

PEMBERDAYAAN POTENSI LOKAL WARGA TANI KARANGANYAR KECAMATAN ADIPALA KABUPATEN CILACAP MELALUI PENGOLAHAN CABAI MERAH

Empowerment Of Local Potential Of Karanganyar Farmers In Adipala District, Cilacap Regency Through The Processing Of Red Chili

**Elisa Issusilaningtyas¹, Lia Ernawati², Arief Hendrawan³, Sarwa⁴, Nikmah Nuur Rochmah⁵
, Marina Kurniawati⁶, Susanti⁷, Asep Nurrahman Yulianto⁸, Ryan Astaruddin⁹, Meka
Faizal Farabi¹⁰, Nur Santi Dwi Yogawati¹¹**

^{1,8}Program Studi Pendidikan Profesi Apoteker Universitas Al Irsyad Cilacap, ²Program Studi S1 Kewirausahaan Universitas Al Irsyad Cilacap, ³Program Studi S1 Fisioterapi Universitas Al Irsyad Cilacap, ⁴Program Studi D3 Keperawatan Universitas Al Irsyad Cilacap, ^{5,6}Program Studi S1 Farmasi Universitas Al Irsyad Cilacap, ⁷Program Studi S1 Kebidanan Universitas Al Irsyad Cilacap, ⁹Program Studi D3 Farmasi Universitas Al Irsyad Cilacap, ¹⁰Program Studi D4 TLM Universitas Al Irsyad Cilacap, ¹¹Program Studi D3 Kebidanan Universitas Al Irsyad Cilacap

Abstrak

Pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal merupakan salah satu upaya masyarakat dalam berpartisipasi mengembangkan potensi lokal yang dimilikinya guna peningkatan perekonomian pada masyarakat itu sendiri. Pengabdian ini dilaksanakan pada Kelompok Tani (KT) Lancar rejeki Desa Karang anyar Adipala Kabupaten Cilacap. Kelompok tani ini mempunyai usaha bercocok salah satunya tanaman cabai dan mengalami kendala dalam hal pemasaran produk segar, baik dari segi harga jual yang rendah saat panen raya maupun penurunan kualitas hasil panen akibat mengalami kerusakan saat penyimpanan. Hasil panen biasanya dijual dalam bentuk segar tanpa ada pengelolaan terlebih dahulu. Keterbatasan pengetahuan dan keterampilan pengolahan pasca panen cabai sehingga menjualnya dalam bentuk cabai segar. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan meningkatkan pemasaran hasil panen cabai dengan diversifikasi produk cabai dan kemasan yang marketable. Metode yang digunakan dalam pengabdian masyarakat ini adalah Penyuluhan dan pemberian materi teknologi pengolahan pasca panen cabai yang baik, keuntungan dan kerugian dari produksi cabai yang tidak dilakukan proses diversifikasi hasil pasca panen dan melakukan pelatihan dan pendampingan membuat beberapa diversifikasi produk cabai diantaranya cabai kering utuh, cabai bubuk, minyak cabai (chili oil) dan manisan cabai pada kelompok tani Lancar Rejeki guna meningkatkan nilai tambah hasil panen dan juga memperpanjang masa simpannya. Pengabdian ini dilaksanakan pada bulan November 2023. Hasil kegiatan pengabdian Masyarakat ini menghasilkan produk yang bernilai tinggi dengan diversifikasi produk olahan cabai menjadi diantaranya cabai kering utuh, cabai bubuk, minyak cabai (chili oil) dan manisan cabai dengan kemasan yang *marketable*.

Kata Kunci: Pemberdayaan Masyarakat, Diversifikasi cabai, Cabai kering, *chili oil*, manisan cabai

ABSTRACT

Community empowerment based on local potential is one of the community's efforts to participate in developing its local potential in order to improve the economy of the community itself. This service was carried out at the Farmers Group (KT) Smooth Fortune in Karang Anyar Adipala Village, Cilacap Regency. This group of farmers has a farming business, one of which is chili plants, and is experiencing problems in marketing fresh products, both in terms of low selling prices during the main harvest and a decrease in the quality of the harvest due to damage during storage. The harvest is usually sold fresh without any prior processing. Limited knowledge and skills in post-harvest processing of chilies so they sell them in the form of fresh chilies. This community service activity aims to increase the marketing of chili harvests by diversifying chili products and marketable packaging. The methods used in this community service are counseling and providing material on good post-harvest chili processing technology, the advantages and disadvantages of chili production that does not carry out the post-harvest product diversification process and providing training and mentoring to make several diversified chili products including whole dried chilies, chilies powder, chili oil and candied chilies in the Lancar Rejeki farmer group to increase the added value of the harvest and also extend its shelf life. This service will be carried out in November 2023. The results of this community service activity produce high value products by diversifying processed chili products into including whole dried chilies, powdered chilies, chili oil and candied chilies with marketable packaging.

Keywords: Community Empowerment, Chili Diversification, Dried Chili, Chili Oil, Candied Chili

1. PENDAHULUAN

Desa Karanganyar Kecamatan Adipala Kabupaten Cilacap merupakan Desa dengan mayoritas penduduk desa mengandalkan mata pencaharian utama sebagai pertanian bidang Pertanian dan Perkebunan. Dengan komoditi utama hasil pertaniannya adalah Bawang merah, pokcoy, dan cabai. Potensi dari hasil bidang pertanian tersebut salah satunya yang belum dimanfaatkan secara optimal ialah cabai merah memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Biasanya hanya cabai segar di jual terutama saat panen raya pada pengepul yang datang pada desa Karang anyar setiap musim panen datang dengan penawaran harga yang relatif rendah, dan masyarakat petani desa Karang anyar pun tidak dapat berbuat banyak dengan masalah tersebut mengingat daya tahan dari cabai merah yang tidak begitu lama, jika tidak segera di jual maka cabai merah akan rusak dan membusuk. Cabai memiliki kadar air lebih dari 90% sehingga termasuk dalam golongan produk yang mudah rusak (1). Akibat dari masalah penawaran harga yang rendah oleh pengepul tersebut banyak petani di Desa karang anyar yang tidak melanjutkan kembali untuk menanam cabai merah. Berdasarkan data USDA (U.S. Department of Agriculture) Cabai lombok atau cabai merah besar mengandung vitamin C yang tinggi, vitamin B12, vitamin B6, vitamin D, vitamin A, mengandung magnesium, kalium, natrium (2).

Terbatasnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat, belum mampu mengolah hasil panen cabai menjadi produk olahan yang bisa memperpanjang masa simpan hasil panen sehingga akan sangat menguntungkan para petani. Pengolahan cabai menjadi produk olahan dapat meningkatkan nilai tambah, dalam hal ini adalah harga jual (3). Selain meningkatkan nilai tambah, pengolahan cabai menjadi suatu produk olahan juga menambah masa simpan hasil panen. Penanganan pascapanen yang tepat akan memperpanjang umur simpan komoditi dan mengurangi *losses* (1).

Penyuluhan, pelatihan dan pendampingan pengolahan pasca panen cabai sangat penting untuk membantu petani meningkatkan nilai jual produknya. penyuluhan dan pelatihan pascapanen cabai dari cabai, cabe kering, cabe bubuk, minyak cabai (*chili oil*) dan manisan cabai yang pasti akan menambah umur penyimpanan disaat harga cabai murah. Selain cabai kering, cabai bubuk juga banyak diminati untuk menambah rasa pedas di setiap makanan. Contoh olahan cabai bubuk adalah “bon cabe”. Bon cabai kemasan menjadi andalan untuk memberi rasa pedas pada makanan. *Chili oil* banyak diminati seiring perkembangan zaman. Salah satu contoh nya juga olahan cabai menjadi sambal. Dengan perkembangan zaman, untuk kalangan muda atau ibu-ibu modern suka membeli sesuatu yang instan namun tidak menghilangkan rasa yang asli. Ditambah lagi banyak olahan kuliner kekinian yang saat ini menggunakan olahan manisan cabai, cabe kering, cabe bubuk dan *chili oil* sehingga diharapkan dapat memperpanjang masa simpan cabai serta menjaga stabilitas harga sekaligus meningkatkan pendapatan dari petani cabai. Petani di desa Karang anyar belum mampu mengolah cabai menjadi produk olahan. Hal ini disebabkan karena para petani cabai belum pernah memperoleh pengetahuan dan keterampilan bagaimana cara membuat produk olahan dari cabai. Usaha cabai olahan ini dapat dikembangkan sehingga akan sangat membantu perekonomian petani cabai dan masyarakat sekitar karena dapat menyerap tenaga kerja dan dapat menambah pendapatan keluarga.

Cabai yang dikeringkan merupakan salah satu alternatif untuk meningkatkan nilai tambah produk pada saat jumlah kapasitas produksi cabai meningkat dan harga jual cabai menurun. Olahan cabai bubuk merupakan salah satu dari jenis produk olahan cabai yang dibuat dari cabai yang telah dikeringkan dan dilakukan proses penepungan untuk memperoleh cabai bubuk. Pada pengolahan cabai kering menjadi cabi bubuk cabai mampu mempertahankan kualitasnya dan daya simpan, tidak terjadi penurunan nyata pada kadar air, aroma, dan tidak terjadi kebusukkan, tetapi berbeda nyata pada penurunan parameter warna, tekstur, dan rasa (4).

Pengeringan cabai merah dapat dilakukan secara alami yaitu proses pengeringan

cabai dengan cara alami atau tradisional dilakukan dengan menggunakan sinar matahari dengan cara menjemur cabai dibawah sinar matahari, pengeringan dengan sinar matahari tidak memerlukan bahan bakar sehingga tidak memerlukan biaya tetapi pengeringan dengan sinar matahari sangat bergantung terhadap kondisi cuaca. Selain itu pengeringan juga dapat menggunakan oven (5).

Manisan merupakan salah satu metode pengawetan produk buah buahan yang sudah dikenal dari zaman dulu, dan dalam proses pembuatannya menggunakan gula, dengan cara merendam bahan dengan larutan gula dan dapat di simpan dalam waktu yang cukup lama. Manisan adalah salah satu bentuk makanan olahan yang banyak di sukai oleh masyarakat. Rasanya yang manisan bercampur dengan rasa khas dari buah, sangat cocok untuk di nikmati di berbagai kesempatan. Manisan biasanya dimakan sebagai hidangan pelengkap untuk merangsang nafsu makan (6). Teknologi membuat manisan merupakan salah satu cara pengawetan makanan yang sudah di terapkan sejak jaman dahulu. Perendaman manisan akan membuat kadar gula meningkat dan mengurangi kadar air yang terdapat dalam buah. Proses ini akan memperlambat pertumbuhan mikroorganisme (jamur, kapang) merusak sehingga buah akan lebih tahan lama. Pertama manisan dibuat dengan merendam dengan larutan gula. Manisan juga di buat untuk memperbaiki cita rasa buah yang tadinya asam menjadi asam manis. Dalam proses pembuatan manisan digunakan air garam dan air kapur sirih untuk mempertahankan bentuk, tekstur, serta menghilangkan rasa getir pada buah (7). Manisan cabe adalah buah cabe yang diawetkan dengan gula. Tujuan pemberian gula dengan kadar yang tinggi pada manisan cabe, selain untuk memberikan rasa manis, juga mencegah tumbuhnya mikroorganisme (jamur, kapang). Cabe yang paling baik untuk dibuat manisan adalah cabe merah yang ukurannya besar dan berdaging tebal (8).

Melalui kegiatan pengabdian masyarakat berupa penyuluhan, pelatihan, dan pendampingan masyarakat sasaran yang belum memiliki kegiatan yang produktif agar memiliki pengetahuan dan keterampilan untuk mengembangkan dan mengelola potensi desa karang anyar kecamatan Adipala dapat memperpanjang masa simpan serta meningkatkan nilai jual komoditas cabai sehingga memberikan dampak yang signifikan terhadap peningkatan perekonomian masyarakat. Pengembangan sebuah produk berbahan dasar cabai agar nilai jual cabai dapat meningkat karena adanya Inovasi pengolahan cabai menjadi aneka produk, dan memberdayakan masyarakat yang ada di desa Karang anyar kecamatan Adipala kabupaten Cilacap.

2. METODE PENELITIAN/PENGABDIAN

Metode pelaksanaan pengabdian meliputi pendidikan masyarakat, pelatihan, pendampingan, dan pengenalan ilmu pengetahuan dan teknologi tepat guna kepada ibu-ibu di Desa Karang anyar (9,10). Bentuk program yang akan dilaksanakan Tim Pengabdian Masyarakat ini adalah program penanganan dan pengolahan hasil pertanian, program pembuatan berbagai diversifikasi produk olahan cabai dan kemasan. Metode yang digunakan dalam melakukan pemberdayaan kelompok sasaran teknik pembelajaran kelompok disertai praktek dengan pendekatan sosialisasi program pada ibu-ibu rumah tangga dan kelompok tani, dan pendampingan pembuatan olahan cabai sampai kelompok mitra sasaran bisa melakukan sendiri

Teknologi produksi olahan cabai, pembuatan cabai kering, bubuk cabai, minyak cabai dan manisan cabai yang higienis. Pembelajaran dan praktek akan dilakukan oleh Tim pengabdian ini bersama kelompok sasaran. Langkah-langkah yang diperlukan untuk mengatasi permasalahan adalah:

a. Penyuluhan dan pemberian materi.

Penyuluhan proses olahan cabai, keuntungan dan kerugian dari produksi cabai yang tidak dilakukan proses diversifikasi hasil pasca panen.

b. Pelatihan dan pendampingan pembuatan inovasi diversifikasi pengolahan cabai Pelatihan dan pendampingan pada proses olahan produk hasil cabai ditujukan

untuk melatih dan meningkatkan ketrampilan petani dalam pembuatan diversifikasi cabai. Setelah itu, dilakukan pula monitoring dan evaluasi melalui proses pendampingan kepada masyarakat guna memastikan keberlanjutan dari produk cabai yang dihasilkan.

c. Monitoring dan evaluasi produk hasil.

Tahap ketiga, tim membuat pengemasan produk dengan kemasan yang lebih menarik dan marketable untuk dapat dipasarkan. Hasil produk diversifikasi cabai menerapkan strategi pemasaran hasil meskipun mayoritas masih memilih untuk melakukan penjualan secara langsung (*direct selling/door to door selling*).

Langkah evaluasi pelaksanaan program dan keberlanjutan program di lapangan setelah pelaksanaan kegiatan yaitu Berdasarkan produk olahan cabai yang dihasilkan dari kegiatan ini, nampaknya perlu adanya keberlanjutan program optimalisasi penggunaan media pemasaran *digital e-mall* yang disiapkan oleh pemerintah daerah serta kerjasama dengan toko ritel (Alfamart dan Indomaret)

dalam mempromosikan dan memasarkan produk yang dihasilkan oleh pelaku usaha milenial. Hal penting yang harus didampingi dalam keberlanjutan program oleh lembaga mitra adalah :

- 1) Pendampingan pengelolaan unit usaha kelompok
- 2) Pendampingan pemasaran produk olahan yang dihasilkan

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Cabai sebagai salah satu produk agribisnis mempunyai sifat yang sangat mudah rusak dan bersifat musiman, sehingga petani yang sudah menerapkan teknologi budidaya yang dianjurkan akan menghasilkan jumlah cabai yang banyak pada saat panen raya. Inilah yang kemudian menimbulkan suatu masalah, dimana harga cabai menjadi turun dan cabai mudah membusuk apabila penanganannya tidak tepat.

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini dilakukan pada hari Selasa 14 November 2023 Di KT. Rezeki Lancar Desa Karanganyar Kecamatan Adipala Kabupaten Cilacap. Acara dimulai pada pukul 09.00 sampai selesai. Adapun jumlah Mitra yang hadir adalah berjumlah 21 orang. Mitra merupakan ibu-ibu rumah tangga dan anggota kelompok tani. Kegiatan diawali dengan pembukaan dan pengenalan antara tim dosen UNAIC dengan ibu-ibu, dilanjutkan dengan penyampaian materi yang diikuti dengan sesi diskusi, praktik pengolahan produk cabai, dan diakhiri dengan Evaluasi produk hasil akhir sebelum kegiatan ditutup.

a. Penyuluhan dan pemberian materi.

Kegiatan pemberian materi dengan pemaparan oleh pemateri perihal berbagai teknologi pengolahan pasca panen cabai yang baik, keuntungan dan kerugian dari produksi cabai yang tidak dilakukan proses diversifikasi hasil pasca panen. Disampaikan juga penjelasan tentang proses diversifikasi produk cabai kering yang merupakan alternatif dalam penanganan pasca panen cabai, meliputi: penjelasan mengenai teknik penyimpanan, teknik pengeringan sederhana baik dengan sinar matahari maupun dengan oven, penjelasan mengenai sanitasi higien dalam proses produksi, penetapan harga jual dan pengemasan produk. Pemaparan oleh pemateri menjadi awal dan inti dari kegiatan penyuluhan tersebut, kemudian dilanjutkan dengan sesi tanya jawab oleh peserta penyuluhan. Peserta penyuluhan cukup aktif terlibat dalam diskusi menarik bersama pemateri. Diskusi yang terjadi salah satunya meliputi pembahasan mengenai potensi komoditas cabai yang ada di Desa Karang anyar untuk dijadikan produk olahan cabai

(diversifikasi). Peserta penyuluhan cukup aktif terlibat dalam diskusi menarik bersama pemateri. Kegiatan penyuluhan dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Dokumentasi kegiatan Penyuluhan dan pemberian materi.

b. Pelatihan dan pendampingan pembuatan inovasi diversifikasi pengolahan cabai

Pelatihan dan pendampingan pengolahan cabai dilaksanakan dengan tujuan memberdayakan para petani untuk mengembangkan potensi penjualan cabai menjadi produk yang bernilai jual lebih tinggi, hal tersebut didasari karena harga cabai tidak pernah menentu. Pelatihan tersebut menuturkan, bahwa Ia ingin memberikan solusi alternatif untuk pengelolaan cabai menjadi produk yang memiliki nilai daya jual yang tinggi, mengingat para petani akan mengalami kerugian besar jika harga cabai sedang turun. Pelatihan dan pendampingan pembuatan bubuk cabai selain itu juga untuk menjawab keluhan petani dengan tujuan dapat memperpanjang daya simpan cabai dan mengurangi kerugian bagi petani.

Pelatihan yang merupakan difusi ipteks dan dilanjutkan dengan Demonstrasi pengolahan cabai merah menjadi :

- 1) Pengeringan cabai merah, pembuatan diversifikasinya menjadi cabai merah kering utuh.

Cara pembuatannya : Bahan baku cabe merah dicuci dan disortasi kemudian ditiriskan. Ke dua, cabe dikeringkan, dapat menggunakan sinar matahari atau menggunakan oven dan senantiasa dibolak-balik agar keringnya merata. Setelah benar-benar kering. Pengemasan cabai merah kering menjadi produk dengan label yang menarik. Pembuatan cabai kering diawali dengan pensortiran kemudian dibuang bagian tangkainya.

Setelah itu, cabai dikukus untuk mempertahankan warna merah pada cabai dan dijemur dibawah sinar matahari selama kurang lebih 5-7 hari. Tim sebelumnya sudah menyediakan cabai yang telah dikeringkan agar proses pelatihan lebih efisien.



Gambar 2. Dokumentasi kegiatan Pengeringan cabai merah

2) Cabai merah bubuk atau bon cabe

Cabai bubuk adalah hasil pengolahan cabai segar menjadi bubuk. Penggunaan cabe bubuk menjadi tren di kalangan rumah tangga dan industri bersamaan dengan meningkatnya kebutuhan bumbu cabai dalam bentuk praktis dan mudah dibawa kemana saja. Biasanya, cabai diolah dengan cara direbus atau digoreng terlebih dahulu untuk kemudian diadukan sambal atau langsung dimasukkan ke dalam hidangan. Cabe bubuk merupakan modifikasi dari pengolahan sambal yang dilakukan sampai hasil olahan cabai menjadi kering dan praktis digunakan. Cabai bubuk diolah dengan cara mengeringkan cabai segar kemudian menggilingnya sampai halus. Cabai kering sudah terlebih dahulu menjadi bagian dari bumbu masak sehari-hari di dapur Asia. Bumbu, garam dan rempah dapat ditambahkan sesuai selera dalam proses pembuatan cabai bubuk. Jenis cabai yang digunakan bisa cabai merah, cabai tiung atau cabai rawit bergantung pada tingkat dan rasa pedas yang diinginkan. Warna cabai bubuk mulai dari jingga tua sampai merah gelap (11).



Gambar 3. Dokumentasi kegiatan pembuatan Cabai merah bubuk atau bon cabe

3) Minyak cabai (*chili oil*)

Proses pembuatannya melalui proses perendaman cabai kering dalam minyak panas, yang menghasilkan minyak pedas yang kaya akan rasa dan aroma cabai. *Chili oil* sering digunakan sebagai tambahan atau bumbu dalam masakan untuk memberikan rasa pedas dan aroma khas. Produk ini memiliki beragam variasi dalam tingkat kepedasannya dan dapat digunakan dalam hidangan seperti mie, nasi goreng, sup, dan banyak lagi.

Pembuatan minyak cabai (*chili oil*) memerlukan bahan baku seperti minyak goreng, cabai kering, bawang putih, bawang merah, ebi, garam, gula, penyedap, kecap asin, ipekak. Siapkan alat dan bahan yang di gunakan, setelah itu blender kasar cabai kering. Haluskan bawang merah dan bawang putih dan ebi, iris, lalu panaskan minyak di api kecil, setelah panas, masukkan bumbu halus sampai matang masukkan ipekak, masak di api kecil tambahkan dengan garam, gula penyedap sebelum air dalam bawang habis dan aduk sampai tercium harum. Setelah harum tercium, masukkan cabai kering yang telah di blender kasar, hingga minyak berwarna merah, kemudian tambahkan kecap asin. Aduk sebentar dan tunggu sampai sedikit dingin lalu masukkan ke botol kemasan.



Gambar 4. Dokumentasi kegiatan pembuatan *Chili oil*

4) Manisan *cabai*.

Pembuatan manisan cabai bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat manisan cabe. Cabe yang berdaging tebal $\frac{1}{2}$ kg Gula pasir secukupnya Garam. Air.

Cara membuatnya :

- a) Belah cabe, dan buang semua isi atau jeroan cabe, termasuk biji dan tangkai putih yang ada didalam cabe.
- b) Setelah itu, rendam cabe yang telah dibuang isinya kedalam air garam selama 6 sampe 12 jam. Ini bertujuan untuk menghilangkan sisa-sisa rasa pedas yang ada di dalam cabe.

- c) Sementara itu, masak air dan gula pasir, aduk hingga merata hingga mengental dan masak. Angkat, dan usahakan masih dalam keadaan panas.
- d) Ambil cabe yang telah direndam dalam larutan garam, tiriskan dan cuci bersih.
- e) Lalu rendam cabe tersebut dalam larutan gula (dalam keadaan panas, supaya rasa manisnya meresap kedalam cabe, tapi bukan dalam keadaan kompor menyala).
- f) Rendam kira-kira 6 -12 jam, lalu cicipi cabenya apakah sudah manis atau belum. Kalau belum, tiriskan cabe, lalu masak lagi larutan gula tersebut. Setelah masak, matikan kompor, masukan kembali cabenya ke dalam larutan gula. Rendam lagi..dan seterusnya.
- g) Jika dirasa sudah manis, cabe siap untuk dihidangkan dan dinikmati.



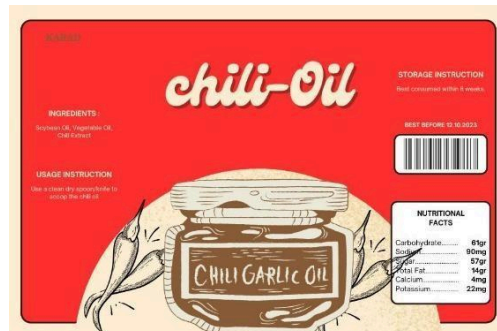
Gambar 4. Dokumentasi kegiatan pembuatan manisan cabai

Pada tahap akhir pelatihan dan pendampingan akan dilakukan Evaluasi olahan cabai melalui uji Uji Indrawi baik berupa bubuk cabai, cabai kering, *chili oil* dan manisan cabai yang meliputi kenampakan, warna dan bau. Diskusi, tanya – jawab dilakukan sambil mitra melakukan uji rasa. Tujuannya agar mitra dapat bertanya hal – hal yang masih kurang dipahami dan dimengerti dari semua tahapan.

c. Monitoring dan evaluasi produk hasil.

Tahap ketiga, tim membuat pengemasan produk dengan kemasan yang lebih menarik dan *marketable* untuk dapat dipasarkan. Pemasaran dapat dilakukan secara *offline* maupun *online*. Pemasaran secara *offline* dilakukan di ruang lingkup sekitar tempat tinggal, bazar makanan, maupun tempat-tempat yang sedang mengadakan kegiatan. Adapun pemasaran secara *online* dapat dilakukan dengan cara memasarkannya melalui

media sosial seperti *whatsapps*, instagram dan facebook dan sebagainya. Hasil produk diversifikasi cabai menerapkan strategi pemasaran hasil meskipun mayoritas masih memilih untuk melakukan penjualan secara langsung (*direct selling/door to door selling*) namun mau beradaptasi menggunakan beberapa jenis strategi pemasaran dalam mendistribusikan produk yang dihasilkan. Adapun produk olahan yang dihasilkan di akhir kegiatan PKM adalah cabai kering, cabai bubuk, dan chili oil dan manisan cabai yang sudah dikemas rapih dengan menggunakan *plastic zip lock* dan botol serta diberi stiker label untuk menambah daya tarik calon konsumen



produk diversifikasi dari ibu- ibu masyarakat dan KT. Lancar rejeki Desa Karang anyar Adipala dapat memahami dan menganggap bahwa kegiatan sangat bagus dan bermanfaat. Kegiatan ini termotivasi untuk menerapkan materi penyuluhan dan berniat untuk menularkan ilmu yang diperoleh kepada ibu- ibu PKK yang tidak dapat menghadiri kegiatan tersebut melalui buku saku yang diberikan dari penyuluh.

Faktor-faktor pendukung yang membuat kegiatan ini berjalan lancar adalah KT. Lancar rejeki Desa Karang anyar Adipala sudah mengenal diversifikasi olahan pertanian seperti bawang merah dan pokcoy. Sehingga diversifikasi produk pertanian cabai nantinya dapat meningkatkan perekonomian keluarganya. Kendala yang dihadapi adalah beberapa peserta yang diundang tidak dapat hadir karena waktu pelaksanaan PkM adalah adanya

bersamaan dengan kegiatan sebagai karena ada kegiatan lain, baik kegiatan keluarga maupun kegiatan sosial lainnya.

Saran, kesan dan pesan yang disampaikan peserta juga beragam. Diantaranya adalah:

- 1) Permintaan pendampingan dalam pemasaran dan perolehan perijinan PIRT dan media pemasaran *digital e-mall* yang disiapkan oleh pemerintah daerah serta kerjasama dengan toko ritel (Alfamart dan Indomaret) dalam mempromosikan dan memasarkan produk yang dihasilkan oleh pelaku usaha milenial. sehingga diversifikasi produk cabai tersebut mempunyai nilai jual yang tinggi.
- 2) Permintaan untuk memberikan pelatihan dalam materi lain di kesempatan mendatang.

Secara keseluruhan, kegiatan PkM yang dilaksanakan di Desa Karang anyar Adipala dapat dikatakan berhasil, baik dari segi pelaksanaan, penyampaian materi, maupun dampaknya terhadap pemahaman peserta. Dengan hasil ini, diharapkan ibu- ibu masyarakat dan KT. Lancar rejeki Desa Karang anyar Adipala Cilacap menjadi lebih memahami pentingnya peran mereka dalam meningkatkan perekonomian petani dan meningkatkan permintaan produk olahan cabai karena dianggap lebih simpel dan menguntungkan di kondisi sekarang ini,

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian ini memberikan kesimpulan sebagai berikut :

- a. Pengabdian masyarakat telah tercapai target sasaran yaitu ibu- ibu masyarakat dan KT. Lancar rejeki Desa Karang anyar Adipala Cilacap mendapat peningkatan dari sebelum pelatihan. Peserta merasakan manfaat yang diperoleh yaitu :
 - 1) Pemberian penyuluhan pengetahuan penanganan dan pengolahan hasil pertanian, program pembuatan berbagai diversifikasi produk olahan cabai dan kemasan.
 - 2) Mendapat pengetahuan baru tentang inovasi produk diversifikasi cabai secara mandiri.
- b. KT. Lancar rejeki mendapatkan pengetahuan baru tentang cara membuat/mengolah diversifikasi produk olahan cabai dan kemasan melalui buku saku yang telah diberikan oleh tim Pengabdian

UCAPAN TERIMAKASIH

Tim penulis mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Al-Irsyad Cilacap dan Dinas Pertanian Cilacap yang telah memberikan dukungan berupa pendanaan sehingga kegiatan pengabdian masyarakat dapat terselenggara dengan baik. Tim penulis juga mengucapkan terima kasih kepada KT. Lancar rejeki Desa Karang anyar. Kecamatan Adipala Kabupaten Cilacap atas partisipasi dan kerjasamanya selama kegiatan ini dilaksanakan.

DAFTAR PUSTAKA

1. Novita, D. D., & Rahmawati, W. (2020). Pemberdayaan Wanita Tani Dalam Usaha Produksi Abuca. Sakai Sambayan, 4(2).
2. [USDA] United State Departement of Agriculture. 2018. USDA National Nutrient Database for Standart Reference. www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/search/ (15 Desember 2023).
3. Pribadi, G., & Perlambang, R. (2018). Peningkatan Kesejahteraan Petani Cabai dengan Pelatihan Pembuatan dan Pengemasan Abon dan Bubuk Cabe di Desa Tanjung 173 Community Empowerment Rejo Kecamatan Wuluhan Kabupaten Jember. Seminar Nasional Hasil Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat, 60–63.
4. Bahar. Y. H. 2017. Efisiensi Proses Pengeringan dan Uji Hasil Cabai Kering dan Cabai Bubuk Untuk Peningkatan Daya Simpan Cabai Merah. Jurnal Agroekoteknologi dan Agribisnis 1(1): 39-47.
5. Indrawati. Y., Nofrianti. 2018. Uji Kinerja Pengontrol Suhu Pengering Mekanis Tipe Rak (Tray Dryer) Sebagai Alat Penunjang di Laboratorium. Jurnal 1(2): 56 61.
6. Komang Rifka Agustini. 2022. Olahan Manisan Kering Berbahan Dasar Cabai Lombok. Jurnal Mahasiswa Pariwisata dan Bisnis 1(3), 552-565
7. Regina I.M. BanoEt , Gabriela E. Hetharia, Yunaldy Teffu. (2023). Efek Lama Penyimpanan Manisan Ceremai Terhadap Kadar Air, Organoleptik dan Mikrobiologi. UMJember Proceeding Series Vol. 2, No. 3: 219-224
8. Pujimulyani, Dwiwati. 2021. Teknologi Pengolahan Sayur-Sayuran dan Buah Buahan. Graha ilmu Edisi 2. Yogyakarta
9. Basri, H., Putra, P., Khoiriyah, U., Putrianika, P., & Widyowati, D. D. (2023). Buku Pedoman Pelaksanaan Untuk Dosen Dan Mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) Semester Genap Tahun Akademik 2022/2023. Pustaka Buku, 1–72.
10. Nurhidayah, S., Basri, H., Putrianika, P., & Desty Widyowati, D. (2024). Sinergitas Dan Kolaborasi Terhadap Pembangunan Desa Melalui Program Kuliah Kerja Nyata Di Kabupaten Bekasi. <https://doi.org/10.33558/devosi.v5i1.9284>
11. Lituhayu, Dian Garini. 2020. Pengertian cabe bubuk dan pengolahannya. [id.m.wikipedia.org/ wiki/ Cabe_ bubuk](https://id.m.wikipedia.org/wiki/Cabe_bubuk). Diakses pada 12 Desember 2024