

Original Research Paper

Peningkatan Kesejahteraan Petani Cabai di Desa Kumbang Melalui Pelatihan Pengolahan Bubuk Cabai dengan Pengemasan dan Pemasaran melalui Digital Marketing

Ahmad Jupri^{1*}, Nadratul Naim², Baiq Rizki Amalia³, Tapaul Rozi⁴, Eka S Prasedya⁵

¹Program Studi Ilmu Lingkungan, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

²Fakultas Teknik Informatika, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

³Fakultas Budidaya Perairan, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

⁴Program Studi Ilmu Produksi Ternak, Fakultas Peternakan Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

⁵Program Studi Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

<https://doi.org/10.29303/jpmpi.v5i2.1577>

Sitasi: Jupri, A. Naim, N., Amalia, B. R., Rozi, T & Prasedya, E. S. (2022). Peningkatan Kesejahteraan Petani Cabai di Desa Kumbang Melalui Pelatihan Pengolahan Bubuk Cabai dengan Pengemasan dan Pemasaran melalui Digital Marketing. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 5(2)

Article history

Received: 01 Mei 2022

Revised: 19 Mei 2022

Accepted: 27 Juni 2022

*Corresponding Author:

Ahmad Jupri, Program Studi Ilmu Lingkungan, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia; Email: juprizikril@gmail.com

Abstract: Cabai merah merupakan komoditas yang tidak dapat ditinggalkan masyarakat dalam kehidupan sehari-hari dan mempunyai nilai ekonomis tinggi. Menurut Bappenas Tahun 2013, konsumsi cabai rata-rata sebesar 1,55 kg per kapita per tahun. Permintaan yang cukup tinggi dan relatif kontinyu serta cenderung terus meningkat memberi dorongan kuat masyarakat luas terutama petani dalam pengembangan budidaya cabai dengan mengadopsi berbagai teknologi yang tersedia. Namun cabai cepat sekali mengalami kerusakan-kerusakan yang disebabkan oleh beberapa hal seperti pembusukan oleh bakteri atau jamur. Saat ini masyarakat khususnya para petani cabai di desa kumbang mengalami masalah ketika harga cabai menurun yang membuat cabai tidak terjual dan menjadi busuk. Masalah ini dapat teratasi dengan mengolah cabai tersebut menjadi bubuk cabai. Berdasarkan hasil pelatihan pengolahan cabai menjadi bubuk cabai hingga proses pengemasan dan pemasaran secara digital marketing yang telah dilakukan berhasil membantu mengatasi masalah yang dialami oleh para petani cabai di desa kumbang dan berhasil menunjang keberhasilan penjualan produk bubuk cabai sekaligus menciptakan inovasi baru bagi masyarakat desa kumbang dalam membentuk sebuah Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) yang khusus mengolah produk bubuk cabai.

Keywords: Bubuk cabai; Digital; Kesejahteraan; Inovasi; UMKM.

Pendahuluan

Cabai merah merupakan komoditas yang tidak dapat ditinggalkan masyarakat dalam kehidupan sehari-hari dan mempunyai nilai ekonomis tinggi. Cabai selain berguna sebagai penyedap makanan, juga mengandung zat-zat gizi yang sangat diperlukan untuk kesehatan manusia. Cabai mengandung protein, lemak, karbohidrat,

kalsium (Ca), fosfor (P), Besi (Fe), vitamin-vitamin dan mengandung senyawa-senyawa alkaloid seperti capsaicin, flavonoid, dan minyak esensial. Kandungan zat gizi buah cabai segar (dalam 100 gram bahan) terdiri dari kalori 31,00 kal, protein 1,00 gram, karbohidrat 7,30 gram, kalsium 29,00 mg, fosfor 24,00 mg, vit A 470 SI, vit C 18,00 mg, dan air 90,90 gram (Sumiyarto *et al.*, 2013).

Saat ini cabai merupakan komoditas penting dalam kehidupan masyarakat di Indonesia. Hampir

semua rumah tangga mengkonsumsi cabai setiap hari sebagai pelengkap dalam hidangan keluarga sehari-hari. Menurut Bappenas (2013), konsumsi cabai rata-rata sebesar 1,55 kg per kapita per tahun. Permintaan yang cukup tinggi dan relatif kontinyu serta cenderung terus meningkat memberi dorongan kuat masyarakat luas terutama petani dalam pengembangan budidaya cabai dengan mengadopsi berbagai teknologi yang tersedia. Produktivitas tanaman cabai yang tinggi dan waktu yang dibutuhkan untuk penanaman relatif singkat, sehingga nilai ekonomi cabai cukup tinggi. Dalam kondisi yang menguntungkan, cabai merupakan pilihan utama bagi petani di banyak wilayah.

Cabai cepat sekali mengalami kerusakan-kerusakan yang disebabkan oleh beberapa hal seperti pembusukan oleh bakteri atau jamur, perubahan-perubahan kegiatan enzim yang menyebabkan cabai tersebut menyusut atau keriput serta penyimpanan, pengepakan, pengangkutan cabai segar yang kurang baik. Tetapi di lain sisi dengan sangat intensifnya peningkatan produksi cabai di saat-saat tertentu sering menyebabkan anjloknya harga cabai di pasaran. Hal ini dikarenakan produksi yang melimpah terutama pada saat panen raya. Informasi pasokan dan permintaan (supply-demand) yang tidak akurat atau bahkan belum menjadi orientasi petani cabai menyebabkan keseimbangan pasar sering terganggu. Masalah ini tentunya juga terjadi di salah satu wilayah Lombok Timur yaitu di kecamatan Masbagik tepatnya di desa Kumbang. Maka dari itu untuk meniasati hal tersebut cabai perlu diolah agar dapat meningkatkan umur simpannya (Saputro & Susanto, 2016).

Permasalahan cabai yang terjadi di desa Kumbang kecamatan masbagik ini membuat tim Kuliah Kerja Nyata (KKN) Desa Kumbang tahun 2022 memiliki ide untuk melakukan pengolahan pada cabai ketika produksi cabai meningkat yang menyebabkan harga cabai menurun seperti pada masalah yang dialami saat ini. Sehingga nantinya cabai yang telah diolah dapat dijual dengan harga yang lebih tinggi, maka salah satu cara pengolahan cabai segar yang dapat diterapkan adalah dengan menjadikannya cabai bubuk. Cabai bubuk adalah produk olahan cabai dalam bentuk bubuk yang berasal dari proses pencucian, pengukusan, pengeringan dan penggilingan.

Setelah proses-proses tersebut dilakukan maka akan dilakukan packaging terhadap bubuk

cabai tersebut dengan pembuatan logo produk dan kemasannya untuk meningkatkan harga jual dan menarik perhatian pembelinya. Pemasaran produk tersebut nantinya akan melalui sosial media dan aplikasi *marketplace* yang dilakukan secara digital. Melakukan pemasaran produk yang telah dikemas di sebuah *market place* bertujuan untuk menjangkau pasar yang lebih luas dan menjangkau segala kalangan masyarakat di seluruh wilayah yang terjaring dalam aplikasi *marketplace* tersebut. Pengolahan cabai ini juga merupakan sebuah terobosan baru sebagai inovasi bagi masyarakat di desa kumbang untuk membangun sebuah Usaha Kecil Mikro dan Menengah (UMKM) yang khusus menjual produk bubuk cabai.

Metode

Waktu dan Tempat

Kegiatan Program pengolahan cabai sekaligus packaging dan pemasaran melalui digital marketing ini di mulai pada tanggal 27 januari 2021 sampai dengan tanggal 9 february 2022 dilakukan di desa kumbang kecamatan masbagik kabupaten lombok timur.

Kegiatan:

Bentuk dari kegiatan program kerja ini merupakan sebuah pelatihan yang bertujuan untuk meningkatkan inovasi terhadap masyarakat desa kumbang terutama para petani dalam mengolah cabai agar dapat menghasilkan sebuah produk dari olahan cabai kemudian dilakukan packaging dan pemasaran digital agar dapat menarik perhatian konsumen dan dapat menjangkau pasar yang lebih luas serta menjangkau segala kalangan masyarakat di seluruh wilayah yang terjaring dalam aplikasi *marketplace* tersebut:

1. Pertama, mahasiswa KKN unram melakukan survey terhadap permasalahan yang dialami oleh masyarakat terutama para petani cabai.
2. Kedua, mahasiswa KKN tematik unram melakukan pembuatan logo dan kemasan pada produk bubuk cabai.
3. Ketiga, mahasiswa KKN tematik unram melakukan pelatihan pengolahan terhadap cabai menjadi bubuk cabai bersama warga desa kumbang sekaligus melakukan packaging terhadap produk bubuk cabai.

4. Terakhir, setelah melakukan packaging pada produk, mahasiswa KKN tematik Unram melakukan pelatihan pemasaran secara digital di sosial media dan *market place* yang telah tersedia bersama warga desa kumbang.

Alat dan Bahan

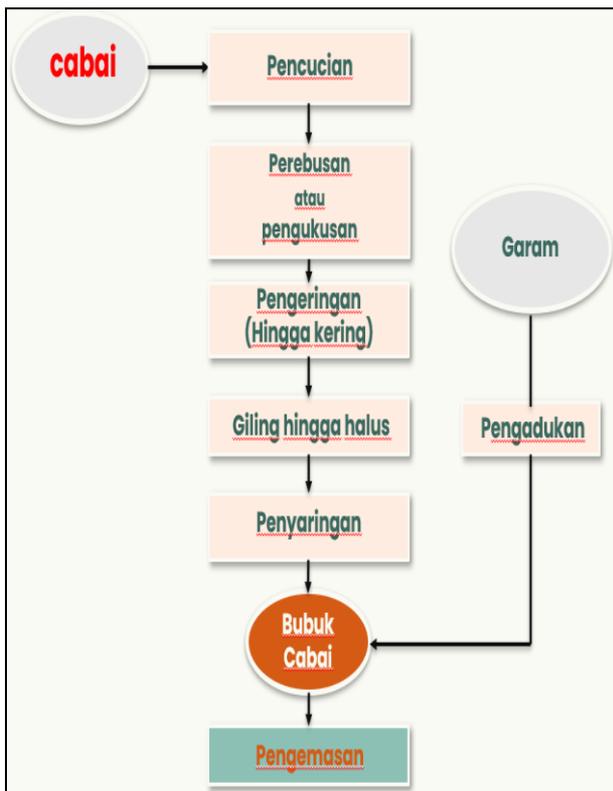
a. Alat

- Penggilingan atau blender
- Pengukusan
- Penyaringan

b. Bahan

- Cabai
- Garam

Cara Pengolahan:



Gambar 1. Proses pengolahan cabai menjadi bubuk cabai.

Berdasarkan gambar di atas dalam proses pengolahan cabai menjadi bubuk cabai, langkah pertama yang dilakukan ialah melakukan pencucian terhadap cabai agar cabai menjadi bersih, kemudian dilakukan perebusan atau pengukusan untuk mengurangi kalori yang terdapat pada kandungan cabai dan sebagai sterilisasi cabai,

selanjutnya dilakukan pengeringan pada cabai hingga cabai menjadi benar-benar kering, pengeringan ini dilakukan sekitar minimal 10 hari, setelah cabai kering maka akan dilakukan penggilingan terhadap cabai tersebut hingga benar-benar halus, kemudian dilakukan penyaringan untuk memisahkan bagian yang benar-benar halus dan dicampurkan dengan garam sebagai bahan pengawet alaminya agar bubuk cabai dapat bertahan lebih lama lagi. Setelah semua proses dilakukan, maka proses terakhir ialah pengemasan bubuk cabai untuk dilakukan pemasaran.

Hasil dan Pembahasan

Cabai merupakan salah satu produk hortikultura yang mudah rusak sehingga memiliki umur simpan yang rendah. Cabai juga termasuk dalam sayuran yang paling banyak dibudidayakan oleh petani, khususnya di Desa kumbang kecamatan masbagik kabupaten lombok timur ini. saat ini petani melakukan penjualan cabai di beberapa pasar terdekat atau ada konsumen yang langsung membelinya dari petani tersebut. Namun terkadang ketika produksi cabai meningkat, maka harga jual cabai akan menurun sehingga cabai yang tidak terjual ini nantinya akan cepat membusuk yang membuat para petani rugi.



Gambar 2. Proses pembuatan bubuk cabai

Sebagai langkah awal, mahasiswa KKN Tematik Unram melakukan pengolahan terhadap cabai untuk dijadikan bubuk cabai, dengan mengolah cabai menjadi bubuk cabai maka dapat menyelesaikan masalah yang dialami oleh para

petani di desa kumbang kecamatan masbagik ini. Inovasi pengolahan cabai ini juga dapat menjadi terobosan baru untuk masyarakat di desa kumbang yang ingin membuat usaha dengan menjual produk cabai yang telah diolah menjadi bubuk cabai, maka dari itu nantinya masyarakat desa kumbang dapat mendirikan sebuah Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) khusus yang dapat mengolah produk bubuk cabai ini.



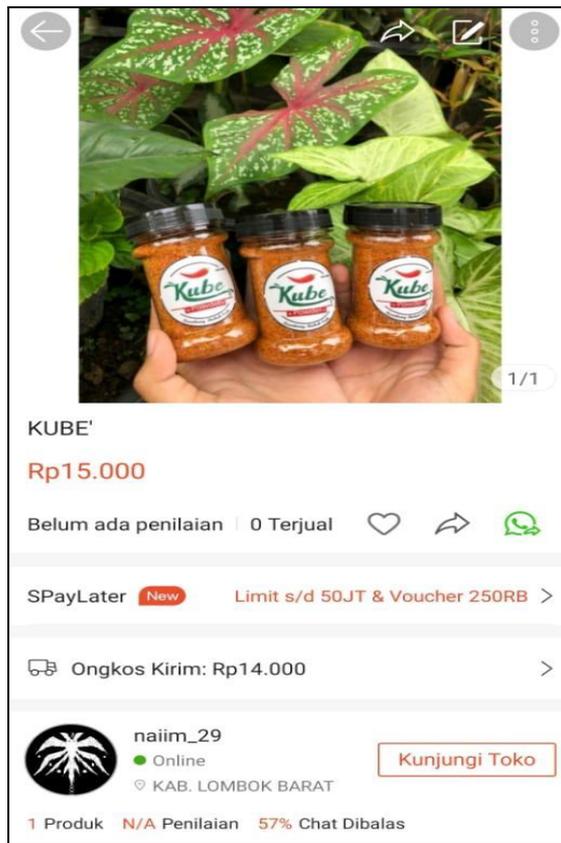
Gambar 3. Proses pengemasan bubuk cabai

Hasil dari pengolahan cabai menjadi bubuk cabai ini tentunya tidak dapat dipasarkan terlebih dahulu jika tidak dilakukan pengemasan terhadap produk tersebut, maka dari itu mahasiswa KKN tematik Unram memberikan inovasi pembuatan pengemasan yang dapat meningkatkan kualitas harga produk bubuk cabai ini. Pengemasan produk cabai ini dibagi menjadi tiga jenis, yaitu dengan menggunakan kemasan kecil untuk harga yang lebih murah, kemasan standing pouch agar terlihat lebih elegan dan menggunakan botol dengan tingkat keamanan yang lebih kuat dan jumlah yang lebih banyak sehingga lebih menarik perhatian konsumen.



Gambar 4. Proses pemberian logo pada kemasan produk bubuk cabai

Setelah dilakukan pengemasan pada produk bubuk cabai, tentunya inovasi selanjutnya dengan menambahkan logo produknya. Terkadang banyak orang tidak menyadari betapa pentingnya logo pada sebuah produk. Dengan adanya logo produk pada kemasan maka akan membuat produk tersebut terlihat lebih mewah dengan memiliki brandnya sendiri dan membuat produk tersebut lebih dikenal oleh masyarakat luas dikarenakan logo juga merupakan salah satu media iklan yang sangat ampuh untuk menunjang proses keberhasilan pemasaran sebuah produk.



Gambar 5. Proses pemasaran produk bubuk cabai secara digital marketing.

Inovasi berikutnya terdapat pada pemasaran produk tersebut, biasanya para produsen menjual produknya melalui toko-toko yang ada. Saat ini aplikasi digital sudah melaju sangat pesat, maka untuk ide pemasaran yang kami terapkan ialah pemasaran secara penjualan melalui toko sekitar dan melalui digital pada sebuah aplikasi *marketplace*. Dengan begitu produk bubuk cabai ini dapat dikenal oleh masyarakat yang lebih luas di luar wilayah yang terjaring dengan aplikasi

marketplace tersebut, dengan begitu peningkatan permintaan produk dapat tercapai.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil pelatihan Kuliah Kerja Nyata yang dilaksanakan oleh mahasiswa universitas mataram di desa kumbang dalam mengolah cabai menjadi bubuk cabai dapat disimpulkan bahwa:

1. Inovasi pengolahan cabai ini dapat membantu mengatasi masalah yang dihadapi oleh para petani cabai di desa kumbang ketika harga cabai anjlok.
2. Pengolahan cabai ini menciptakan sebuah inovasi baru bagi masyarakat desa kumbang dalam membangun sebuah usaha baru yang menjual produk bubuk cabai.
3. Pemberian kemasan dan logo pada produk bubuk cabai dapat meningkatkan kualitas produk sehingga membuat harga jual semakin tinggi.
4. Pemasaran produk bubuk cabai melalui digital marketing pada aplikasi *market place* dan sosial media dapat menjangkau kalangan masyarakat yang lebih luas dan meningkatkan jumlah permintaan produk.

Daftar Pustaka

- Jupri, A., Putri, A., Lingking, F. P., Rozi, T., & Prasedya, E. S. (2022). Inovasi Olahan Produk Masyarakat berupa cilok menjadi Keripik Basreng. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 5(2), 105-108.
- M. A. P. Saputro and W. H. Susanto, "Pembuatan Bubuk Cabai Rawit (Kajian Konsentrasi Kalsium Propionat Dan Lama Waktu Perebusan Terhadap Kualitas Produk)," *J. Pangan dan Agroindustri*, vol. 4, no. 1, pp. 62–71, 2016.
- N. Sumiyarto, E. Silvia, and Y. Rosalina, "Issn 2088 – 5369," *J. Agroindustri*, vol. 3, no. 1, pp. 1–13, 2013.