

PKM TTG Olahan Cabai Merah pada KWT Segara Tani Kungkai Baru Seluma

Jafrizal*¹, Novitri Kurniati², Rita Hayati¹, Ririn Harini¹

^{1,2}Universitas Muhammadiyah Bengkulu

¹Prodi Agroteknologi FPP, Universitas Muhammadiyah Bengkulu

²Prodi Agribisnis FPP, Universitas Muhammadiyah Bengkulu

*e-mail: jafrizalumb@gmail.com¹

Abstract

The Women Farmers Group (KWT) Segara Tani was established in 2019 with the business fields of village nurseries, demonstration plots of vegetable crops, tilapia and catfish ponds, garden plant development and vegetable outlets. The problems faced by KWT and agreed to be handled in the production Community Partnership Program (PKM), namely the vegetable products produced by KWT are still sold in fresh form, not yet in processed products that have added value, and problems in the management field, namely the inability of members to conduct business analysis. farmer. Based on the implementation team with KWT members, it was agreed to design PKM activities with the theme "Red Chili Processed Technology". The goal to be achieved from this service program activity is to increase the knowledge and skills of KWT Segara Tani members in processing red chilies and in conducting business analysis. The PKM activities carried out were in the form of education on Appropriate Technology (TTG) for processing vegetable crops such as red chili, the practice of making various processed products made from red chili, and business analysis training. In general, the PKM activities that have been carried out are able to increase the knowledge and skills of KWT Segara Tani members in processing red chilies and in conducting farming business analysis.

Keywords: Processed Red Chili; Income Analysis

Abstrak

Kelompok Wanita Tani (KWT) Segara Tani berdiri pada tahun 2019 dengan bidang usaha kebun bibit desa, demplot tanaman sayuran, kolam ikan nila dan lele, pengembangan tanaman pekarangan dan outlet sayuran. Permasalahan yang dihadapi KWT dan disepakati untuk ditangani dalam Program Kemitraan Masyarakat (PKM) bidang produksi yakni produk sayuran yang dihasilkan KWT masih dijual dalam bentuk segar, belum ada dalam produk olahan yang memiliki nilai tambah, dan permasalahan dalam bidang manajemen usaha yakni ketidakmampuan anggota dalam melakukan analisis usaha tani. Berdasarkan pembicaraan tim pelaksana dengan anggota KWT, disepakati untuk merancang suatu kegiatan PKM dengan tema "Teknologi Olahan Cabai Merah". Tujuan yang ingin dicapai dari kegiatan program pengabdian ini yakni menambah pengetahuan dan keterampilan anggota KWT Segara Tani dalam mengolah cabai merah serta dalam melakukan analisa usaha. Kegiatan PKM yang dilaksanakan berupa pendidikan tentang Teknologi Tepat Guna (TTG) olahan tanaman sayuran seperti cabai merah, praktek membuat beraneka produk olahan berbahan dasar cabai merah, dan pelatihan perhitungan analisa usaha. Secara umum kegiatan PKM yang sudah dilaksanakan mampu menambah pengetahuan dan keterampilan anggota KWT Segara Tani dalam pengolahan cabai merah serta dalam melakukan analisis usaha tani.

Kata kunci: KWT; Olahan Cabai Merah; Analisis Pendapatan

1. PENDAHULUAN

a. Analisa Situasi

Kelompok Wanita Tani (KWT) Segara Tani adalah suatu kelompok ibu-ibu yang bertempat tinggal di Jalan Pantai Gading Dusun III Desa Kungkai Baru Kab. Seluma Prov. Bengkulu. Bermula dari ditetapkannya Desa Kungkai Baru sebagai desa lokus stunting oleh pemerintah daerah pada awal tahun 2019, menggerakkan hati para ibu-ibu Desa Kungkai Baru untuk membantu pemerintah dalam menurunkan kasus stunting. Dengan semangat gotong royong ibu-ibu Desa Kungkai Baru membentuk beberapa kelompok wanita tani yang salah

satunya yang menonjol dan mendapat apresiasi (penghargaan) sebagai kelompok tani berprestasi tingkat Kabupaten Seluma tahun 2022 adalah KWT Segara Tani. KWT yang berdiri pada bulan Juli 2019 dan mendapatkan surat pengukuhan dari kepala desa pada tanggal 29 September 2019 dengan nomor registrasi NO:04/2010/KWT/09/2019 dengan jumlah anggota terdaftar saat ini sebanyak 30 orang.

Dengan sarana dan prasarana yang seadanya KWT Segara Tani awalnya berkegiatan dengan dana swadaya dari anggota kelompok. Berkat kerja keras dan prestasinya, KWT Segara Tani telah mendapat bantuan dari program Pekarangan Pangan Lestari (P2L) dari Dinas Pertanian Kabupaten Seluma. Dengan dipercayanya KWT Segara Tani untuk mengelola dana bantuan tersebut seluruh anggota bertekad memanfaatkan sebaik-baiknya agar mampu memenuhi kebutuhan pangan dan gizi keluarga serta mengurangi kasus stunting di Desa Kungkai Baru, serta meningkatkan penghasilan dan mengurangi pengeluaran konsumsi anggota.

Program kegiatan dan usaha KWT Segara Tani yang sudah berjalan saat ini diantaranya kebun bibit desa, demplot tanaman sayuran, kolam ikan nila dan ikan lele, pengembangan tanaman pekarangan, dan outlet untuk memasarkan produk. Produk yang dihasilkan dari usaha tersebut diantaranya cabai merah, cabai rawit, tomat, pare, timun, terung, kacang panjang, selada, sekedri, daun bawang dan labu.

b. Permasalahan Mitra

Saat ini KWT Segara Tani sudah berhasil mencapai cita-citanya dalam memenuhi kebutuhan terhadap pangan, menghemat pengeluaran keuangan keluarga, dan menambah pendapatan dari hasil penjualan produk yang dijual. Walaupun begitu tetap ada permasalahan yang belum terpecahkan oleh internal kelompoknya. Dari hasil diskusi mendalam tim pengusul dengan ketua dan anggota kelompok, teridentifikasi permasalahan sebagai berikut;

- 1) Dari aspek produksi mereka masih memanfaatkan atau menjual produknya dalam bentuk sayuran segar yang nilai tambahnya cukup rendah dan kadang kala malah busuk karena tidak habis terjual dan/atau tidak habis dikonsumsi. Hal ini terjadi karena anggota kelompok belum menguasai teknologi pengolahan hasil pertanian.
- 2) Dari aspek manajemen usaha mereka belum bisa melakukan analisis usaha tani sehingga belum bisa menentukan pola tanam yang lebih menguntungkan dari segi ekonomi. Hal ini terjadi karena keterbatasan pengetahuan dan keterampilan mereka terhadap ilmu ekonomi pertanian.
- 3) Dari aspek pemasaran mereka masih menjual produknya secara tradisional melalui *oulet*/lapak sederhana. Hal ini terjadi karena sebagaimana ibu-ibu pada umumnya, mereka belum menguasai teknologi informasi walaupun pada tingkatan yang sederhana.

Mengingat keterbatasan waktu, sumberdaya, dan agar pelaksanaan kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) lebih fokus dan sesuai dengan harapan maka disepakati hanya dua bidang permasalahan prioritas yang akan ditangani dalam program PKM yaitu masalah bidang produksi yakni sayuran yang belum diolah menjadi produk jadi yang tahan lama, memiliki nilai tambah dan laku di pasaran; dan masalah dalam bidang manajemen yakni ketidakmampuan anggota KWT dalam melakukan analisis usaha.

c. Solusi yang Ditawarkan

Berdasarkan permasalahan prioritas yang disepakati untuk ditangani melalui program PKM, maka selanjutnya juga disepakati untuk memilih tema kegiatan "Teknologi Olahan Cabai Merah pada KWT Segara Tani".

Teknologi pengolahan cabai merah (solusi bidang produksi) dipilih karena sebagian bahan bakunya berupa cabai merah, cabai rawit, dan tomat merupakan produk sayuran mentah yang ada dan sudah diproduksi oleh KWT Segara Tani. Alasan lainnya disebabkan karena kebutuhan masyarakat terhadap cabai sangat tinggi sehingga menjadi komoditi strategis yang

memiliki nilai ekonomi tinggi bagi masyarakat. Selain itu juga karakteristik cabai dalam bentuk segar relatif cepat rusak, serta harga cabai sangat bervariasi dan selalu mengalami fluktuasi dan memiliki potensi untuk dikembangkan (Supriadi et al., 2018). Berdasarkan hal tersebut maka sudah sepatutnya cabai dalam bentuk segar ditingkatkan menjadi produk olahan yang tahan lama serta mempunyai nilai tambah. Saat ini sebagian besar cabai di pasaran tersedia dalam bentuk utuh (segar) dengan harga selalu naik turun tergantung musim. Pada saat produksi melimpah biasanya harga akan turun dan sebaliknya pada saat produksi sedikit atau pada saat permintaan tinggi seperti pada bulan suci Ramadhan dan hari raya keagamaan harga cabai selalu meroket. Ciri lainnya komoditas pertanian, umumnya sayuran termasuk cabai adalah gampang busuk serta tidak bisa disimpan lebih lama. Hal ini diduga dipicu kandungan air yang tinggi pada komoditi tersebut, yang menyebabkan cepat terjadi perubahan mikrobiologis dan fisiologis yang menyebabkan cepatnya kerusakan pada produk dalam bentuk segar (Jamilah et al., 2019); Siswadi, 2007 *dalam* (Kurniati et al., 2020). Selain itu juga, produk segar cabai merah akan mudah busuk karena pengaruh kimia, fisik, fisiologi dan mikrobiologi (Hotton, 1986 *dalam* (Kurniati et al., 2020).

Pengolahan produk pertanian melalui penerapan teknologi pengolahan yang lebih sederhana diharapkan mudah diadopsi dan dilakukan oleh masyarakat. Dengan pengolahan bahan baku yang dihasilkan oleh petani menjadi barang olahan diharapkan akan memperpanjang masa simpan dan meningkatkan nilai tambah produk pertanian. Cabai mentah dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku bermacam produk olahan berbasis cabai dengan menggunakan teknik pengeringan, pengukusan, pengawetan, pemanasan (*pasteurisasi*), dan pengemasan. Produk yang dihasilkan dari olahan cabai merah antara lain bisa berupa saos cabai dengan berbagai varian rasa, pasta cabai, cabai kering, bubuk cabai dan abon cabai (Kurniati et al., 2019).

Hasil produksi dari pengolahan cabai mentah bisa disimpan dalam waktu yang lebih panjang. Metode ini dapat menjadi alternatif bagi petani dan masyarakat dalam menghadapi naik turunnya hasil tanaman cabai dan harga cabai di pasaran. Sewaktu harga cabai anjlok, cabai dapat diolah oleh petani atau konsumen cabai untuk dijual kembali. Dan pada saat harga cabai tinggi hasil olahan ini dapat dikonsumsi sendiri. Pengolahan dan pembuatan bermacam-macam olahan cabai seperti saos, pasta, cabai kering dan cabai bubuk juga dapat dimanfaatkan menjadi peluang usaha dalam menghadapi fluktuasi harga cabai (Taufik, 2011 *dalam* (Kurniati et al., 2020); Utomo et al., 2019).

Teknologi pengolahan cabai yang dikembangkan haruslah teknologi yang mudah dipahami, sederhana dan murah biayanya sehingga mudah diterima dan diadopsi oleh mitra yaitu anggota KWT Segara Tani. Hasil pengolahan cabai merah yang dibuat meliputi aneka olahan cabai merah dengan varian saos cabai merah murni, saos cabai merah rasa nanas, saos cabai merah rasa mangga, dan saos cabai merah rasa tomat, pasta cabai merah serta cabai merah kering, cabai merah bubuk dan abon cabai merah. Selain itu juga mitra diberikan pendidikan dan praktek tentang analisis usaha tani untuk usaha tani yang sudah/sedang mereka usahakan yang juga merupakan solusi bidang manajemen usaha. Tim pengusul memberikan pendidikan dan pelatihan kepada mitra tentang analisis biaya dan keuntungan serta efisiensi serta kelayakan usaha produk yang dihasilkan sehingga mempunyai nilai ekonomis dan laku di pasaran.

Tujuan dan Luaran PKM

Secara umum salah satu tujuan dari pelaksanaan program kemitraan masyarakat adalah untuk mengembangkan sekelompok masyarakat yang mandiri secara ekonomi dan sosial (Anonimus, 2021). Dalam hal ini, melalui pelaksanaan PKM diharapkan KWT Segara Tani dari aspek produksi dapat menguasai dan mampu mempraktekkan Teknologi Tepat Guna (TTG) pengolahan cabai merah, serta dari aspek manajemen mereka terampil melakukan analisa

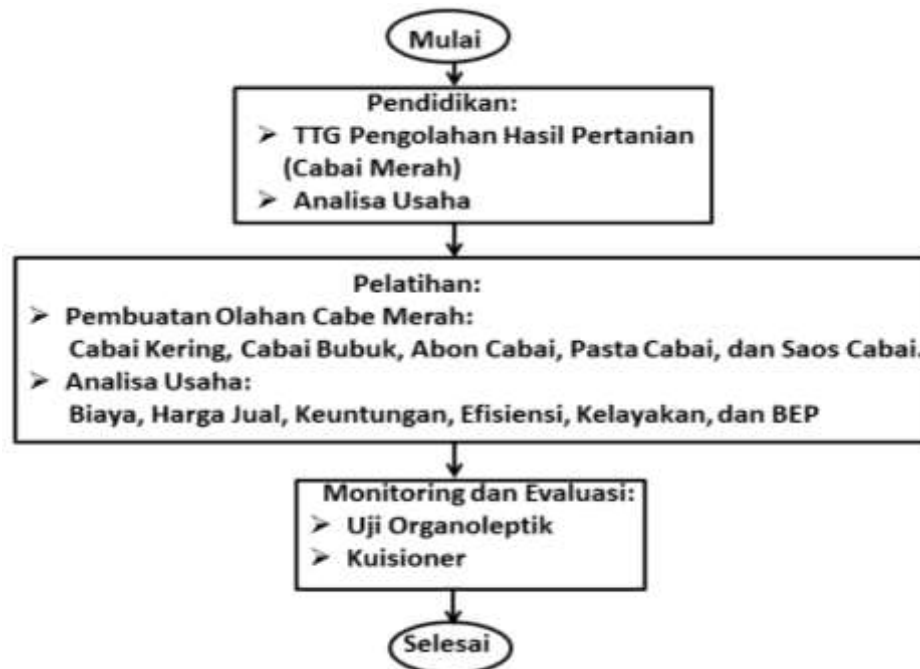
usaha tani terutama untuk analisa usaha pengolahan cabai merah yang menjadi materi pokok PKM.

Dari aspek akademik, luaran dari kegiatan PKM diantaranya adalah sebagai berikut;

- 1) Makalah yang disajikan pada seminar nasional pengabdian masyarakat.
- 2) Publikasi pada jurnal nasional terindek SINTA.
- 3) Publikasi pada media cetak lokal.
- 4) Hak Kekayaan Intelektual (HKI) berupa hak cipta.
- 5) Video pelaksanaan kegiatan yang diunggah di chanel youtube.
- 6) Bahan ajar.

2. METODE

Kegiatan PKM dilaksanakan di rumah Ketua KWT Segara Tani Jalan Pantai Gading Dusun III Desa Kungkai Baru Air Periukan Kabupaten Seluma, dengan koordinat lokasi -40°57" LS dan 102°20'47" BT. Agar lebih fokus kegiatan PKM disepakati diikuti oleh 10 orang peserta yang terdiri dari ketua dan anggota KWT Segara Tani. Disamping itu sesuai dengan panduan penelitian dan pengabdian masyarakat Dirjen Pendidikan Tinggi, Riset, dan Teknologi Kemendikbud RI Tahun 2021, maka dalam kegiatan PKM ini mengikutkan juga 2 mahasiswa dari Prodi Agroteknologi dan Prodi Agribisnis FPP UM Bengkulu. Waktu pelaksanaan PKM lebih kurang empat bulan mulai dari bulan Juli hingga Oktober 2022, yang secara garis besarnya dibagi atas tiga tahap yakni persiapan (koordinasi dengan mitra), pelaksanaan (pendidikan dan pelatihan), serta monitoring dan evaluasi (Purnamasari et al., 2022), sebagaimana pada diagram alir berikut;



Gambar 1. Diagram Alur Metode Pelaksanaan PKM

a. Pendidikan

Pada kegiatan pendidikan disampaikan materi TTG olahan tanaman sayuran yang mampu memperpanjang masa simpan serta dapat meningkatkan nilai tambah pada tanaman sayuran terutama cabai merah. Selain materi teknologi pengolahan hasil pertanian, dari aspek

managemen mitra sasaran juga diberikan pendidikan ilmu ekonomi pertanian dengan fokus kepada analisa usaha tani.

b. Pelatihan Pembuatan Olahan Cabai Merah

Setelah diberi pendidikan untuk menambah pengetahuan mitra, mitra sasaran selanjutnya diberi pelatihan proses produksi aneka olahan cabai yang terdiri dari pasta cabai, saos cabai rasa mangga, saos cabai rasa nanas, dan saos cabai rasa tomat serta pembuatan cabai bubuk, abon cabai dan cabai kering.

c. Pelatihan Analisis Usaha

Untuk menambah keterampilan mitra dalam melakukan analisis usaha, maka mitra diajari dan dilatih langsung dalam menghitung beberapa parameter diantaranya dalam menghitung biaya produksi, penentuan harga jual, keuntungan usaha, analisis efisiensi, kelayakan usaha, dan analisis BEP (Amdar et al., 2019; Elizabeth, 2019).

d. Monitoring dan Evaluasi Kegiatan

Agar semua rangkaian dapat terlaksana sesuai harapan, maka pada setiap tahapan dilakukan monitoring dan evaluasi seperti tingkat pemahaman mitra terhadap materi yang sudah disampaikan, pemahaman terhadap alur proses produksi olahan cabai merah, dan yang terpenting adalah money kualitas dari aneka produk olahan cabai merah yang dihasilkan dari program PKM. Beberapa instrumen evaluasi yang digunakan diantaranya metode kuantitatif seperti diskusi mendalam, uji organoleptik, dan penyebaran kuisioner diawal dan diakhir kegiatan PKM.

3. HASIL PENGABDIAN DAN PEMBAHASAN

a. Koordinasi Pelaksanaan Kegiatan PKM

Rangkaian pelaksanaan PKM dimulai dengan pertemuan diskusi dan koordinasi yang dilakukan antara tim pengabdian dengan ketua dan anggota KWT Segara Tani. Hasil koordinasi menyepakati lokasi dan jadwal kegiatan, jumlah dan personil mitra yang akan terlibat langsung dalam kegiatan, serta metode kegiatan yang akan dilaksanakan. Berhubung waktu pelaksanaan PKM masih dalam masa pandemi covid-19 maka semua kegiatan melaksanakan prokes covid-19 diantaranya pemakaian masker, selalu membersihkan tangan dengan sabun pada air mengalir dan anggota KWT sebagai peserta kegiatan berada dalam kondisi tidak sakit.



Gambar 2. Koordinasi Pelaksanaan Kegiatan dengan Mitra PKM

b. Pendidikan

Tahapan pendidikan dimulai dengan penyampaian materi oleh anggota pelaksana PKM serta ditambahkan dengan sesi tanya jawab. Bahan yang disampaikan mengenai hal-hal yang berkenaan dengan TTG pengolahan cabai serta materi analisa usaha tani. Kemudian dilanjutkan diskusi dan tanya jawab tentang analisis usaha dan strategi pemasaran produk serta potensi pengolahan produk cabai merah di saat harga cabai murah menjadi produk yang bisa

mempunyai daya simpan lebih lama. Alat bantu yang digunakan adalah tampilan powerpoint menggunakan LCD proyektor dan juga dibagikan fotocopy materi kegiatan pendidikan. Dari penyuluhan ini diharapkan anggota KWT mau dan mampu melaksanakan PKM guna meningkatnya kesejahteraan anggotanya. Hal ini sejalan dengan pendapat Vand den Ban dan Hawkins, 1999 dalam (Sunartomo, 2016) yang menyatakan bahwa penyuluhan pertanian dalam jangka panjang ditujukan agar petani dapat hidup sejahtera.



Gambar 3. Kegiatan Penyuluhan

c. Pembuatan Cabai Kering dan Cabai Bubuk

Proses pembuatan cabai merah kering dibuat melalui metode pengukusan dan pengeringan memanfaatkan panas sinar matahari. Sebelum dijemur dilakukan terlebih dahulu sortasi dengan membuang cabai yang tidak segar dan rusak, serta membuang tampuk buah, selanjutnya dicuci dengan air bersih. Untuk mempercepat proses pengeringan maka sebagian cabai segar dibelah memanjang dengan pisau stainless, setelah itu dilakukan proses pengukusan (*blanching*) dalam air panas. Kemudian dilakukan penjemuran dibawah terik mentari (Suyanti, 2018). Tahapan *blanching* dengan durasi sekitar 3 menit bertujuan untuk membunuh kuman dan bakteri, mempertahankan agar warna cabai tetap merah cerah, serta dapat membuat daya simpan lebih panjang. Proses pengeringan dengan penjemuran di bawah sinar matahari tergantung cuaca membutuhkan 5 - 7 kali 24 jam. Mengingat tahap kegiatan pengeringan membutuhkan waktu agak lama, maka proses membuat cabai kering dilakukan pada awal kegiatan pelatihan. Agar produk cabai kering memiliki daya simpan yang cukup panjang, maka dibutuhkan proses pengeringan bahan cabai hingga tingkat kelembaban maksimal 20 % dengan ciri-ciri tekstur cabai yang mudah patah dan mempunyai berat yang lebih ringan (Fudholi et al., 2013; Kurniati et al., 2020) Dari tahapan ini akan dihasilkan 2 varian yaitu cabai merah kering belah dan cabai merah kering bulat (utuh). Selanjutnya produk cabai merah bubuk dibuat dengan metode penggilingan cabai kering memakai mesin *hammer mill* sesuai dengan tingkat kehalusan butiran yang diinginkan dengan cara menyesuaikan ukuran saringan yang ada pada mesin.



(a)

(b)

Gambar 4. Pembuatan (a) Cabai Kering dan (b) Cabai Bubuk

d. Pembuatan Pasta Cabai, Saos Cabai dan Abon Cabai

Disamping produk cabai kering, mitra sasaran juga dilatih dalam pembuatan cabai merah dalam bentuk basah meliputi pasta cabai merah, saos cabai merah rasa tomat, saos cabai merah rasa nanas dan saos cabai merah rasa mangga. Proses pembuatan saos cabai dan pasta cabai merah dimulai dengan menggiling cabai merah menjadi bubur cabai dan menggiling bahan pencampur seperti mangga, tomat dan nanas.. Kemudian ditambahkan juga bawang merah dan bawang putih yang sudah digiling terlebih dahulu. Penggilingan menggunakan mesin pelumat makanan. Setelah dihaluskan maka bahan dicampur dan kemudian dimasak dengan api yang tidak terlalu besar (sedang). Untuk membuat rasa yang enak bisa ditambahkan garam dan gula sesuai selera. Selama proses pemasakan harus terus diaduk sampai adonan masak untuk mencegah adonan hangus (Suyanti, 2018). Apabila menginginkan umur simpan pasta dan saos cabai yang lebih panjang maka boleh ditambahkan benzoat sebagai bahan pengawet makanan dengan dosis maksimal sampai 1.000 mg/kg (Anonimus, 2013). Tetapi apabila saos atau pasta digunakan dalam waktu tidak lama atau langsung dikonsumsi maka tidak perlu ditambahkan bahan pengawet makanan. Sementara untuk produk abon cabai, dibuat dengan melakukan pengolahan lanjutan dari cabai bubuk. Prosesnya cabai bubuk ditambah dengan bawang putih bubuk serta sedikit bumbu penyedap makanan, selanjutnya dimasak sampai agak kering dengan menggunakan api yang kecil (Suyanti, 2018).



(a)

(b)

(c)

Gambar 5. Pembuatan (a) Pasta Cabai, (b) Saos Cabai, dan (c) Abon Cabai

e. Pelatihan Analisis Usaha

Pelatihan analisis usaha difokuskan pada objek usaha pengolahan cabai merah yang menjadi tema kegiatan PKM. Bila asumsi harga penjualan produk Rp. 12.500/botol kemasan 200 gram, serta tingkat produksi 100 botol/bulan, dengan harga cabai segar Rp 20.000/kg maka dari hasil perhitungan diperoleh nilai analisis selama satu tahun adalah : produksi 100 botol kemasan/hari selama 24 hari maka produksi sebesar 28.800 botol/tahun. Dengan pengeluaran Biaya Produksi yang meliputi biaya tetap dan variabel sebesar Rp.207.525.000/tahun, maka diperoleh Harga pokok penjualan sebesar 7.205,75 rupiah/btl, sehingga Keuntungan yang diperoleh adalah 4.794,25 rupiah/btl atau setara dengan 12.706.183,33 rupiah/bulan. Dari hasil analisis diperoleh usaha pengolahan cabai ini efisien dan menguntungkan dengan nilai Efisiensi Usaha sebesar 1,73, yang berarti setiap satu rupiah yang dikeluarkan maka didapatkan penerimaan sebesar 1,73 rupiah. Kemudian perhitungan titik impas usaha berada pada produksi sebanyak 1.383,5 botol/bulan, dan *Pay back Period* usaha selama 16 bulan.

f. Monitoring dan Evaluasi

Kegiatan program kemitraan masyarakat yang sudah dilaksanakan merupakan bentuk pentransferan ilmu dan TTG dalam pengolahan cabai yang selalu dibutuhkan masyarakat. Kegiatan yang dilakukan meliputi pelatihan, penyuluhan dan pendampingan kepada mitra yaitu anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) Segara Tani. Monitoring dilakukan sepanjang

pelaksanaan kegiatan PKM. Setiap ditemukan masalah seperti pada uji organoleptik langsung ditindaklanjuti dengan diskusi dalam mencari solusi dan perbaikan. Setelah kegiatan selesai dilaksanakan maka dilakukan evaluasi kegiatan dengan cara wawancara dan diskusi dengan mitra (kualitatif). Agar kegiatan evaluasi bisa dilaksanakan secara terukur juga dilaksanakan evaluasi kegiatan secara kuantitatif dengan membandingkan pemahaman dan keterampilan mitra peserta PKM saat sebelum dan sesudah kegiatan PKM melalui pengisian kuisioner dengan hasil evaluasi sebagai berikut;

Tabel 1. Hasil Evaluasi Pelaksanaan PKM

Materi Pelatihan	Sebelum PKM		Setelah PKM	
	Mampu	Tidak	Mampu	Tidak
1. Pembuatan Olahan Cabai Merah	0	10	0	10
2. Melakukan Analisis Usaha	0	10	6	4

Dari Tabel 1 dapat dilihat bahwa pelatihan pembuatan aneka olahan cabai merah yang diberikan dapat dikuasai oleh seluruh peserta, hal ini diduga karena materi pelatihan pembuatan aneka olahan cabai merah merupakan kegiatan memasak yang tidak berbeda jauh yang dilakukan ibu-ibu peserta dalam keseharian kegiatan dalam keluarganya, Sementara materi pelatihan analisis usaha hanya dapat dikuasai oleh 60% peserta pelatihan. Kurangnya jumlah peserta pelatihan yang menguasai materi pelatihan analisis usaha diduga disebabkan oleh faktor pendidikan dan usia ibu-ibu peserta pelatihan yang sudah tua sehingga mengurangi kemampuannya dalam menghitung dan menerima teori dalam melakukan analisis usaha. Walaupun begitu, dengan 60% mitra yang bisa melakukan analisis usaha sudah dianggap cukup dan memadai dalam keberlanjutan PKM dalam melakukan analisis usaha seperti perhitungan biaya produksi, keuntungan, efisiensi dan titik impas usaha tersebut.

Dari kegiatan monev juga ditemukan beberapa kendala produksi diantaranya cuaca yang sering tidak menentu. Proses penjemuran cabai merah yang sudah di *blanching* akan mengalami hambatan apabila turun hujan atau mendung dan ini akan merusak kualitas cabai kering dan bubuk cabai yang dihasilkan. Untuk mengatasi masalah cuaca, pihak mitra merencanakan akan membuat alat pengering sederhana atau membeli mesin listrik.

g. Keberlanjutan Program

Berdasarkan testimoni ketua kelompok, mereka berkomitmen untuk menjadikan olahan cabai merah menjadi salah satu produk unggulan KWT Segara Tani. Disaat harga cabai murah di pasaran mereka (KWT Segara Tani) akan memproduksi aneka olahan cabai merah, utamanya berbentuk cabai merah kering dan cabai merah bubuk yang lebih tahan lama untuk disimpan. Cabai kering dan cabai bubuk dan cabai kering dapat disimpan dan digunakan pada paceklik cabai di musim penghujan dimana harga cabai mahal di pasaran serta dalam mengantisipasi terjadinya fluktuasi harga cabai sepanjang tahun. Selain untuk konsumsi sendiri, anggota KWT Segara Tani juga berencana akan menjadikan aneka olahan cabai merah menjadi produk olahan untuk dijual sehingga dapat menjadi tambahan pendapatan keluarga.

4. KESIMPULAN

Dari tahap monitoring dan evaluasi rangkaian pelaksanaan kegiatan Program Kemitraan Masyarakat pada KWT Segara Tani dapat disimpulkan;

- 1) Semua mitra sasaran dalam hal ini anggota KWT Segara Tani yang mengikuti PKM sudah memahami TTG pengolahan cabai merah dan mampu mempraktekannya dalam memproduksi aneka olahan cabai merah.
- 2) Sebagian besar anggota KWT Segara Tani secara umum sudah memahami dan bisa melakukan analisis usaha.

- 3) Produksi aneka olahan cabai merah yang dihasilkan oleh KWT perlu dilakukan penyempurnaan agar bisa diperoleh produk yang layak jual, efisien, dan laku dipasaran.
- 4) Aneka olahan cabai merah berpeluang menjadi salah satu produk unggulan KWT Segara Tani.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih tim pelaksana dan penulis haturkan pada semua pihak yang terlibat langsung maupun tidak langsung dalam pelaksanaan program pengabdian masyarakat ini, terutama Kemendikbudristek RI yang telah memberikan dukungan pembiayaan melalui Hibah PKM Pendanaan 2022.

DAFTAR PUSTAKA

- Amdar, A. A., Anas, P., & Yuniarti, T. (2019). Analisis Usaha Beberapa Produk Olahan Perikanan di Cv. Fania Food Kota Gede Daerah Istimewa Yogyakarta. *Jurnal Penyuluhan Perikanan Dan Kelautan*, 13(2), 225–242. <https://doi.org/10.33378/jppik.v13i2.196>
- Anonimus. (2013). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet*. Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia.
- Anonimus. (2021). Panduan Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Tahun 2021 Edisi XII Revisi. In *Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Riset, dan Teknologi Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi*.
- Elizabeth, R. (2019). Pengembangan Agribisnis dan Pengolahan Mendukung Kesejahteraan Petani Cabe Merah. *MIMBAR AGRIBISNIS Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 5(2), 413–435. <https://jurnal.unigal.ac.id/index.php/mimbaragribisnis/article/download/2413/2115>
- Fudholi, A., Othman, M. Y., Ruslan, M. H., & Sopian, K. (2013). Drying of malaysian capsicum annum L. (Red Chili) dried by open and solar drying. *International Journal of Photoenergy*, 2013. <https://doi.org/10.1155/2013/167895>
- Jamilah, M., Kadirman, & Fadilah, R. (2019). Uji Kualitas Bubuk Cabai Rawit (*Capsicum frutescens*) Berdasarkan Berat Tumpukan dan Lama Pengeringan Menggunakan Cabinet Dryer Test Quality of Cayenne Pepper (*Capsicum frutescens*) POWDER BASED ON STACK WEIGHT AND LONG DRYING USING CABINET DRYER. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5(1), 98–107.
- Kurniati, N., Islamuddin, & Jafrizal. (2019). PKM Panti Asuhan 'Aisyiyah Kasih Ibu Kota Bengkulu. *JAPI Jurnal Akses Pengabdian Indonesia*, 4(2).
- Kurniati, N., Jafrizal, Kesumawati, N., & Fitriani, D. (2020). PKM SMK Agro Maritim Kota Bengkulu. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 4(5), 870–879. <http://journal.ummat.ac.id/index.php/jmm/article/view/3041/pdf>
- Purnamasari, E. D., Lazuardi, S., & Christyanti, S. (2022). Pelatihan Pemanfaatan Fintech dalam Pengelolaan pada Pelaku Usaha Clothing Line. *DINAMISIA Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(2), 523–530. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v6i2.9682>
- Sunartomo, A. F. (2016). Kapasitas Penyuluh Pertanian dalam Upaya Meningkatkan Produktivitas Pertanian di Jawa Timur. *Agriekonomika*, 5(2), 125–136. <https://doi.org/10.21107/agriekonomika.v5i2.1343>
- Supriadi, D. R., Susila, A. D., & Sulistyono, E. (2018). Penetapan Kebutuhan Air Tanaman Cabai Merah (*Capsicum annum L.*) dan Cabai Rawit (*Capsicum frutescens L.*). *Jurnal Hortikultura Indonesia*, 9(1), 38–46. <https://doi.org/10.29244/jhi.9.1.38-46>

Suyanti. (2018). *Membuat 6 Olahan Cabai* (A. Mu'min (ed.)). Penebar Swadaya.

Utomo, D., Murtadlo, K., Syaiful, S., & Novia, C. (2019). Peningkatan Pengetahuan Aneka Olahan Cabai Merah Besar untuk Kemandirian Ekonomi Masyarakat. *TEKNOLOGI PANGAN: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 10(2), 95–100.
<https://doi.org/10.35891/tp.v10i2.1646>