



PEMBUATAN ABON CABAI KERING KELOMPOK TANI RANDANG BALISA DI KELURAHAN TANDE

Article history

Received: 23 Januari 2025

Revised: 10 Maret 2025

Accepted: 14 Maret 2025

DOI: [10.35329/jurnal.v5i1.5978](https://doi.org/10.35329/jurnal.v5i1.5978)

¹*Bulkis, ²Muh. Arman Yamin Pagala, ¹Nurdiyah, ³Siti Nuraliyah

¹Prodi Agribisnis FST Universitas Terbuka, ²Prodi Agribisnis Universitas Al Asyariah Mandar, ²Prodi Peternakan Universitas Sulawesi Barat

**Corresponding Author*

bulkis@ecampus.ut.ac.id

Abstrak

Cabai merupakan komoditas unggulan petani di Tande, yang menjadi sumber pendapatan petani. Terdapat permasalahan ditingkat petani seperti kalau produksi cabai lokal tinggi yang di ikuti beberapa daerah lainnya, maka berpengaruh terhadap penurunan harga cabai lokal. Sisa cabai yang tidak terjual, dibiarkan membusuk, dibuang atau dijadikan bibit untuk musin tanam selanjutnya. Pada aspek lain, petani belum mempunyai pengalaman serta keterampilan dalam mengolah cabai menjadi produk seperti abon cabai kering. Atas dasar ini, tim PkM melaksanakan kegiatan pengolahan cabai menjadi produk siap saji, dalam rangka meningkatkan pendapatan petani serta nilai harga cabai lokal tinggi. Program pembuatan abon cabai dilaksanakan pada ibu-ibu kelompok tani di Kelurahan Tande, dengan tujuan ibu-ibu kelompok tani dapat membantu petani pada pengolahan komoditi menjadi produk, menambah pendapatan keluarga serta yang paling penting adalah terdapat peningkatan keterampilan di kalangan ibu-ibu kelompok tani pada aspek pengolahan komoditi menjadi produk. Mitra kelompok tani Randang Balisa merupakan petani sayur-sayuran yang ada di Kelurahan Tande, aktif melakukan pengembangan teknologi di sektor budidaya tanaman seperti tanaman cabai, bawang merah dan tomat.P5

Kata kunci: *Pembuatan, Abon, Cabai, Kering.*

1. PENDAHULUAN

Petani yang tergabung pada Kelompok Tani Randang Balisa di Kelurahan Tande adalah petani sayur-sayuran. Pola pertaniannya sangat di pengaruhi dari kondisi iklim, topografi lahan, dan kondisi pasar. Peningkatan suhu, perubahan pola hujan, serta transformasi iklim merupakan faktor-faktor yang menunjang keberlanjutan agroekosistem pertanian dari aspek budidayanya (Solissa et al, 2024). Selain itu kondisi pasar menjadi variabel yang menentukan jenis komoditi apa yang akan dikembangkan secara ekonomi, karena pasar akan berpengaruh terhadap harga komoditi serta biaya selama proses produksi. Harga cabai yang diperoleh petani, biaya infut produksi, serta teknologi usahatani akan mempengaruhi ketersediaan cabai ditingkat petani (Ahmad Fauzi et al, 2023). Sebab, dengan dengan biaya infut yang tinggi, maka diperlukan rata-rata harga cabai yang dapat menutupi pengeluaran

untuk mendapatkan keuntungan dalam usahatani. Berdasarkan kondisi penelitian PkM dilapangan, menunjukan bahwa pasokan komoditi cabai petani sangat dipengaruhi oleh harga yang diterima petani. Petani akan menerima harga yang sudah ada, baik dari pengecer lokal atau struktur pasar yang cenderung dari aspek harga tidak berpihak kepada petani (Muh. Arman Yamin P, 2017). Cabai merah termasuk salah satu komoditas yang tidak diatur dalam tataniaganya oleh pemerintah, cenderung mengikuti mekanisme pasar yang kompleks, peran penetapan harga menjadi krusial serta dalam mengendalikan distribusi sampai kepada konsumen (Putri el at, 2022). Sehingga trend perkembangan harga cabai ditingkat petani yang menjadi dasar dalam penentuan harga cabai mengikuti mekanisme pasar yang ada di Majene, petani lokal akan sangat sulit mengambil keuntungan dari apa yang diharapkan dalam kegiatan usahatani (Yamin 2022).

Adapun kendala usahatani dari hasil observasi dilokasi kegiatan PkM yang dihadapi oleh petani, kalau musim panen cabai melimpah yang tidak diikuti dengan permintaan pasar yang tinggi. Maka petani cabai sulit memasarkan hasil komoditinya, harga akan turun, serta cabai yang tidak terjual ke pasar akan membusuk atau mengalami kerusakan. Pada kondisi lain, petani belum mampu mengolah cabai menjadi produk olahan seperti saos cabai, abon cabai, sambal, dan bubuk cabai. Maka untuk itu, perlu ada program pelatihan pembuatan pengolahan abon cabai, dalam rangka mendukung sub sistem pengolahan serta ketersediaan varian produk olahan cabai yang siap saji.

Berdasarkan hasil analisis situasi (teknik wawancara) pada petani di Kelompok Tani Randang Balisa di Kelurahan Tande, terdapat beberapa permasalahan yang ada pada petani cabai seperti:

1. Harga cabai cenderung mengikuti mekanisme pasar lokal di Majene, sehingga petani sering kesulitan untuk mendapatkan keuntungan yang tinggi dari hasil usahatani.
2. Petani belum memiliki pasar alternatif selain jaringan pemasaran yang sudah ada, dimana pangsa pasar cabai lokal terbatas.
3. Pengetahuan dan keterampilan Kelompok Tani Randang Balisa dalam mengelola hasil pertanian seperti cabai menjadi abon cabai kering belum ada.
4. Modal dan teknologi yang digunakan belum ada yang digunakan untuk melakukan pengolahan cabai menjadi produk.
5. Petani belum memiliki pasar alternatif selain jaringan pemasaran yang sudah ada, dimana pangsa pasar cabai lokal terbatas.



Gambar 1. Foto Pembukaan Kegiatan

2. METODE

Kelompok Sasaran

Pelaksanaan program PkM pada ibu-ibu kelompok tani Randang Balisa di Kelurahan Tande adalah pembuatan pengolahan abon cabai kering yang siap saji, dengan memanfaatkan komoditi cabai yang tidak terjual serta kualitas cabai sudah mulai menurun. Tentunya dari aspek harga akan turun, maka dengan mengolah menjadi produk dapat meningkatkan pendapatan atau nilai tambah kelompok tani Radang Balisa di Kelurahan Tande.

Metode yang digunakan dalam pelatihan pengolahan Abon Cabai Kering Kelompok Tani Kelurahan Tande Kecamatan Banggae Kab. Majene sebagai berikut:

a. Penyuluhan.

Penyuluhan dilakukan dalam bentuk penyampaian materi tentang manfaat cabai apabila diolah menjadi produk abon cabai kering, meningkatkan nilai tambah produk, serta tahan apabila disimpan lama. Kemudian dilanjutkan materi pembuatan abon cabai kering, dengan menggunakan bahan-bahan tambahan dan alat yang telah disiapkan oleh tim PkM UT.

b. Diskusi

Setelah selesai penyampaian materi, dilanjutkan tanya jawab atau diskusi interaktif antara tim PkM dan peserta ibu-ibu kelompok tani Radang Balisa. Terkait materi pembuatan abon cabai, proses pengemasan dan model pemasaran melalui media online.

c. Praktek Pembuatan Abon Cabai

Peserta PkM diarahkan untuk terlibat secara langsung pembuatan abon cabai kering, melalui petunjuk dari tim PkM. Tujuan praktek pembuatan abon cabai kering supaya peserta PkM lebih cepat mengerti dan memahami metode pengolahan abon cabai, serta bertanya secara langsung apabila ada yang tidak dimengerti mengenai komposisi penggunaan bahan-bahan pembuatan abon cabai.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Persiapan Kegiatan

Kegiatan pengabdian dilaksanakan di kelompok tani Randang Balisa di Kelurahan Tande, Kecamatan Banggae, Kabupaten Majene Provinsi Sulawesi Barat. Persiapan yang dilakukan dalam pelaksanaan kegiatan PKM ini ialah: 1) Survei lokasi PkM serta kelompok sasaran petani di Kelurahan Tande Timur, Kecamatan Banggae, Kabupaten Majene. 2) Sosialisasi rencana kegiatan PkM yaitu pengolahan abon cabai kering di kelompok tani Randang Balisa di Kelurahan Tande. 3) Persiapan bahan dan alat pengolahan abon cabai kering pada kegiatan PkM di kelompok tani Randang Balisang Kelurahan Tande. 4) Pelaksanaan kegiatan yang terdiri dari penyuluhan, pembuatan abon cabai dan pengemasan produk.



Gambar 2. Pembuatan & Penjemuran Cabai

Tahapan Pengolahan Abon Cabai

Cabai sebagai bahan dasar dalam proses pengolahan abon cabai adalah salah satu komoditi yang dibudidayakan kelompok tani Randang Balissa, sisa cabai dari hasil penjualan petani yang dari aspek kualitas sudah mulai menurun. Maka proses pengolahan abon cabai dilakukan untuk memperpanjang nilai dan produksi cabai menjadi produk olahan yang siap saji, selain petani cabai dikelompok tani Randang Balisa bisa menjual secara langsung hasil pertaniannya juga dapat meningkatkan nilai tambah dari proses pengolahan cabai menjadi abon cabai (Aristy, 2012). Langkah selanjutnya adalah pembuatan abon cabai terdiri dari; cabai yang telah dijemur dilakukan penggilingan kasar, cabai yang telah digiling dikeringkan dengan suhu 50oC atau sekitar 10-15 jam, maka cabai yang telah dikeringkan dicampur dengan bahan-bahan lain seperti bawang merah halus, garan dan gulan. Setelah itu baru dilakukan pencampuran dan pemasakan/penggorengan untuk mendapatkan produk abon cabai kering yang tahan lama.



Gambar 3. Penggorengan Cabai Menjadi Abon Cabai Kering

Tahap Pengemasan dan Pemasaran

Tahap selanjutnya produk olahan abon cabai kering dilakukan pengemasan dengan menggunakan media dari toples plastik yang higienis dan menarik, dengan label keterangan komposisi produk atau informasi produk. Pengemasan Pengemasan berfungsi untuk melindungi produk dari kerusakan fisik, kotoran, atau kontaminasi selama proses pengiriman dan penyimpanan. Juga bertujuan untuk menjaga kualitas abon cabai tetap lama, serta aman dari mikroba, serta memberikan informasi tentang identitas produk agar berbeda dengan jenis produk lainnya atau usaha lain, dan yang paling penting adalah menambah daya tarik konsumen terhadap produk abon cabai (Dirjen Pertanian, 2009). Pengemasan juga mempunyai fungsi mengamankan produk pada saat pengiriman atau pendistribusian, serta penyimpanan cabai merah sangat memengaruhi perubahan fisik, kimia dan juga tumbuhnya mikroba (Kurniati, et al., 2020). Setelah selesai pengemasan produk, abon cabai kelompok tani Randang Balisa dipasarkan ke usaha rumah makan yang berada di daerah Majene, serta model pemasaran melalui online seperti facebook, piha youtube dan instagram.



Gambar 4. Abon Cabai Kering dan Kemasan Produk

4. SIMPULAN

Adapun kesimpulan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PkM) yaitu pengolahan abon cabai kering pada Kelompok Tani Randang Balisa di Kelurahan Tande, dapat menjadi solusi ketika harga cabai turun. Maka pengolahan cabai menjadi abon cabai kering dapat meningkatkan nilai tambah petani, memanfaatkan cabai yang mulai menurun kualitasnya, memperpanjang rantai produksi, dan yang paling utama dapat mendorong ibu-ibu kurang produktif di kelompok tani Randang Balisa bisa mengembangkan keberlanjutan kegiatan ini menjadi satu unit usaha baru. Kegiatan PkM terlaksana dengan baik, sesuai dengan jadwal waktu yang telah direncanakan, serta respon kelompok sasaran terhadap kegiatan PkM pembuatan abon cabai kering sangat baik.

Berdasarkan hasil yang telah dilaksanakan, maka tim PkM UT memberikan saran yang menjadi rekomendasi untuk kegiatan selanjutnya, sebagai berikut:

1. Pelaksanaan program PkM selanjutnya dalam bentuk pembuatan kemasan, pengelolaan penjualan produk melalui median online.
2. Menambah vari baru dari proses pengolahan cabai, sehingga nilai komoditi cabai dapat meningkat.
3. Membangun kemitraan usaha, untuk meminimalkan keterbatasan modal usahat petani, teknologi dan pemasaran produk.

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad Fauzi, Vivi Andriani, Amanda Asella Febrian, Ghaniyah Apriyana, Boki Syamia Sella, Rizki Abdillah Akbar, Muhammad Faris Fadilah. (2023). Pengaruh Meningkatnya Harga Cabai Terhadap Permintaan dan Penawaran di Indonesia. *E-Jurnal Akutansi dan Manajemen Bisnis*, Vol. 3: (1), pp. 73-79.
- Aristy F Yudhaningsih. (2010). Proses Produksi Pembuatan Abon Cabai Naga. Tugas Akhir. Program Studi D3 Hasil Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta. <file:///C:/Users/user/Downloads/ARISTY%20FAJAR%20YUDHANINGSIH%20H3109011.pdf>.
- Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian Departemen Pertanian. (2009). Standar Prosedur Operasional (SOP) Pengolahan Cabe, Saus Cabe dan Bumbu Cabe.
- Kurniati, N., Jafrizal, Kesumawati, N., dan Fitriani, D., (2020). PKM SMK Agromaritim Kota Bengkulu. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, Vol. 4: (5), pp. 8870-879. <http://journal.ummat.ac.id/index.php/jmm/article/view.3041/pdf>
- Muh. Arman Yamin Pagala. (2017). Analisis Struktur Pasa Bawang Merah Varietas Lembah Palu di Kabupaten Sigi. *Jurnal Agroland. Fak. Pertanian Universitas Tadulako*. Vol. 24 : (6), pp.128-137.
- Putri, N. H., Sari, N. S., & Rahmah, N. (2022). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Proses Riset Konsumen: Target Pasar, Perilaku Pembelian Dan Permintaan Pasar (Literature Review Perilaku Konsumen). *Jurnal Ilmu Manajemen Terapan*, Vol. 3:(5), pp. 504–514.
- Solissa, E. M., Hayati, A. A., Rukhmana, T., Muharam, S., Mardikawati, B., & Irmawati, I. (2024). Mengembangkan Pendidikan Karakter Berbasis Budaya Menuju Society 5.0. *Journal on Education*, Vol. 6 :(2), pp. 11327–11333.
- Yamin, Muhammad Arman. (2022). Analysis of Marketing Efficiency of Onions Palu Valley Variety Sigi Biromaru District in Sigi Regency. *Jurnal Agribisnis*, Vol. 01:(1), pp. 11–18.
- <https://www.beritasatu.com/nusantara/2784109/stok-menipis-harga-cabai-rawit-di-majene-tembus-rp-180000-per-kilogram>. Diakses tanggal 19 desember 2023.