PRODUKSI ABON CABAI SEBAGAI INOVASI PRODUK UMKM MASYARAKAT DESA KALIBENING, KECAMATAN DUKUN, KABUPATEN MAGELANG

Susilo Dwikusuma[1], M Genta Mahardika R[2], Geniel Farhansyah S[3], Nashatra Vanya Tatia Kamal[4], Irena Annafi[5], Divya Fardhena F[6], Nur Lailika[7], Tegar Wibowo[8], Rofiq El Rois[9], Noor Fitri[10*]

[1,8]Prodi Teknik Industri, FTI Universitas Islam Indonesia, Yogyakarta
[2] Prodi Teknik Sipil, FTSP Universitas Islam Indonesia, Yogyakarta
[3,7] Prodi Hukum, FH Universitas Islam Indonesia, Yogyakarta
[4] Prodi Psikologi, FPSB Universitas Islam Indonesia, Yogyakarta
[5] Prodi Teknik Lingkungan, FTSP Universitas Islam Indonesia, Yogyakarta
[6] Prodi Ilmu Komunikasi, FPSB Universitas Islam Indonesia, Yogyakarta
[9]Direktorat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat, Universitas Islam Indonesia
[10]Prodi Kimia, FMIPA Universitas Islam Indonesia, Yogyakarta

[*]*Email*: noor.fitri@uii.ac.id

ABSTRAK

Pengembangan produk olahan cabai menjadi abon cabai kering merupakan solusi yang diusulkan untuk mengatasi fluktuasi harga cabai di Dusun Ngentak 1, Desa Kalibening, Kecamatan Dukun, Kabupaten Magelang. Produk abon cabai kering ini tidak hanya memberikan nilai tambah pada komoditas cabai, tetapi juga menjadi peluang usaha bagi masyarakat setempat melalui pengembangan UMKM. Tantangan utama yang dihadapi meliputi kurangnya pengetahuan masyarakat tentang pengolahan produk, desain kemasan, dan strategi pemasaran. Tujuan Pemberdayaan Masyarakat yang dilakukan oleh mahasiswa KKN UII Angkatan 69 adalah produksi abon cabai sebagai salah satu inovasi usaha UMKM. Pelaksanaan program pemberdayaan terdiri atas beberapa tahapan, yaitu: (i) Survey dan observasi petani cabe di Desa kalibening; (ii) Studi literatur dan FGD dengan narasumber pengusaha boncabe; (iii) Pelaksanaan dan pendampingan produksi boncabe; (iv) Evaluasi hasil produksi; dan (v) desain kemasan dan pelatihan digital marketing. Peserta Pelatihan adalah ibu-ibu PKK dan petani cabe. Hasil pelatihan berupa produk abon cabai kering dalam kemasan siap jual. Peserta pelatihan juga memiliki keterampilan berwira-usaha dan dapat menciptakan produk yang berkelanjutan. Produk abon cabai kering merupakan salah satu usaha UMKM yang mampu meningkatkan stabilitas ekonomi masyarakat, sekaligus mengatasi masalah ketidakstabilan harga cabai akibat perubahan cuaca.

Kata kunci: Boncabe, fluktuasi harga cabe, inovasi produk UMKM, Desa Kalibening Kecamatan Dukun, KKN UII Angkatan 69.

ABSTRACT

The development of processed chili products into dried chili floss is a proposed solution to overcome the fluctuation of chili prices in Ngentak 1 Hamlet, Kalibening Village, Dukun District, Magelang Regency. This dried chili floss product not only provides added value to chili commodities, but also becomes a business opportunity for the local community through the development of UMKM. The main challenges faced include the lack of community knowledge about product processing, packaging design, and marketing strategies. The purpose of Community Empowerment carried out by students of KKN UII 69 is production of chili floss as one of the UMKM business innovations. The

e-ISSN: 2963-2277

implementation of the empowerment program consists of several stages, namely: (i) Survey and observation of chili farmers in Kalibening Village; (ii) Literature study and FGD with boncabe entrepreneur resource persons; (iii) Implementation and assistance of boncabe production; (iv) Evaluation of production results; and (v) packaging design and digital marketing training. Training participants are PKK mothers and chili farmers. The results of the training are in the form of dried chili floss products in ready-to-sell packaging. The training participants also have entrepreneurial skills and can create sustainable products. Dried chili floss products are one of the UMKM businesses that can improve the economic stability of the community, while also overcoming the problem of chili price instability due to weather changes.

Keywords: Boncabe, chili price fluctuations, UMKM product innovation, Kalibening Village, Dukun District, KKN UII 69

PENDAHULUAN

Desa kalibening, Kecamatan Dukun, Kabupaten Magelang merupakan desa yang memiliki pertanian yang cukup berkembang. Salah satu hasil alam yang banyak di dapat di Desa Kalibening adalah Cabai. Cabai merah, yang dikenal secara ilmiah sebagai *Capsicum annuum*, adalah salah satu sayuran yang sangat diminati di seluruh dunia karena berbagai manfaat yang ditawarkannya. Cabai dapat dikonsumsi baik dalam bentuk mentah maupun olahan (Tumanggor, dkk. 2024). Cabai juga merupakan komoditas yang sering berkontribusi terhadap inflasi, dengan h arga yang sangat fluktuatif dan bisa turun drastis, sehingga secara signifikan mempengaruhi tingkat inflasi (Chintia & Destiningsih, 2022). Karena sensitivitasnya terhadap kejutan ekonomi, cabai sering dijadikan sebagai indikator utama inflasi (Hidayati dkk. 2022).

Fluktuasi harga cabai dapat memicu permasalahan struktural yang rumit (Lagiman & Supriyanta, 2021). Inflasi harga cabai merugikan konsumen, sementara deflasi cabai menjadi malapetaka bagi petani. Penurunan pendapatan petani membuat mereka kesulitan untuk membeli kebutuhan pertanian seperti pupuk dan obat hama. Masalah ini dapat terus berlanjut dan berdampak pada stabilitas ekonomi.

Cabai dapat diolah menjadi berbagai produk, baik yang dikonsumsi seperti abon cabai yang akan menjadi topik utama dalam pembahasan yang akan kita lakukan maupun menjadi produk non pangan seperti obat gosok, yang bermanfaat untuk meredakan kejang otot, alergi, rematik, serta meningkatkan sirkulasi darah (Tarigan & Wiryanta, 2003; Fitri, N dkk, 2019). Kandungan *capsaicin* dalam cabai memberikan efek panas yang membuatnya cocok digunakan dalam produk obat gosok.

Cabai merah memiliki tantangan serta peluang pasar yang unik. Meskipun begitu, keduanya cenderung mengalami penurunan harga ketika dipanen secara bersamaan

(Anwarudin, dkk. 2015). Di sisi lain, harga cabai biasanya naik saat hari besar atau musim penghujan (Zahra, dkk. 2023) Ketidakstabilan harga cabai merah, terutama saat panen, memerlukan perhatian dan koordinasi dari berbagai pihak (Anwaruddin, dkk. 2015).

Olahan produk cabai merah yang dapat dikonsumsi pun sangat bervariasi contohnya seperti saus cabai merah original, saus cabai merah dengan rasa nanas dan mangga, abon cabai merah, cabai merah bubuk, serta cabai merah kering (Utomo, dkk. 2019). Selain itu, selai cabai juga bisa menjadi peluang usaha bagi masyarakat (Fahriani, dkk. 2022) serta cabai dapat diolah menjadi produk seperti cabai blok kering atau basah (Dian Praptanto & Herlina Dewi, 2019) abon cabai, dan tepung cabai (Khairani Dkk., 2023)

Tujuan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah memberikan pelatihan tentang pengolahan cabai merah menjadi abon cabai. Alasan kami memilih abon cabai untuk dijadikan sebuah produk olahan sendiri adalah karena kami melihat abon cabai digemari oleh semua kalangan baik anak muda ataupun orang tua, karena rasa pedas dan gurih yang diberikan. Selain itu, kami berkeyakinan jika abon cabai dapat menjadi solusi atas rendahnya tingkat perekonomian masyarakat di desa Kalibening. Sehingga masalah harga cabai merah yang sering kali anjlok saat panen dapat diatasi dengan pembuatan sebuah produk yang memiliki harga tetap. Dengan mengolah cabai menjadi abon cabai, masyarakat dapat menciptakan peluang usaha mikro kecil berskala rumah tangga, serta mengurangi dampak negatif dari fluktuasi harga komoditas cabai.

METODE PELAKSANAAN

Dalam pembuatan abon cabai memerlukan beberapa alat-alat yang dibutuhkan diantanya yaitu, kompor gas, spatula, wajan, blender, sendok dan mangkok untuk wadah saat sudah dihaluskan. Adapula beberapa bahan baku utama yang akan digunakan dalam pembuatan abon cabai diantaranya yaitu cabai merah keriting, cabai rawit, bawang putih goreng, bawang merah goreng, penyedap rasa, dan juga garam.

Adapun tahapan pelaksanaan pembuatan boncabe ini adalah:

1. Wawancara (Observasi)

   Tahap pertama adalah melakukan observasi di Dusun Ngentak 1 Kalibening untuk mendeteksi permasalahan yang dihadapi masyarakat, khususnya dalam pengelolaan komoditas cabai. Tim pengabdian melakukan wawancara dengan beberapa tokoh masyarakat dan kelompok tani untuk memahami kondisi serta tantangan yang ada.

e-ISSN: 2963-2277

2. *Studi Literatur, FGD, Design Thinking* dan Pemecahan Masalah

   Setelah mengidentifikasi masalah, tim pendamping mengadakan sesi *Design Thinking* bersama beberapa perwakilan kelompok tani, baik dari kalangan tua maupun millennial. Dalam sesi ini, dirumuskan strategi untuk mengatasi masalah yang telah diidentifikasi serta menentukan langkah-langkah teknis yang akan diambil.

3. Pelaksanaan dan Pendampingan Pelatihan

   Tahap berikutnya adalah implementasi strategi yang telah dirancang. Tim pengabdian mengadakan pelatihan dengan mendatangkan narasumber yang berkompeten dalam bidang pengolahan cabai. Pelatihan ini meliputi berbagai aspek, mulai dari pemetikan cabai, pengeringan, pengemasan, hingga pemasaran produk. Selanjutnya, dilakukan pendampingan kepada masyarakat dalam menerapkan hasil pelatihan secara praktis.

4. Evaluasi

   Tahap akhir adalah evaluasi terhadap kegiatan pelatihan dan pendampingan yang telah dilakukan. Tim mengkaji apakah tujuan kegiatan tercapai, menilai keberhasilan program, serta mengidentifikasi area yang memerlukan perbaikan atau pengembangan lebih lanjut. Evaluasi ini dilakukan untuk memastikan dampak positif dan keberlanjutan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Secara umum Abon termasuk salah satu makanan tahan lama yang memiliki protein tinggi dan memiliki kadar kolesterol yang rendah, yang sudah dikenal masyarakat luas. (Musyaddad, dkk. 2019) Abon Cabai merupakan salah satu produk inovatif yang menurut kami sangat tepat diajarkan kepada masyarakat Dusun Ngentak 1 Kalibening sebagai solusi untuk menghadapi fluktuasi harga cabai dan mendorong semangat kewirausahaan di daerah tersebut. Dilihat dari proses produksinya, abon cabai adalah produk yang relatif mudah untuk dibuat selain itu alat dan bahannya juga mudah untuk didapatkan. Dusun Ngentak 1 juga memiliki paparan sinar matahari yang cukup panas, yang sangat mendukung proses pengeringan cabai secara alami menggunakan sinar UV.

Harga cabai biasanya mengalami penurunan drastis pada momen-momen tertentu seperti setelah panen, sehingga petani perlu mencari solusi kreatif untuk mengatasi masalah tersebut,

salah satunya dengan mengolah cabai menjadi produk. Ada dua jenis produk olahan cabai yang dapat dihasilkan, yaitu:

1. Produk olahan jadi seperti saus dan sambal.
2. Produk olahan setengah jadi seperti bubuk cabai, cabai kering, dan sejenisnya.

Mengolah cabai menjadi produk olahan adalah solusi yang tepat untuk menangani masalah harga cabai pasca panen, terutama karena produk olahan cabai dapat memperpanjang masa simpan cabai dengan dikeringkan. Kegiatan ini tidak hanya membantu menjaga kestabilan harga cabai di Dusun Ngentak 1 Kalibening, tetapi juga mendorong masyarakat untuk lebih bersemangat dalam berwirausaha.

Pelatihan ini mencakup cara membuat abon cabai serta teknik pengemasannya. Tahapan pembuatan abon cabai adalah sebagai berikut:

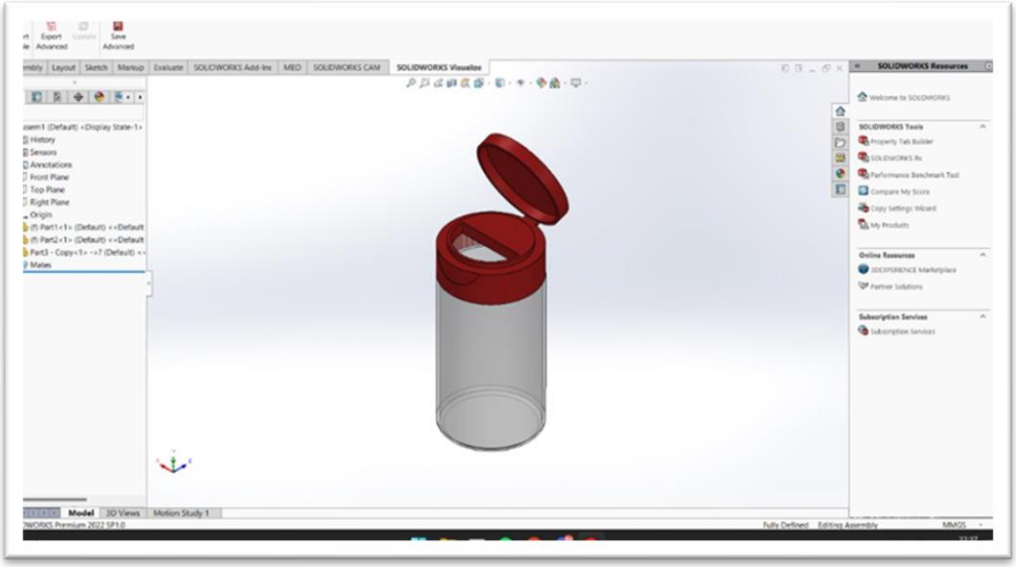
1. Pemilihan cabai (dengan kriteria cabai yang sudah berwarna merah dan masih segar).
2. Cabai yang telah disortir kemudian dicuci dan dikukus (setengah matang).
3. Cabai dikeringkan dengan dijemur atau menggunakan alat pengering bertenaga surya (proses ini memakan waktu 6-7 hari).
4. Tahap penggilingan pertama, di mana cabai kering ditumbuk terlebih dahulu hingga menjadi bubuk kasar.
5. Bubuk kasar tersebut kemudian digiling hingga halus.

Gambar 6. Tahapan Pelatihan Pembuatan Abon Cabai

Abon cabai yang dihasilkan oleh kelompok tani ini diberi nama "Abon cabe Ngentas" Nama ini merupakan saran dari tim peneliti setelah mempertimbangkan tingkat kepedasan produk yang sangat kuat, khas dari produk abon cabai. " Abon cabe Ngentas " sendiri

e-ISSN: 2963-2277

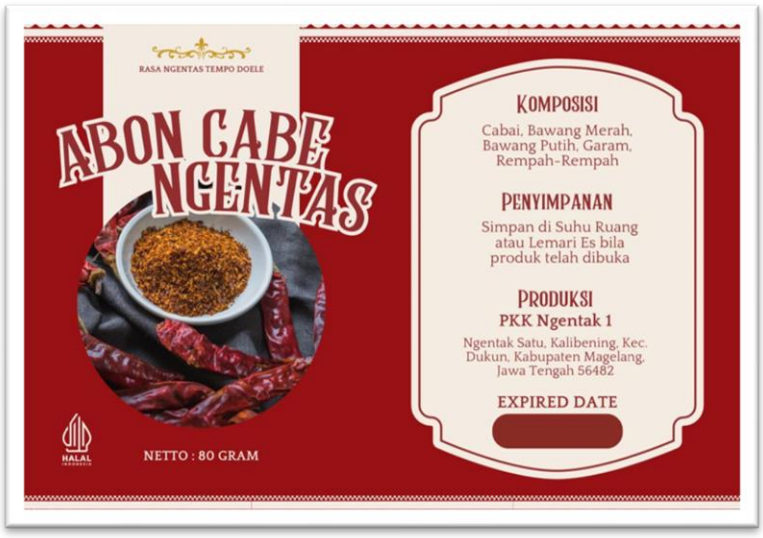
mencerminkan cita rasa yang sangat pedas sesuai dengan karakteristik cabai. Produk ini dikemas dalam botol plastik kecil berukuran 120 ml



Gambar 7. Pembuatan Design Botol Abon Cabai

Dengan label berwarna merah yang menggambarkan produk makanan pedas. Informasi yang tercantum dalam label meliputi:

1. Nama produk dan logo
2. Deskripsi produk
3. Komposisi
4. Label halal
5. Informasi produsen
6. Netto
7. *Expire date*



Gambar 8. Design Label Abon Cabai

Gambar 9. Hasil Produk Siap Jual

Setelah dilakukan sosialisasi program kerja, dilakukan perhitungan untuk menghitung keuntungan dan harga jual dari satu botol produk. Oleh karena itu, masyarakat tepatnya ibu-ibu PKK Dusun Ngentak 1 dilatih untuk melakukan manajemen uang dalam pengelolaan bisnis Abon Cabai ini. Pembiayaan Ngentas dibagi menjadi 8 aspek, yaitu:

e-ISSN: 2963-2277

1) Biaya Tetap

Biaya tettap merupakan biaya yang dalam pengeluarannya cenderung stabil dalam jangka waktu tertentu. Tabel 1. menunjukkan perkiraan biaya tetap untuk satu kali produksi atau sekitar 5 kg cabai keriting dalam jangka waktu tertentu.

Tabel 3. Biaya Tetap Pembuatan Abon Cabai Ngentas

No.	Nama Barang	Harga Total
1	Timbangan	IDR 26.000
2	Kompor	IDR 286.900
3	Tabung Gas	IDR 230.000
4	Sepatula	IDR 40.000
5	Blender	IDR 200.000
6	Dandang Besar	IDR 230.000
7	Wajan Besar	IDR 286.000
8	Baskom Besar	IDR 60.000
	Total Biaya	IDR 1.358.900

2) Biaya Tidak Tetap

Biaya tidak tetap merupakan biaya yang bervariasi dengan perbedaan volume setiap produksinya, ketika terdapat peningkatan dalam produksi, maka biaya tidak tetap ini juga akan mengalami kenaikan secara proposional dengan persentase yang sama. Tabel 2. menunjukkan perkiraan biaya tidak tetap untuk satu kali produksi atau sekitar 5 kg cabai keriting.

Tabel 4. Biaya Tidak Tetap Pembuatan Abon Cabai Ngentas

No.	Nama Barang	Harga Total
1	Cabai Keriting	IDR 175.000
2	Cabai Rawit	IDR 80.000
3	Bawang Merah	IDR 12.500
4	Bawang Putih	IDR 8.000
5	Lada	IDR 2.000
6	Penyedap Rasa	IDR 3.000
7	Garam	IDR 1.150
8	Gula	IDR 1.500

9	Minyak Goreng	IDR	40.000
10	Gas	IDR	42.000
11	Botol Kemasan	IDR	24.000
12	Stiker	IDR	3.000
	Total Biaya	IDR	392.150

Untuk biaya tidak tetap perbulannya sendiri adalah sebagai berikut

Biaya Tidak Tetap Per Bulan = BTT x n

Keterangan:

BTT : Biaya Tidak Tetap

N : Berapa kali produksi setiap satu bulan

Biaya Tidak Tetap Per Bulan = 392.150 x 6 = Rp 2.352.900

3) Biaya Penunjang

Biaya penunjang merupakan biaya tambahan dari biaya-biaya yang lain. Kebutuhan dari biaya penunjang juga bervariasi. Tabel 3. Menunjukkan perkiraan biaya penunjang untuk satu kali produksi atau sekitar 5 kg cabai keriting.

Tabel 5. Biaya Penunjang Pembuatan Abon Cabai gentas

No.	Nama Barang	Harga Total	
1	Kuota	IDR	50.000
2	Kertas Bungkus	IDR	20.000
	Total Biaya	IDR	70.000

4) Perkiraan umur ekonomis dari alat-alat produksi dari pembuatan Abon Cabai Ngentas adalah selama 5 tahun. Perkiraan ini dilakukan karena didasari oleh kemungkinan terjadinya kerusakan dan biaya penyusutan dari alat-alat produksi.

5) Harga Pokok Produksi Per Bulan

HPP Per Bulan = BT + BTT + BP

Keterangan:

BT : Biaya Tetap

BTT : Biaya Tidak Tetap

BP : Biya Penunjang

HPP Perbulan = Rp 1.358.900 + Rp 2.352.900 + Rp 70.000

= Rp 3.781.800

e-ISSN: 2963-2277

6) Harga Pokok Produksi Penjualan

$$HPP\ Penjualan = \frac{HPP}{Jml\ Produksi}$$

Keterangan:

HPP : Harga Pokok Produksi Per Bulan

$$HPP\ Penjualan = \frac{Rp\ 3.781.800}{180}$$

$$= \text{Rp } 21.010$$

7) Perhitungan Keuntungan

Keuntungan = Harga Jual – HPP Penjualan

Keuntungan = Rp 25.000 - Rp 21.010 = Rp 3.990

8) *Break Even Point (BEP)*

$$BEP = \frac{BTT}{Harga\ Jual - HPP\ penjualan}$$

Keterangan:

BTT : Biaya Tidak Tetap

BEP : *Break Even Point*

$$BEP = \frac{\text{Rp } 2.352.900}{\text{Rp } 25.000\ - 21.010}$$

$$= 590 \text{ Kemasan}$$

KESIMPULAN

Kegiatan penyuluhan dan pelatihan mengenai pembuatan olahan pangan dari cabai telah sukses dilaksanakan, dan dengan cepat diadopsi oleh para peserta pelatihan, khususnya para petani cabai di Dusun Ngentak 1. Produk olahan cabai yang telah dihasilkan terbukti mampu meningkatkan nilai tambah (*value added*) bagi cabai mentah dan dapat bertahan lama. Melalui inovasi ini, para petani mendapatkan solusi yang lebih baik untuk menghadapi fluktuasi harga cabai dan memiliki peluang lebih besar untuk meningkatkan pendapatan melalui produk olahan yang lebih bernilai di pasar.

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis menghaturkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada seluruh masyarakat Dusun Ngentak 1, khususnya kepada perangkat desa dan organisasi masyarakat setempat, atas partisipasi dan antusiasmenya dalam berkolaborasi dengan tim kami dalam kegiatan pengabdian ini, serta kepada semua pihak yang turut berkontribusi. Penulis juga berterima kasih

kepada DPPM UII yang telah memfasilitasi kegiatan Pengabdian ini. Dukungan dan kerja sama yang luar biasa sangat berarti bagi kami dalam mewujudkan program pengabdian ini dengan sukses.

DAFTAR PUSTAKA

Anwarudin, M. J., Sayekti, A. L., Marendra, A. K., & Hilman, Y. (2015). Dinamika produksi dan volatilitas harga cabai: Antisipasi strategi dan kebijakan pengembangan. *Pengembangan Inovasi Pertanian*, 8(1), 33–42.

Chintia, R. A., & Destiningsih, R. (2022). Pengaruh harga komoditas pangan terhadap inflasi di Kota Semarang. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Bisnis*, 27(2), 244–258. https://doi.org/10.35760/eb.2022.v27i2.4948

Dian Praptanto, D., & Herlina Dewi. (2019). Proses pengolahan cabai blok secara basah: Study on wet block chilli processing. *Jurnal Agro Industri*, 3(1), 45–50.

Fahriani, L., Rivaldi, Izzah, A., Ma'arif, M. S., Sabina, A. N., Rizky, & Sapar. (2022). Pengolahan cabai merah besar menjadi selai. *VIVABIO: Jurnal Pengabdian Multidisiplin*, 5(1), 6–12. https://doi.org/10.35799/vivabio.v5i1.48662

Fitri, N., et al. (2019). Produksi abon ikan lele sebagai alternatif usaha untuk meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Pelutan. *Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship*, 4(3), 199–206.

Hidayati, N., Anwar, S., & Rahmah, R. (2022). Peramalan harga cabai merah sebagai upaya menjaga stabilitas inflasi Kota Banda Aceh. *AGRIEKONOMIKA*, 11(1), 31–42. https://doi.org/10.21107/agriekonomika.v11i1.11380

Khairani, E., Hidayah, I., & Asri, R. (2023). Pelatihan dan pengolahan cabai merah menjadi produk abon cabai di Desa Gunung Bahgie Aceh Tengah. *Community Development Journal*, 4(5).

Lagiman, & Supriyanta, B. (2021). Karakterisasi dan morfologi pemuliaan tanaman cabai. LPPM UPN VETERAN Yogyakarta.

Musyaddad, A., Ramadhani, A., Pratama, M. A., Juliyanto, Safitri, I., & Fitri, N. (2019). Produksi abon ikan lele sebagai alternatif usaha untuk meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Pelutan. *AJIE - Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship*, 4(September), 199–206.

Tumanggor, S. B., Irfan, Y., Ningrum, Y. C., Ramadhani, A., Fakhrurozi, M., Syah, A., & Podesta, F. (2024). Peningkatan pendapatan masyarakat dengan diversifikasi produk

olahan cabai. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 8(2), 1762–1767. https://doi.org/10.31764/jpmb.v8i2.23464

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.v10i2.1646s

Zahra, S., Taufiq Abadi, M., & Rosyada, M. (2023). Analisis kenaikan harga kebutuhan pokok menjelang bulan Ramadhan di Pasar Induk Kajen. *Sahmiyya: Journal of Islamic Economics and Business*, 2(1), 230–239. https://e-journal.uingusdur.ac.id/sahmiyya/article/view/896