PENDAMPINGAN PELATIHAN PEMBUATAN PRODUK OLAHAN PASCA PANEN PETANI CABAI DI KELURAHAN TALANG JAMBE

Ita[1*], Saladdin Wirawan Effendy[2]
[1,2] *Prodi Kewirausahaan, Fakultas Ekonomi, Institut Teknologi Dan Bisnis Nasional*

[*]*Email*: itwirwys@gmail.com

ABSTRAK

Kelurahan Talang Jambe terletak di wilayah Kecamatan Sukarami, Kota Palembang, Provinsi Sumatera Selatan, Indonesia. Sejak tahun 2010 daerah ini memisahkan diri dari kelurahan Talang Betutu. Lokasinya yang strategis dekat dengan Kota Palembang membuat daerah ini berkembang cukup baik, fasilitas umum sekolah,, pasar tradisional cukup memudahkan untuk melayani aktifitas masyarakat sekitar Daerah ini termasuk pemasok sayur, buah-buahan ke pasar pasar tradiosional di sekitar Kota Palembang Tujuan dari pelatihan pembuatan produk olahan pasca panen petani cabai di Kelurahan Talang Jambe, adalah agar petani memahami untuk membuka peluang pendapatan baru dengan diversifikasi produk. Jadi Petani tidak lagi menjual cabai dalam bentuk mentah, tapi diolah dulu. Metode pelatihan dilakukan dengan sistem pembelajaran orang dewasa, dimana ada tukar pikiran melalui diskusi dan praktek langsung olahan cabai. Hasil dari pelatihan ini petani cabai sudah bisa mengolah cabai utuh menjadi cabai kering dan cabai bubuk Pendampingan ini akan berkelanjutan, dengan semakin banyak petani cabai yang membuat aneka macam olahan produk dari cabai. Sehingga petani tidak lagi menjual produk segar hasil tanian mereka, tapi sudah dibuat dalam skala industri rumahan, dan akan terbentuk sentra aneka olahan produk cabai di Kelurahan Talang Jambe.

Kata kunci : cabai, cabai bubuk, cabai kering, pengolahan

ABSTRACT

Talang Jambe Village is located in Sukarami District, Palembang City, South Sumatra Province, Indonesia. Since 2010, this area has been separated from the Talang Betutu sub-district. Its strategic location close to the city of Palembang makes this area developed quite well, public facilities, schools, and traditional markets make it quite easy to serve the activities of the people around this area, including suppliers of vegetables and fruit to traditional markets around the city of Palembang. The aim of the product manufacturing training of the post-harvest processing of chili farmers in Talang Jambe Village is so that farmers understand how to open up new income opportunities by diversifying products. So, farmers no longer sell chilies in raw form but process them first. The training method is carried out using an adult learning system, where there is an exchange of ideas through discussion and direct practice of chili processing. As a result of this training, chili farmers can process whole chilies into dried chilies and powdered chilies. This assistance will be sustainable, with more and more chili farmers making various kinds of processed chili products. So, farmers will no longer sell fresh products from their farms, but have made them on a home industry scale, and a center for various processed chili products will be formed in Talang Jambe Village.

Keywords: chili, chili powder, dried chili, processing

PENDAHULUAN

Kelurahan Talang Jambe terletak di wilayah Kecamatan Sukarami, Kota Palembang, Provinsi Sumatera Selatan, Indonesia. Sejak tahun 2010 daerah ini memisahkan diri dari kelurahan Talang Betutu. Lokasinya yang strategis dekat dengan Kota Palembang membuat daerah ini berkembang cukup baik, fasilitas umum sekolah,, pasar tradisional cukup memudahkan untuk melayani aktifitas masyarakat sekitar.

Daerah ini termasuk pemasok sayur, buah-buahan ke pasar pasar tradiosional di sekitar Kota Palembang. Di Kelurahan Talang Jambe masih banyak ditemukan petani petani cabai yang menjual cabai dalam bentuk segar. Biasanya petani menjual cabai segar langsung ke pasar tradisional, atau ke para pengepul. Keuntungan cukup baik jika penjualan berjalan lancar, berapapun jumlah hasil panen langsung terjual habis, namun juga berlaku sebaliknya petani mengalami kerugian jika panen berlimpah dan harga di pasar turun.

Berdasarkan pola penjualan produksi, produsen cabai merah yang berada di Sumatera Selatan menjual cabai merah seluruhnya ke pedagang pengepul (100,00%). Berdasarkan pola distribusi perdagangan, jalur distribusi perdagangan cabai merah di Sumatera Selatan berawal dari pedagang pengepul (Anton dan Ita, Jurnal MBIA 2020, Endah 2021)

Beberapa kerugian yang dialami petani jika menjual cabai dengan kondisi segar ketika panen berlimpah:

1. Penurunan Harga, ketika panen cabai berlimpah melebihi jumlah permintaan di pasar, tentu saja ini akan menurunkan pendapatan petani, meskipun panen berlimpah.
2. Susah Memasarkan Hasil Panen, jika panen berlimpah petani akan sulit menjual hasil panen.
3. Menurunnya Kualitas Cabai,
4. Stress, mengakibatkan petani tidak mau untuk menanam cabai lagi dan membiarkan tanaman cabenya membusuk di kebun.

Hal ini diebabkan keterbatasan informasi dan ketrampilan yang dimiliki petani cabai, sehingga menjadi kendala dalam pengolahan hasil panen cabai. Ketrampilan pengolahan pasca panen sangat diperlukan petani untuk memperpanjang umur simpan hasil panen, meningkatkan harga jual cabai. Segmentasi pasar juga diperlukan , dimana petani menjual hasil panennya sesuai dengan karakteristik pembeli atau kebutuhan pasar.

Pendampingan pengolahan pasca panen cabai sangat penting untuk membantu petani meningkatkan nilai jual produknya. Pengolahan pasca panen akan membuat hasil panen lebih mempunyai nilai ekonomis. Pendampingan ini akan membuat petani cabai bisa membuat

e-ISSN: 2963-2277

produk olahan dari cabai, cabe kering, cabe bubuk, yang pasti akan menambah umur penyimpanan disaat harga cabai murah. Ditambah lagi banyak olahan kuliner kekinian yang saat ini menggunakan olahan cabe kering dan cabe bubuk.

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan pendampingan dengan mengunjungi rumah beberpa orang petani cabai di Kelurahan Talang Jambe. Setelah diskusi dan dijelaskan keuntungan dan kerugian mengenai ketrampilan pengolahan cabai pasca panen, petani cabai tertark untuk mengikutin pendampingan dan pelatihan ketramplan pembuatan cabe keriting dan cabe bubuk. Adapun metode pelatihan dilakukan dengan sistem pembelajaran orang dewasa, dimana ada tukar pikiran melalui diskusi dan praktek langsung olahan cabai (Ita,dkk 2023)

Kami membuat jadwal pendampingan selama 6 bulan, tahap awal pelatihan mengunjungi petani cabai untuk mengetahui, permasalahan yang dihadapi oleh petani cabai, kemudian mengatur jadwal untuk pelatihan ketrampilan pengolahan cabai segar. Penulis bersama-sama dengan peserta pelatihan praktek langsung cara pengolahan cabai segar menjadi cabai kering dan cabai bubuk, ke depan penulis akan tetap mendampingi untuk aneka produk olahan cabai lainnya seperti sambal, saos, dan minyak cabai *(chilli oil).*

Adapun cabai yang digunakan adalah cabai merah dan cabe rawit segar, yang kemudian disortasi, dicuci bersih, direbus , ditiriskan dan kemudian dijemur dengan menggunakan sinar matahari. Dengan terus dibolak balik tujuannya agar kering secara merata. jika panas terik cabe akan kering dalam waktu 3 hari. Setelah cabai kering baru dikemas dan kemudian dijual sebagai olahan cabai kering, sedangkan untuk olahan cabai bubuk maka cabai kering tadi dihaluskan dengan menggunakan *grinder.*

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian kepada masyarakat ini melibatkan beberapa petani cabai di Kelurahan Talang Jambe. Awal kegiatan penulis melakukan survei lokasi pendampingan dan mengunjungi para petani di Kelurahan Talang Jambe,. Setelah mengetahui permasalahan yang dihadapi petani cabai adalah pada saat panen cabai berlimpah dan harga turun, mereka berputus asa sehingga membiarkan hasil panen cabai mengering dan membusuk di kebun.

Penulis berdiskusi dan memotivasi kepada ibu ibu petani cabai untuk tidak perputus asa dalam mengembangkan usaha dan meningkatkan pendaptan rumah tangga., Kegiatan pendampingan ini akan terus berkelanjutan, hingga petani bisa menjual bermacam macam

produk olahan dari cabe segar yang mereka tanam, dan akan didampingi dari proses olahan cabai hingga proses pemasaran baik secara *offline* maupun *online*. Harapan penulis jika petani cabai yang mengikuti pendampingan ini sukses mendiversifikasi produk cabai pasca panen, tentu saja akan menginspirasi petani lain untuk mengikutinya. (Gambar 1)



Gambar 1. Survey ke Kebun petani cabai

Sumber: Dokumen Penulis

Tahap awal penulis menyampaikan materi, kemudian dilanjutkan dengan praktek pengolahan bubuk kering , dan cabe bubuk dengan proses sebagai berikut: (BPOM,2017) (Gambar 2)

1. Pertama cabai dari kebun disortasi, kemudian dicuci bersih, setelahnya direbus, tujuan perebusan adalah untuk menghentikan proses pembusukan cabai dan membuat warna cabai tetap cantik, walau sudah kering.
2. Setelah direbus kemudian ditirikan baru setelahnya dijemur di sinar matahari



Gambar : Urutan proses pembuatan Cabai kering dan Cabai Bubuk

Sumber : Dokumen Penulis

e-ISSN: 2963-2277

Penggunaan sinar matahari yang cukup dengan proses penjemuran cabai di sinar matahari dari jam 09:00 WIB sampai dengan jam 15:00 WIB membuat cabe kering dengan kualitas baik untuk skala rumahan, untuk proses pembuatan cabe bubuk, cabe harus benar benar kering baru setelahnya dihaluskan dengan *grinder* rumahan.

Setelah melalui proses penjemuran selama 3 hari berturut-turut dengan pasokan sinar matahari yang cukup, maka cabai mongering dengan sempurna dan siap untuk dikemas sebagai cabai kering, dan diolah sebagai cabai bubuk (Gambar 3).



Gambar 3 Contoh Pengemasan Cabai Kering dan Cabai Bubuk.

Gambar: Dokumen Penulis

Setelah proses pelatihan cara pengolahan cabai kering dan cabai bubuk, peserta pelatihan sudah bisa mempraktekan pembuatan olahan cabai di rumah. Dengan mengetahui dan memiliki ketrampilan cara pengolahan cabai segar menjadi cabai kering dan cabai bubuk, petani tidak lagi membiarkan hasil panen cabai terbuang sia sia dan berputus asa.

Perhitungan ekonomis sederhana berdasar hasil praktek yang telah dilakukan. maka, 1 kg cabai basah setelah diolah diperoleh menjadi kurang lebih 500 gr cabe kering. Dari 500 gr

cabe kering dihasilkan 300 gr cabe bubuk kasar *(granule)*. Dengan Biaya produksi Rp 50.000 per kg cabe basah, setelah melalui proses pengeringan akan diperoleh 500 gr cabai kering, kemudian dikemas dengan kemasan 500 gr dengan harga jual Rp 50.000, maka petani akan mendapatkan penghasilan tambahan dan menambah umur simpan cabai. (Josua Alexander Gultom, 2021)

Pelatihan dan pendampingan lebih lanjut akan tetap dilaksanakan agar petani cabai bisa mencari dan mengatasi kendala-kendala yang terjadi di lapangan pada proses pembuatan cabe kering dan cabai bubuk. Petani juga harus menjalin kemitraan dengan pihak lain dalam pemasaran produk olahan cabai kering dan cabai bubuk, baik melalui koperasi, pasar tradisional, retail ataupun mulai menjajaki penjualan melalui media social baik melalui aplikasi WA, FB, Instagram ataupun marketplace sepeti tokopedia, shopee

KESIMPULAN

Kegiatan pendampingan dan pelatihan olahan produk cabai di Kelurahan Talang Jambe, akan menambah pengetahuan dan ketrampilan petani cabai untuk membuat produk hilirisasi bagi hasil produk cabai segar mereka. Selain menambah nilai jual dari produk cabai, juga tidak aka nada lagi tanaman cabai yang terbuang sia sia ketika panen berlimpah.

Kedepannya pendampingan ini akan berkelanjutan, semakin banyak petani cabai yang membuat aneka macam olahan produk dari cabai, jadi petani tidak lagi menjual produk segar hasil tanian mereka, tapi sudah dibuat dalam skala industri rumahan, sehingga akan terbentuk sentra aneka olahan produk cabai di Kelurahan Talang Jambe.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih disampaikan kepada Panitia Seminar Nasional Hasil Peneltian dan Pengabdian Pada Masyarakat Universitas Islam Indonesia atas erupakan Pengabdian kepada Masyarakat tahun 2024.

DAFTAR PUSTAKA

Alexander Gultom, J. (2021). Analisis Pengolahan Teknologi Untuk Cabe Merah Menjadi Cabe Bubuk di Kabupaten Dairi.

Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). (2017). Produksi Pangan Untuk Industri Rumah Tangga “Cabai Bubuk”.

Endah, S., dkk. (2021). Analisis Kinerja Perdagangan Komoditas Cabai Merah. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, Sekretariat Jenderal, Kementerian Pertanian.

Helviani, H., dkk. (2022). Nilai Tambah Cabai dan Peran Wanita Tani di Kecamatan Polinggona Kabupaten Kolaka, Sulawesi Tenggara, Indonesia.

Holtikultura.pertanian.go.id. (2021). Tingkatkan Nilai Tambah Olahan Cabai dengan Metode Pengeringan.

Ita, dkk. (2023). Pelatihan Kewirausahaan Bagi Pelaku UMKM di Kecamatan Talang Kelapa. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 6(3).

Kurniawan, A., & Ita. (2020). Analisis Faktor-Faktor Permintaan Cabai Merah Kering Impor oleh Pedagang Bumbu di Pasar Perumnas Kota Palembang, Sumatera Selatan.

Nurhafsah, R., dkk. (2021). Analisis Usaha Tani Cabai di Luar Musim Berdasarkan Penerapan Komponen Budidaya Cabai Merah di Provinsi Sulawesi Barat.

Putri, D. D. M., & Wijayanti, T. (2023). Analisis Nilai Tambah Pada Usaha Pengolahan Cabai Rawit (Capsicum frutescens L.) Menjadi Sambal Kemasan (Studi Kasus UMKM Dapoer Ikan Diana).

Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, Sekretariat Jenderal, Kementerian Pertanian. (2021). Analisis Kinerja Perdagangan Cabai Merah.

LAMPIRAN

A. Jadwal Pendampingan (Juli-Sept 2024)

Keterangan	Minggu ke 1	Minggu ke 2	Minggu Ke 3	Minggu Ke 4
Juli	Persiapan	Survey Lokasi	Survey Lokasi	Survey lokasi
Agustus	Pemberian Materi	Pemberian Materi	Pemberian Materi	Pemberian Materi
September	Praktek Pembuatan Cabai Kering	Praktek Pembuatan Cabe bubuk	Evaluasi hasil praktek	Diskusi dan rencana pengemasan

B. Jadwal Pendampingan (Oktober –Desmber 2024)

Keterangan	Minggu ke 1	Minggu ke 2	Minggu Ke 3	Minggu Ke 4
Oktober	Design Kemasan	Diskusi Pemasaran produk	Pemasaran Produk Offline	Pemasaran Produk Online
November	Evaluasi	Pengembangan produk Praktek Pengembangan Produk Olahan Cabai	Praktek Pengembangan Produk Olahan Cabai	Pra Praktek Pengembangan Produk Olahan Cabai
Desember	Bazar/ pameran	Bazar /Pameran	Mencari mitra	Penutupan Masa Pendampingan

e-ISSN: 2963-2277