin H., Enggoa Nana Yuliana, and Syamsu Akuba. 2022. "Peta Potensi Dan Peluang Investasi Provinsi Gorontalo." *Pemerintah Provinsi Gorontalo*, 2022.
- Bakari, Yuliana, Echan Adam, Sirin Aditia, Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo, and Bone Bolango. 2024. "Analisis Integrasi Pasar Komoditas Cabai Rawit Di Provinsi Gorontalo." *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis* 21 (1): 31–41.
- Bisht, Abhishek, and Sury Pratap Singh. 2024. "Postharvest Losses and Management of Horticultural Produce: A Review." *Journal of Scientific Research and Reports* 30 (3): 305–20. <https://doi.org/10.9734/jsrr/2024/v30i31881>.
- BPS. (2023). Produksi Perkebunan Menurut Kecamatan dan Jenis Tanaman di Kabupaten Banyumas (ton), 2023. In *Bps.Go.Id*. <https://banyumaskab.bps.go.id/id/statistics-table/1/NjY0IzE=/produksi-perkebunan-menurut-kecamatan-dan-jenis-tanaman-di-kabupaten-banyumas-ton---2023.html>
- Eriyatno, E., L. Larasati, A. Herianto, D. Fatmaningrum, C. Bucatariu, and E. Galvez-Nogalez. 2024. *Food Loss Prevention and Reduction Analysis in Indonesia – A Case Study on Chili, Cabbage and Shallot. Food Loss Prevention and Reduction Analysis in Indonesia*.
- Ferziana, F., Kartina, R., Erfa, L., Adzania Lestari, M., & Purnama Sari, H. (2024). Teknologi Pasca Panen Dan Diversifikasi Produk Olahan Cabai Di Kwt Lestari Desa Trimulyo Kecamatan Tegineneng Kabupaten Pesawaran. *Jurnal Pengabdian Nasional*, 5(1), 9–17. <https://doi.org/10.25181/jpn.v5i1.3515>
- Irjayanti, Amelia Dertta, Dian Afiyah Khairunnisa, and Hanik Stiyaningsih. 2025. "Statistik Holtikultura." *Badan Pusat Statistik*, 2025.
- Jalgaonkar, Kirti, Manoj Kumar Mahawar, Srinivas Girijal, and Geeta HP. 2024. "Post-Harvest Profile, Processing and Value Addition of Dried Red Chillies (*Capsicum Annum L.*)." *Journal of Food Science and Technology* 61 (2): 201–19. <https://doi.org/10.1007/s13197-022-05656-1>.
- Kasim, R., Ahmad, L., Une, S., Bait, Y., & Liputo, S. A. (2017). Characterization of Snack Food Bars Made of Nixtamalized Corn Flour and Flour Of Nike Fish for Emergency Food. *International Journal of Agriculture System*, 5(1), 33. <https://doi.org/10.20956/ijas.v5i1.1168>
- Kasim, R., Limonu, M., & Ahmad, L. (2023). Inovasi Teknologi Melalui Diversifikasi Pangan Olahan Berbasis Jagung Di Desa Nanati Jaya Kecamatan Gentuma Raya. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*

- Teknologi Pertanian*, 2(1), 115–121.
- Mulyawanti, Ira, Dan Esty, and A Suryana. 2024. “Strategi Pengurangan Kehilangan Pascapanen Produk Hortikultura Strategies for Reducing Postharvest Losses of Horticulture Products.” *Analisis Kebijakan Pertanian* 2 (22): 183–94. <https://doi.org/10.21082/akp.v22n1.2024.183-194>.
- Peng, Yu, Yinghao Xu, Jingyu Gao, Mo Li, Xin Wen, and Yuanying Ni. 2024. “Quality Characteristics of a Red Chili Oil Product Processed via Oil Infusion: Effects of Pre-Heated Oil Temperature.” *Journal of Food Measurement and Characterization* 18 (8): 6627–37. <https://doi.org/10.1007/s11694-024-02676-7>.
- Retnawati, E., Asaad, M., & Mantau, Z. (2011). *Penanganan Pasca Panen dan Teknologi Pengolahan Hasil Tanaman Jagung*. <http://dx.doi.org/10.31219/osf.io/g3zas>
- Saputro, M. A. P., & Susanto, W. H. (2016). Pembuatan Bubuk Cabai Rawit ( Kajian Konsentrasi Kalsium Propionat Dan Lama Waktu Perebusan Terhadap Kualitas Produk ). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 4(1), 62–71.
- Wardoyo, A. S., Widyasaputra, R., & Adisetya, E. (2023). Pembuatan Produk Dodol Jagung dengan Penambahan Gula Merah dari Nira Umbut Sawit. *Jurnal Agroforetech*, 1(3), 1976–1983