

## UPAYA PENINGKATAN PENDAPATAN MASYARAKAT DESA SRI KUNCORO BENGKULU TENGAH DENGAN PENGOLAHAN CABE MENJADI BERBAGAI ANEKA OLAHAN SAMBAL BOTOL

Dwi Fitriani<sup>1)</sup>, Fiana Podesta<sup>2)\*</sup>, Ririn Harini<sup>3)</sup>, Isnin Kurnia Safitri<sup>4)</sup>

Universitas Muhammadiyah Bengkulu, Indonesia

\*Corresponding author: [fianapodesta@umb.ac.id](mailto:fianapodesta@umb.ac.id)

### ABSTRAK

Desa Sri Kuncoro, merupakan salah satu desa yang terletak di Bengkulu Tengah. Mayoritas penduduknya bermata pencaharian sebagai petani yang mempunyai ukuran lahan yang relatif kecil, sehingga ibu-ibu rumah tangga harus bisa menambah pendapatan untuk keluarga. Salah satu yang bisa dilakukan ibu-ibu rumah tangga untuk menambah pendapatan adalah berjualan. Permasalahan yang dihadapi ibu-ibu yaitu usaha yang dapat dilakukan untuk meningkatkan pendapatan dengan mengelola sumber daya alam yang ada yaitu cabai merah, yang merupakan salah satu bahan pangan komoditi strategis dan selalu dibutuhkan masyarakat. Cabe merah memiliki daya simpan yang rendah sehingga mudah mengalami pembusukan. Penyebab utama dari kerusakan cabai merah adalah karena kandungan airnya yang tinggi sehingga akan memperbesar kemungkinan terjadinya kerusakan-kerusakan fisiologis, mekanis maupun aktivitas mikroorganisme. Produksi cabai merah yang tidak menentu membuat harga cabe berfluktuasi, oleh karena itu cabe sangat potensial untuk diolah dan diproduksi menjadi produk yang bernilai ekonomi dan laku di pasaran. Berdasarkan permasalahan tersebut maka Tim Pengabdian Program Studi Agroteknologi terdorong untuk melakukan pengabdian masyarakat dengan bentuk penyuluhan dan praktek pengolahan cabe merah menjadi sambal dengan berbagai variasi rasa yaitu sambal Cumi, Sambal Terasi, Sambal Matah dan Sambal Cengeh. Selanjutnya juga diajarkan cara packing yang baik untuk sambal cabe yang sudah diolah sehingga akan mendapatkan nilai jual yang lebih tinggi.

**Kata Kunci:** Cabe Merah, Olahan Cabe, Sambal

### PENDAHULUAN

Cabai adalah tanaman semusim dan berbentuk perdu dengan akar tunggang. Sistem perakaran tanaman cabai agak menyebar, panjangnya berkisar 25-35 cm. Akar berfungsi untuk menyerap air dan zat makanan dari dalam tanah, serta menguatkan berdirinya batang tanaman. Akar-akar cabang bertumbuhan pada akar tunggang, akar cabang tumbuh horizontal di dalam tanah, dari akar cabang tumbuh akar serabut berukuran kecil-kecil dan membentuk masa yang rapat (Nurfalach, 2010).

Teknologi untuk penanganan pascapanen cabai menjadi andalan utama untuk mempertahankan dan meningkatkan nilai jual produk yang dituntut prima oleh konsumen, karena cabai termasuk tanaman yang mudah rusak dan sulit dipertahankan dalam bentuk segar (Oktaviana dkk,

2012).

Dengan gaya hidup masyarakat sekarang yang senang makanan siap saji termasuk sambal, maka olahan sambal dikemas dalam botol sehingga lebih tahan lama dan lebih higienis. Teknologi yang dapat diterapkan yaitu dengan penggunaan kemasan botol.

Pengolahan cabai menjadi sambal kemasan merupakan salah satu alternatif pemberdayaan masyarakat khususnya pada kaum ibu rumah tangga atau wanita tani yang setiap harinya tidak bekerja (Widyastuti & Nurdyansyah, 2019). Kegiatan pemberdayaan ini berpotensi untuk meningkatkan pendapatan rumah tangga sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan (Prasekti & Rohmah, 2017).

Kemasan botol memiliki keunggulan yaitu produk menjadi tahan lama, lebih higienis dan meningkatkan nilai jual

sambal karena pengemasan yang menarik konsumen. Disaat panen cabe melimpah, maka harga cabe merah akan menurun, sebaliknya ketika jumlah cabe sedikit maka harga cabe meningkat, oleh karena itu salah satu cara yang bisa dilakukan adalah melakukan penyimpanan cabe tetapi dalam bentuk sudah dimasak menjadi berbagai variasi sambal yaitu sambal cumi, sambal terasi, sambal matah dan sambal cengek.

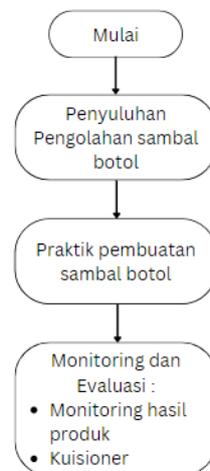
Beberapa kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah berhasil mengolah produk hasil pertanian khususnya cabe segar menjadi sambal botol dengan berbagai macam variasi produk adalah seperti kegiatan yang telah dilakukan oleh dosen Program Studi Agroteknologi Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Muhamamdiyah Bengkulu.

Sambal dalam kemasan ini sangat potensi dikembangkan di desa Sri Kuncoro, karena dapat dijadikan alternatif untuk menambah pendapatan masyarakat, karena mudah untuk dilakukan. Tujuan dari kegiatan masyarakat ini yaitu untuk menambah nilai jual disaat harga cabai turun dan menjaga ketersediaan sambal disaat harga cabai naik serta memperkenalkan teknologi sederhana kepada ibu-ibu rumat tangga tentang nilai tambah pengolahan cabe merah menjadi sambal menjadi berbagai variasi rasa serta meningkatkan pengetahuan, keterampilan, jiwa wirausaha bagi masyarakat.

**METODE KEGIATAN**

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Balai Desa Srikaton Kecamatan Pondok Kubang, Kabupaten Bengkulu Tengah, Bengkulu. Agar lebih fokus kegiatan pengabdian disepakati dikuti oleh lebih kurang 20 orang peserta yang terdiri dari ketua dan anggota kelompok ibu-ibu arisan desa Srikaton. Waktu pelaksanaan pengabdian lebih kurang 2 bulan mulai dari bulan Januari hingga Maret 2024. Tahapan proses pengabdian secara garis besar terdiri dari tiga tahap yakni persiapan (koordinasi dengan mitra), pelaksanaan (pendidikan dan pelatihan), serta monitoring dan evaluasi sebagaimana pada diagram alur

berikut;



**Gambar 1.** Diagram Alur Metode Pelaksanaan Pengabdian

Model kegiatan pengabdian ini adalah kombinasi antara penyuluhan dan pelatihan. Penyuluhan bertujuan untuk memberikan informasi tentang sifat karakteristik produk cabe segar yang mudah rusak sehingga tidak dapat disimpan lama, jadi ketika harga cabe turun bisa dijadikan bahan baku dalam pembuatan sambal berbagai variasi. Kemudian memberikan pengetahuan tentang bagaimana meningkatkan nilai tambah dari cabe merah dengan mengolahnya menjadi sambal dengan variasi rasa. Adapun pelatihan bertujuan agar kelompok arisan ibu-ibu di Desa Srikaton lebih paham dalam pembuatan berbagai sambal dengan melihat secara langsung proses pembuatannya.

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

*a. Kerjasama dengan Mitra*

Model kegiatan pengabdian ini adalah kombinasi antara penyuluhan dan pelatihan. Penyuluhan bertujuan untuk memberikan informasi tentang sifat karakteristik produk cabe segar yang mudah rusak sehingga tidak dapat disimpan lama, jadi ketika harga cabe turun bisa dijadikan bahan baku dalam pembuatan sambal berbagai variasi. Kemudian memberikan pengetahuan tentang bagaimana meningkatkan nilai tambah dari cabe merah dengan

mengolahnya menjadi sambal dengan variasi rasa. Adapun pelatihan bertujuan agar kelompok arisan ibu-ibu di Desa Srikaton lebih paham dalam pembuatan berbagai sambal dengan melihat secara langsung proses pembuatannya.

*b. Pendidikan atau Penyuluhan*

Tahapan penyuluhan dimulai dengan penyampaian materi oleh tim pelaksana pengabdian serta ditambahkan dengan sesi tanya jawab. Materi yang dipaparkan meliputi teknologi pengolahan hasil pertanian khususnya pengolahan cabe merah menjadi berbagai macam variasi sambal, manfaat pengolahan produk, diantaranya produk olahan mempunyai daya simpan yang lebih lama dan peningkatan nilai ekonomis.

Cabe merah memiliki daya simpan yang sangat rendah karena mengalami proses pembusukan. Penyebab utama dari kerusakan cabai merah adalah karena kandungan airnya yang tinggi sehingga akan memperbesar kemungkinan terjadinya kerusakan-kerusakan fisiologis, mekanis maupun aktivitas mikroorganisme (Oktaviana dkk, 2012).

Kemudian dilanjutkan diskusi dan tanya jawab tentang potensi pengolahan produk hasil pertanian untuk meningkatkan nilai ekonomis produk hasil pertanian, khususnya cabai merah. Alat bantu yang digunakan adalah tampilan powerpoint menggunakan LCD Projektor. Dari penyuluhan ini diharapkan kelompok ibu-ibu arisan Desa Sri Kuncoro mau dan mampu melaksanakan hasil pengabdian dengan cara mengolah cabai merah segar menjadi berbagai macam produk olah sambal yang dapat dijual 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 mencapai hidup sejahtera.



**Gambar 2.** Penyampaian Materi oleh Tim Pengabdian

*c. Pembuatan Smabal Botol*

Selama pelatihan dan demonstrasi berlangsung ibu-ibu sangat antusias bertanya dan melakukan praktek pembuatan sambal botol dengan berbagai variasi.

Bahan :	Peralatan :
- Cabe Merah	- Kompor
- Gula Pasir	- Alat Penggorengan
- Gula merah	- Sendok adukan
- Bawang merah	- Blender/ Penggiling
- Bawang putih	- Kemasan botol
- Asam Jawa	
- Daun sereh	
- Daun jeruk purut	
- Tomat	
- Garam	
- Minyak goreng	
- Terasi	
- Cumi kering	

Cara Kerja

1. Sambal Cumi (Cabe diblender dengan bawang merah dan bawang putih, kemudian ditumis dengan minyak goreng, lalu masukkan cumi kering yang sudah direndam air panas)
2. Sambal terasi (Cabe diblender dengan bawang merah bawang putih, garam, terasi dan tomat ditumis dengan minyak goreng)
3. Sambal Matah (Cabe diblender dengan bawang merah, masukkan irisan serai dan daun jeruk purut, lalu disiram dengan minyak goreng yang sudah dipanaskan)
2. Sambal Cengeh (Cabe diblender, dengan bawang merah dan bawang putih, ditumis dengan minyak goreng, tambahkan air asam jawa dan sedikit gula aren)
3. Setelah sambal dingin, dimasukkan ke dalam botol plastik dan ditutup kembali. Kemudian dilakukan proses pasteurisasi agar daya simpan sambal akan lebih lama.



**Gambar 4.** Praktek Pembuatan Sambal Botol

*d. Monitoring dan Evaluasi*

Kegiatan pengabdian yang sudah dilaksanakan merupakan bentuk pentransferan ilmu dalam pembuatan sambal botol untuk meningkatkan

pendapatan sesuai yang dibutuhkan masyarakat. Kegiatan yang dilakukan meliputi penyuluhan, pelatihan dan pendampingan kepada mitra yaitu Kelompok arisan ibu-ibu di Desa Sri Kuncoro. *Monitoring* dilakukan sepanjang kegiatan pengabdian. 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 pengabdian saat sebelum dan sesudah kegiatan pengabdian melalui pengisian kuisisioner.

Hasil dari pengisian kuisisioner yang telah diberikan memuat adanya perbedaan pemahaman dan keteampilan mitra sebelum dan setelah kegiatan pengabdian dilaksanakan. Pada pembuatan sambal botol, sebanyak 5 peserta yang mampu membuat sambal botol sebelum adanya kegiatan pengabdian dan sebanyak 15 peserta yang tidak mampu membuat sambal botol sebelum adanya kegiatan pengabdian. Setelah adanya kegiatan pengabdian ini didapatkan sebanyak 20 peserta sudah mampu membuat sambal botol dan 0 peserta atau tidak ada peserta yang tidak mampu membuat sambal botol. Sehingga dapat dilihat bahwa pelatihan pembuatan sambal botol yang diberikan dapat dikuasai oleh seluruh peserta, hal ini diduga karena materi yang diberikan jelas dan pembuatan sambal botol merupakan kegiatan yang tidak memerlukan teknik khusus sehingga mudah untuk dilakukan.

Tim pengabdian juga melakukan *monitoring* secara berkala untuk melihat keberhasilan pembuatan yang dilakukan. Keberhasilan pembuatan sambal botol ditandai dengan rasa yang pedas enak, tidak berbau dan mempunyai daya simpan sekitar 5 hari di suhu ruangan, dan tahan 1 bulan di dalam kulkas.

*e. Keberlanjutan Program*

Berdasarkan testimoni ketua kelompok, mereka berkomitmen untuk menjadikan sambal botol sebagai salah satu produk unggulan Kelompok arisan ibu-ibu

di desa Sri Kuncoro. Hal ini dikarenakan bahan-bahan pembuatan sambal botol yang mudah didapatkan, tidak memerlukan biaya yang mahal, dan teknik pembuatan yang mudah. Selain untuk konsumsi sendiri, Kelompok arisan ini juga berencana akan menjadikan sambal botol sebagai produk untuk dijual sehingga dapat menjadi tambahan pendapatan keluarga sehingga pembuatan sambal botol dapat terus beroperasi secara berkelanjutan.

Dari hasil tahapan monitoring dan evaluasi dari rangkaian kegiatan pengabdian pada kelompok arisan ibu-ibu Desa Sri Kuncoro dapat disimpulkan:

1. Kelompok arisan ibu-ibu di Desa Sri Kuncoro sudah mampu mempraktekkan pembuatan sambal botol dengan berbahan macam variasi yaitu sambal terasi, sambal cumi, sambal cengeh dan sambal matah.
2. Produksi sambal botol yang dihasilkan oleh kelompok arisan ibu-ibu masih perlu dilakukan penyempurnaan baik dari teknik pembuatan, variasi produk maupun pengemasan agar layak dijual dan laku dipasaran.

## PENUTUP

Melalui kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat pengolahan cabe menjadi berbagai aneka olahan cabe botol yang berlokasi di Desa Sri Kuncoro diharapkan mampu menambah kreativitas serta penghasilan dari Ibu-ibu Desa Sri Kuncoro. Selain itu, dari kegiatan ini ibu-ibu mendapat ilmu yang lebih mengenai berbagai pengolahan cabai.

## DAFTAR PUSTAKA

- Nurfalach, D. R. (2018). Di UPTD Perbibitan Tanaman Hortikultura Desa Pakopen Kecamatan Bandungan Kabupaten Semarang.
- Prasekti, Y. H., & Rohmah, I.S.N. (2018). Peran Wanita Tani dalam Menunjang Perekonomian Rumah Tangga Keluarga Petani. *Jurnal Agribis*. 13(15): 1-16.
- 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. (2018). Kapasitas penyuluh pertanian dalam upaya meningkatkan produktivitas pertanian di Jawa Timur. *Agriekonomika*, 5(2), 125-136.

Widyastuti, D. A., & Nurdyansyah, F. (2019). Pemberdayaan Wanita Tani Kabupaten Kudus dalam Pembuatan Saus Cabai (*Capsicum annum*). *Jurnal Surya Masyarakat*. 1(2): 81-85.