

Original Research Paper

## Strategi Inovatif Dalam Pengolahan Cabai Menjadi Bubuk Cabai (Buca) Di Desa Pengadangan Barat, Kecamatan Pringgasea, Kabupaten Lombok Timur

Syarifa Wahidah Al Idrus<sup>1\*</sup>, Diki Sandra<sup>2</sup>, Indah Nurmalasari<sup>3</sup>, Rosida Islamiati<sup>4</sup>, Suci Cahyati<sup>5</sup>, Anggun Berliantina<sup>6</sup>, Nabila Adelia Putri<sup>7</sup>, Tjandi Marka Sutjiono<sup>8</sup>, Karendi Pireza<sup>9</sup>, Tri Agustina<sup>10</sup>, Muhammad Ryan Agustito<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Jurusan Teknik Sipil, Fakultas Teknik, Universitas Mataram

DOI: <https://doi.org/10.29303/jpmipi.v9i2.15370>

**Citation:** Idrus, S. W. A., Sandra, D., Sari, I. N., Islamiati, R., Cahyati, S., Berliantina, A., Putri, N. A., Sutjiono, T. M., Pireza, K., Agustina, T., & Agustito, M. R. (2026). Strategi Inovatif Dalam Pengolahan Cabai Menjadi Bubuk Cabai (Buca) Di Desa Pengadangan Barat, Kecamatan Pringgasea, Kabupaten Lombok Timur. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 9(2)

### Article history

Received: 24 Maret 2026

Revised: 20 Mei 2026

Accepted: 25 Mei 2026

\*Corresponding Author:  
Syarifa Wahidah Al Idrus,  
Universitas Mataram,  
Indonesia, Email:  
[syarifaidrus@unram.ac.id](mailto:syarifaidrus@unram.ac.id)

**Abstrak:** Kegiatan pengabdian dilakukan di Desa Pengadangan Barat yang terletak di Kecamatan Pringgasea, Kabupaten Lombok Timur, Provinsi Nusa Tenggara Barat. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk memanfaatkan limbah cabai agar memiliki nilai tambah melalui inovasi pengolahan bubuk cabai (BUCA). Metode yang digunakan meliputi sosialisasi, demonstrasi pembuatan, dan pendampingan pengemasan yang diikuti oleh 25 ibu PKK serta 10 petani lokal. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pemahaman peserta sebesar 37,4% (berdasarkan hasil pre-test dan post-test) serta dihasilkan 50 kemasan bubuk cabai siap jual. Hasil ini menunjukkan bahwa limbah cabai sisa pembibitan cabai untuk bibit cabai internasional dapat dimanfaatkan dan memiliki nilai ekonomi.

**Keywords:** Cabai, Bubuk Cabai, Pengolahan Cabai.

### Pendahuluan

Pertanian merupakan kegiatan pemanfaatan sumber daya hayati yang dilakukan manusia untuk menghasilkan bahan pangan, bahan baku industri, atau sumber energi, serta untuk mengelola lingkungan hidupnya. Sektor pertanian memiliki peran strategis dalam menjaga ketahanan pangan, mengurangi kemiskinan, dan mendorong pertumbuhan ekonomi (Fitri et al., 2019). Desa Pengadangan Barat adalah salah satu desa hasil pemisahan wilayah dari pengadangan Induk, Pengadangan Barat yang terletak di Kecamatan Pringgasea, Kabupaten Lombok Timur, Pulau Lombok, Provinsi Nusa Tenggara Barat, Indonesia. Desa Pengadangan Barat merupakan satu dari 10 desa dan kelurahan yang berada di Kecamatan Pringgasea. Desa ini di dominasi

oleh lahan pertanian, hal ini seiring dengan mata pencaharian penduduk yang sebagian besar bergerak dibidang pertanian dengan tanaman pangan (Profil Desa Pengadangan Barat, 2017). Potensi pertanian tersebut dapat dikembangkan menjadi produk olahan. Desa Pengadangan Barat memiliki lahan pertanian cabai seluas kurang lebih 50 ha dengan produksi mencapai 10 ton per musim panen. Namun, harga cabai sangat fluktuatif dan dapat turun drastis hingga Rp5.000/kg saat panen raya. Kondisi ini menyebabkan kerugian petani karena tidak adanya teknologi pascapanen yang memadai (Septiadi et al., 2020).

Desa Pengadangan Barat, Kecamatan Pringgasea, Kabupaten Lombok Timur, Provinsi Nusa Tenggara Barat memiliki luas wilayah kurang lebih 613 ha/m<sup>2</sup> yang digunakan sebagai pemukiman warga dan

digunakan sebagai lahan pertanian, sisanya untuk membangun sarana dan prasarana. Pemukiman warga di Desa Pengadangan Barat tersebar ke 10 dusun, terdiri atas Dusun Ketembong, Dusun Dasan Tiga, Dusun Tibu Petung, Dusun Repok Barat, Dusun Sukatain, Dusun Panggungan, Dusun Alon, Dusun Aik Telir, Dusun Pengkelep, dan Dusun Sigek (Profil Desa Pengadangan Barat, 2017).

Melihat potensi yang ada di Desa Pengadangan Barat dengan banyaknya ketersediaan bahan pembuatan produk olahan, alat yang dibutuhkan, dan tenaga kerja, kelompok Kuliah Kerja Nyata mengajukan program kerja untuk membantu mengatasi permasalahan tersebut. Program yang diajukan disusun dengan mempertimbangkan faktor-faktor yang mendukung pengolahan setelah melalui observasi dan wawancara dengan aparat setempat. Diharapkan melalui program yang diusulkan dapat menambah keterampilan masyarakat untuk mengolah cabai yang melimpah, dan dapat meningkatkan nilai tambah cabai tersebut sehingga dapat meningkatkan taraf perekonomian masyarakat. Selain itu pemilihan kegiatan ini karena di Desa Pengadangan ini terdapat kegiatan pembibitan cabai untuk pasar internasional, sehingga cabai yang digunakan hanya bagian biji cabai dan kulit cabai menjadi limbah.

Limbah cabai yang banyak dan hasil panen cabai yang tinggi ini menjadi masalah di desa karna tidak bisa diolah dengan benar, karena itu kelompok KKN Desa Pengadangan Barat ingin memanfaatkan limbah cabai menjadi bubuk cabai (BUCA).

## Metode

Kegiatan inovasi BUCA di Desa Pengadangan dilakukan selama 2 hari dengan melibatkan mahasiswa 10 orang dan ibu ibu PKK Desa Pengadangan 25 orang. Metode yang dilakukan dalam kegiatan ini, antara lain:

### 1. Persiapan

Tim KKN UNRAM melakukan diskusi dengan warga dan aparat Desa

Pengadangan Barat terkait permasalahan pascapanen komoditas cabai dan limbah cabai hasil pembibitan, terutama fluktuasi harga dan ketiadaan teknologi pengolahan.

### 2. Observasi

kondisi Desa Pengadangan sebagai desa pembibitan cabai untuk pasar internasional, sehingga terdapat banyak limbah kulit cabai.

### 3. Sosialisasi

Sosialisasi dilakukan mengenai kelimpahan cabai dan limbah kulit cabai dan penentuan teknologi pengolahan hasil pertanian untuk memperpanjang daya simpan produk serta nilai jual.

### 4. Demonstrasi dan Praktik Pembuatan

Praktek pengolahan cabai rawit segar atau limbah kulit cabai menjadi bubuk cabai. Kegiatan dilakukan dengan memperagakan langkah-langkah pengolahan kepada Ibu PKK dan masyarakat dilanjutkan dengan pengemasan serta pemberian label pada produk cabai dengan rincian:

Alat: Oven pengering, blender, ayakan 60 mesh, baskom, sendok, kompor, wajan, timbangan digital, sealer plastik.  
Bahan: Cabai segar atau limbah kulit cabai 5 kg, garam 30 g, minyak goreng 50 mL (untuk menstabilkan warna).

Tahapan: Pencucian → Penjemuran/penjemuran oven (suhu 50°C selama 8 jam) → Penghalusan → Pengayakan → Pengemasan → Pelabelan.

### 5. Evaluasi

Pre-test dan post-test diberikan kepada peserta untuk mengukur peningkatan pemahaman. Indikator keberhasilan ditetapkan minimal 70% peserta mampu mempraktikkan seluruh tahapan pembuatan bubuk cabai dan menghasilkan produk jadi.

## Hasil dan Pembahasan

### Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pengolahan cabai dilaksanakan bersama ibu-ibu PKK Desa Pengadangan Barat dan masyarakat. Kegiatan tersebut dilaksanakan secara di salah satu rumah warga. Kegiatan ini didampingi Dosen Pembimbing Kegiatan KKN UNRAM dengan memberikan sambutan dan saran mengenai pembuatan dan pengembangan bubuk cabai (BUCA). Kegiatan ini dimulai dengan pemaparan pemateri perihal pengolahan cabai yang baik dan benar mulai dari pengeringan hingga pengemasan bubuk cabai. Pemaparan oleh pemateri menjadi awal dan inti dari kegiatan tersebut, kemudian dilanjutkan dengan praktek langsung bersama masyarakat, dalam hal ini pemateri terlebih dahulu mengarahkan dalam proses pembuatan bubuk cabai kemudian di ikuti oleh seluruh peserta yang hadir dengan sama-sama membagi tugas. Setelah semua tercampur rata langkah

selanjutnya yaitu memasukkan kedalam kemasan yang menarik.

Praktek pembuatan bubuk cabai merupakan kegiatan inti untuk menjawab keluhan kesah petani dengan tujuan dapat memperpanjang daya simpan cabai dan mengurangi kerugian bagi petani. Pada saat praktek pembuatan, Ketua PKK Desa Pengadangan Barat sangat tertarik dalam pembuatan bubuk cabai tersebut dikarenakan menurutnya pengolahannya sangat mudah dan dapat meningkatkan harga jual cabai. Selain itu, bubuk cabai juga dapat mengatasi salah satu permasalahan yang dialami oleh petani yaitu melimpahnya cabai di musim panen tanpa diimbangi pengolahan pascapanennya serta harga jual cabai yang fluktuatif.

Ketua PKK Desa Pengadangan Barat menyatakan ketertarikannya karena pengolahan ini dinilai mudah dan dapat meningkatkan harga jual cabai. Selain itu, bubuk cabai dinilai mampu mengatasi permasalahan melimpahnya cabai di musim panen serta fluktuasi harga.



Gambar 1 Sosialisasi Pembuatan Bubuk Cabai



Gambar 2 Praktek Pembuatan Bubuk Cabai



Gambar 3 Pengemasan Bubuk Cabai



Gambar 4 Foto Bersama

## Evaluasi Pemahaman Peserta

Hasil evaluasi dilihat dari pengetahuan awal dan pengetahuan setelah sosialisasi dari

Ibu ibu PKK Desa Pengadangan Barat yang berjumlah 25 orang. Adapaun hasil yang diperoleh sesuai Tabel 1.

Tabel 1. Hasil Peningkatan Pengetahuan

No	Indikator	Pre-Test	Post-test	Peningkatan
1	Pengetahuan tentang pasca panen cabai	60%	85%	25%
2	Pengetahuan tentang limbah kulit cabai	40%	75%	35%
3	Pengetahuan tentang jenis jenis pengolahan cabai	35%	80%	45%
4	Pengetahuan tentang pengolahan bubuk cabai	40%	85%	45%
5	Pengetahuan tentang pengemasan dan label	50%	85%	25%
	Rata-rata	45%	82,4%	37,4%

## Hasil Uji Produk

Hasil uji sederhana terhadap produk bubuk cabai yang dihasilkan:

1. Kadar Air: kurang dari 10 %, Sangat kering karena melewati proses pengeringan menggunakan oven
2. Warna: merah cerah
3. Aroma: Khas aroma cabai tidak ada aroma tengik dan aroma lainnya
4. Tekstur: sangat halus

## Analisis Ekonomi

Analisis ekonomi sederhana dilakukan untuk mengetahui terjadinya nilai tambah ekonomi dengan dilakukannya sosialisasi pengolahan cabai atau limbah cabai. Hasil analisis menunjukkan bahwa perubahan dari limbah cabai menjadi bubuk cabai (BUCA) jelas memberi nilai tambah ekonomi, karena limbah cabai selama ini hanya dibuang tanpa pemanfaatan.

Jika proses pembuatan BUCA menggunakan cabai segar juga dapat memberi nilai ekonomi dengan menambah atau memperpanjang waktu simpan. Sehingga sosialisasi pembuatan bubuk cabai (BUCA) memberi manfaat bagi ibu ibu PKK Desa Pengadangan barat.

## Kesimpulan

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat tentang Strategi Inovatif Dalam Pengolahan Cabai Menjadi Bubuk Cabai (BUCA) Di Desa Pengadangan Barat,

Kecamatan Pringgasela, Kabupaten Lombok Timur berjalan sesuai rencana. Hal ini terlihat dari antusiasme masyarakat (ibu-ibu PKK) ketika mengikuti sosialisasi program kerja dan praktek pembuatan produk olahan bubuk cabai. Masyarakat terutama ibu-ibu rumah tangga memiliki peningkatan kemampuan tentang inovasi pengolahan cabai menjadi BUCA mengalami peningkatan sebesar 37,4%. Cabai yang melimpah serta limbah cabai yang harganya murah dapat diolah menjadi produk olahan yang banyak digemari masyarakat sehingga harga jual cabai meningkat. Dengan demikian, hal ini menjadi salah satu strategi untuk meningkatkan taraf perekonomian masyarakat di Desa Pengadangan Barat.

## Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat atas penyelenggaraan KKN PMD UNIVERSITAS MATARAM 2024/2025 serta dukungannya dalam berbagai bentuk sehingga kegiatan KKN dapat berjalan dengan baik. Terima kasih kepada Pemerintah Kabupaten Lombok Timur, khususnya Desa Pengadangan Barat atas dukungan, kerja sama, dan partisipasi aktifnya dalam kegiatan KKN ini.

## Referensi

Benidiktus, S. (2010). *Cabe*. Diakses dari <http://www.ideelok.com/budidaya-tanaman/cabe-pada-13-Februari-2025>.

- Fitri, R., Fuady, Z., Satriawan, H., Rahmi, E., & Nuraida. (2019). Pembuatan Pupuk Bokashi Di Desa Blang Me Timu Kecamatan Jeunieb Kabupaten Bireuen. *Rambideun: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 25–28.
- Jufri, A. F., Azhari, A. P., Putri, D. N., & Dewi, S. M. (2023). Pemberdayaan Kelompok Tani Melalui Budidaya Tanaman Cabai di Lahan Kering Menggunakan Irigasi Tetes di Desa Selengen Kabupaten Lombok Utara. *Jurnal Siar Ilmuwan Tani*, 4(2), 196-203.
- Profil Desa Pengadangan Barat, Kecamatan Pringgasela, Kabupaten Lombok Timur. (2017).
- Septiadi, D., Sari, N. M. W., & Zainuddin, A. (2020). Analisis Permintaan Konsumsi Cabai Rawit pada Rumah Tangga di Kota Mataram. *Jurnal Agribisnis Lahan Kering*, 5(2), 36-39.
- Setiawati, & Winneke, O. (2016). *Cara Tepat Memakai Cabai Merah Kering*. [detik.com/food/read/2016](http://detik.com/food/read/2016). Diakses 12 Februari 2025.
- Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-3708-1995. *Bubuk Cabai*. Badan Standardisasi Nasional.
- Winarno, F. G. (2018). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.