

Original Research Paper

Pemberdayaan Kelompok Tani Geger Girang Dalam Inovasi Olahan Cabai Rawit Hijau Untuk Meningkatkan Penghasilan UMKM

Lalu Azikri Amrullah¹, Febrianto Akbar¹, Nurmayanti², Irma Sofia Ayuba², Herlina Widya Sari², I Wayan Gunada¹

¹Pendidikan Fisika, FKIP, Universitas Mataram, Mataram, NTB, Indonesia

²Pendidikan Sosiologi, FKIP, Universitas Mataram, Mataram, NTB, Indonesia.

DOI : <https://doi.org/10.29303/jpmpi.v7i1.7315>

Sitasi: Amrullah, L.A., Akbar, F., Nurmayanti., Ayuba, I.S., Sari, H.W.,Gunada,I.,(2024). Pemberdayaan Kelompok Tani Geger Girang Penanam Cabai Rawit Hijau dengan Inovasi Olahan Untuk Meningkatkan Penghasilan UMKM. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 7(1)

Article history

Received : 7 Desember 2023

Revised: 18 Februari 2024

Accepted: 20 Februari 2024

*Corresponding Author:

Lalu Azikri Amrullah., Program Studi Pendidikan Fisika, FKIP, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia.

Email: laluazikri2011@gmail.com

Abstract: Melimpahnya cabai rawit hijau pada saat panen, belum dapat meningkatkan penghasilan kelompok tani Geger Girang di Desa Setanggor Dusun Lendek-Lombok Timur Nusa Tenggara Barat. Peningkatan penghasilan dapat dilakukan dengan mengolah cabai rawit hijau dengan inovasi olahan. Pemberdayaan inovasi produk olahan cabai rawit hijau dapat menjadi solusi dalam mengatasi permasalahan tersebut sekaligus menjadikannya sebagai tambahan penghasilan. Tujuan kegiatan pemberdayaan kepada masyarakat ini adalah meningkatkan pengetahuan, sikap, mengembangkan inovasi dan keterampilan masyarakat kelompok tani Geger Girang dalam mengolah cabai rawit hijau menjadi produk olahan yang bervariasi. Metode kegiatan yang digunakan dengan menggunakan metode ceramah mengenai cabai rawit hijau, metode praktik tentang cara pengolahan pembuatan sambel dan abon dengan menggunakan bahan cabe hijau, serta melakukan evaluasi kegiatan melalui metode tanya jawab serta pendampingan kegiatan praktik pasca pelatihan. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan bahwa kelompok tani dapat mengolah hasil panen dengan membuat berbagai inovasi olahan sambal dan abon. Sebagai tindak lanjut dari kegiatan ini, perlu konsistensi dalam pendampingan untuk pemasaran produk olahan dan inovasi olahan lainnya, sehingga tujuan utama dari kegiatan ini adalah memberdayakan kelompok tani Geger Girang secara berkelanjutan untuk meningkatkan penghasilan UMKM.

Keywords: Cabai Hijau, Dusun Lendek, Sambal cabe ijo, Abon cabe ijo

Pendahuluan

Indonesia merupakan negara penghasil cabai terbesar ke empat di dunia. Selain untuk memenuhi kebutuhan rumah tangga sehari-hari, cabai banyak digunakan sebagai bahan baku industri pangan dan farmasi. peningkatan produksi cabai di saat-saat tertentu membuat pemerintah

melakukan ekspor cabai hijau saat panen melimpah dan melakukan impor saat produksi cabai hijau mengalami penurunan sedangkan permintaanya terus meningkat (Yudha, 2021). Indonesia merupakan negara pertanian, artinya pertanian memegang peranan penting dalam keseluruhan perekonomian nasional. Pertanian merupakan basis perekonomian Indonesia. Peran sektor pertanian di samping sebagai sumber penghasil devisa negara

yang besar, juga merupakan sumber kehidupan bagi sebagian besar penduduk Indonesia, dan bila dilihat dari jumlah orang yang bekerja, maka sektor pertanian paling banyak menyerap tenaga kerja (Sayifullah & Emmalian, 2018).

Di Indonesia cabai (*Capsicum annum* L) merupakan komoditas hortikultura yang sering menjadi perhatian (Adib, 2018). Cabai merupakan komoditas yang unggul dengan memiliki nilai ekonomi yang tinggi, sehingga banyak petani yang membudidayakannya di Indonesia, selain itu cabai juga dapat ditanam di dataran tinggi maupun dataran rendah sehingga cabai dapat tumbuh dengan sangat berlimpah.

Saat ini cabai menjadi salah satu komoditas hasil pertanian yang banyak dibutuhkan masyarakat, baik masyarakat lokal maupun internasional (Ariati, 2017). Cabai merupakan salah satu komoditas sayuran yang banyak dibudidayakan oleh petani di Indonesia karena memiliki harga jual yang tinggi. Tanaman ini sangat mudah di tanam di dataran rendah ataupun di dataran tinggi. Tanaman cabai mengandung vitamin A dan Vitamin C serta mengandung minyak atsiri capsaicin. Cabe rawit bermanfaat untuk mencegah stroke, impotensi, serangan jantung koroner, dan meringankan sakit kepala (Suryana, 2013). Cabai merupakan suatu komoditas yang memiliki potensi cukup besar karena setiap bahan masakan membutuhkan cabai sebagai cita rasa pedasnya, masyarakat Indonesia sangat menyukai makanan pedas sehingga setiap masakan selalu menggunakan cabai.

Di sisi lain cabai merupakan bahan pangan yang mudah busuk, sehingga diperlukan pengolahan untuk mengantisipasi hal tersebut. Cabai dapat diolah menjadi berbagai olahan seperti sambal, saus ataupun abon cabai. Selain itu, cabai juga cenderung sering mengalami harga yang murah sehingga petani cabai mengalami kerugian, untuk itu diperlukan pengolahan untuk meningkatkan harga jualnya (Prakasa, 2023).

Desa Setanggor merupakan salah satu desa yang hasil utamanya adalah cabai dan merupakan pemasok cabai ke berbagai daerah di Indonesia.

Desa Setanggor merupakan salah satu Desa yang ada di Kecamatan Sukamulia, Kabupaten Lombok Timur, dengan jarak sekitar 1 km dari pusat pemerintahan Kabupaten Lombok Timur di Selong. Mayoritas mata pencaharian masyarakat desa ini adalah sebagai petani, dan peternak, akan tetapi pekerjaan atau mata pencaharian desa ini lebih dominan berprofesi sebagai petani penanam cabai.

Kebutuhan terhadap cabai semakin meningkat untuk dikonsumsi oleh masyarakat, cabai bernilai ekonomis yang tinggi dengan adanya peningkatan permintaan cabai. Permintaan cabai bukan hanya untuk masyarakat di NTB akan tetapi juga diluar pulau Lombok (Hidayanti 2023). Kebutuhan akan cabai bukan hanya untuk bahan masakan tetapi juga dapat diolah menjadi berbagai olahan yang akan menambah harga jualnya.

Cabai hijau termasuk tanaman perdu atau semak, yang mengandung senyawa yang bermanfaat bagi tubuh seperti mencegah radikal bebas dan juga memiliki kandungan antioksidan yang tinggi. Komoditas cabai hijau ini sangat sensitif terhadap cuaca sehingga berdampak pada fluktuasi pasokan dan fluktuasi harga, turunannya cukup besar terhadap inflasi (Yudha & Gita, 2022). Karakteristik buah cabai hijau memiliki umur simpan yang pendek sehingga mudah busuk dan rusak, mendorong para petani untuk mempertahankan buah cabai agar tetap segar akan tetapi jumlah cabai yang banyak dengan waktu yang relatif singkat, menyebabkan para petani kesulitan untuk menghindari kerugian dari banyaknya cabai yang rusak.

Penyebab utama terjadinya fluktuasi harga cabai hijau selain umur penyimpanan yang pendek ialah rendahnya produksi pada saat musim hujan serta kurangnya strategi pascapanen pada saat panen melimpah, tetapi di satu sisi dengan intensifnya peningkatan produksi cabai di saat-saat tertentu pemerintah melakukan ekspor cabai hijau saat panen melimpah dan melakukan impor saat produksi cabai hijau mengalami penurunan sedangkan permintaannya terus meningkat (Mani & Yudha, 2021). Cabai yang rusak tidak laku dipasaran sehingga para petani kehilangan

keuntungan dari penjualan hasil panen cabai tersebut (Zam, et al., 2019). Maka dari itu, diperlukan suatu inovasi dalam pengolahan cabai terutama cabai hijau hasil pertanian di Desa Stanggor untuk menambah dan meningkatkan penghasilan para petani serta mengurangi kerugian dan masalah mudahnya cabai yang rusak dan busuk.

Inovasi merupakan faktor krusial dalam menunjang kesuksesan perusahaan. Inovasi pengolahan cabai dapat meningkatkan pendapatan para petani dengan adanya tambahan harga dari bahan mentah menjadi bahan jadi di pasaran sehingga masalah cabai rusak atau busuk dapat dihindari. Hal ini dapat tetap mendapatkan keuntungan serta memberikan pekerjaan baru bagi para buruh tani untuk meningkatkan penghasilan mereka (Almira & Susanto, 2018).

Berdasarkan uraian di atas dapat disimpulkan bahwa inovasi produk merupakan salah satu faktor penting dalam kesuksesan suatu perusahaan melalui produk inovatif yang diciptakan guna memuaskan pelanggan. Sebab kunci keberhasilan dari produk adalah mampu beradaptasi terhadap perubahan yang terjadi. Seperti yang kita ketahui upaya pengolahan cabai rawit hijau adalah dengan tujuan untuk meningkatkan harga jual yang belum dapat dilakukan oleh masyarakat di Dusun Lendek desa Setanggor, upaya pengolahan cabai tersebut adalah salah satu upaya olahan lanjutan dengan memanfaatkan ketersediaan bahan baku yang cukup banyak, olahan yang dikembangkan adalah sambal ijo khas lombok dan abon cabai ijo. Mitra sasaran dapat melakukan inovasi terhadap produk sambal hijau dengan penganekaragaman produk yang sudah ada seperti mengembangkan produk abon yang biasanya hanya menggunakan sambal merah saja.

Sambal merupakan salah satu pelengkap yang terdapat pada hidangan Indonesia. Ragam sambal yang ada di nusantara dan yang paling digemari masyarakat yaitu sambal cabe ijo, sambal bajak, sambal matah, sambal terasi dan sambal roa (Mahyastuty et al, 2022). Sambal ijo khas Lombok dan Abon cabai ijo merupakan program

pemberdayaan masyarakat khususnya untuk kelompok tani “Geger Girang” Dusun Lendek Desa Setanggor induk dengan upaya mengoptimalkan pemanfaatan cabai rawit hijau sebagai produk olahan untuk meningkatkan perekonomian masyarakat Dusun Lendek Desa Setanggor induk, Sukamulia, Lombok Timur yang memiliki basis ekonomi kreatif dan tentunya akan mengaplikasikan *digital marketing*.

Oleh karena itu, berdasarkan latar belakang yang sudah dijelaskan terkait permasalahan dan potensi, perlu diadakannya edukasi terhadap masyarakat Dusun Lendek Desa Setanggor Induk khususnya kepada kelompok tani “Geger Girang”. Edukasi yang dilakukan dengan cara mengemas dalam bentuk program pemberdayaan ekonomi kreatif khususnya disektor pertanian melalui program kreatifitas mahasiswa. Berdasarkan hasil survey, terdapat beberapa permasalahan yang dihadapi yaitu, kurangnya kreativitas pengolahan. Pada saat panen cabe ijo, kebanyakan masyarakat langsung menjualnya, walaupun harga cabe turun, hal ini dilakukan karena petani tidak mungkin semua hasil panennya dibuat sambel. Menurut (Faridah et al, 2019) pada musim panen, saat harga cabe rendah, sebaiknya cabe dibuat olahan oleh masyarakat menjadi bahan pangan yang lebih disukai.

Adapun solusi yang ditawarkan adalah tidak menjual seluruh hasil panen, tetapi sebagian diolah menjadi produk olahan bernilai jual untuk meningkatkan pendapatan masyarakat, serta memberikan pemahaman dan keterampilan mitra dalam hal diversifikasi produk sambel dan abon yang berbahan dasar cabe ijo. Solusi ini tawarkan supaya masyarakat mendapatkan nilai tambah dan pengetahuan dalam pengolahan cabe untuk untuk meminimalisir kerugian yang disebabkan dari turunnya harga jual cabe hijau.

Metode

Tim melakukan pendekatan melalui aspek sosial budaya untuk lebih dekat dengan masyarakat dan mempermudah melakukan persiapan kegiatan

serta memudahkan dalam melakukan koordinasi dan sosialisasi dengan masyarakat sasaran, mitra yang terlibat, dan pemerintah desa. Sebelum tim melakukan pemberdayaan Masyarakat, terlebih dahulu dilakukan sosialisasi terkait rencana, tujuan dan manfaat serta metode yang akan digunakan. Setelah melakukan sosialisasi dan mendapatkan kesiapan serta antusias dari pemerintah desa, Masyarakat dan mitra dengan mempersiapkan semua bahan dan peralatan yang dibutuhkan sesuai dengan koordinasi yang telah disepakati. Setelah semua telah dipersiapkan tahapan selanjutnya, yaitu pelaksanaan dengan menggunakan metode pemberdayaan sebagai berikut:

1. Penyuluhan atau edukasi masyarakat terkait pentingnya pengolahan tanaman Cabai yang melimpah untuk dapat menambah nilai jual dan mengurangi terjadinya kerugian saat harga pasar turun. Meningkatkan pengetahuan masyarakat dalam memanfaatkan ketersediaan tanaman lokal dengan menggunakan kuesioner. Penyuluhan bertujuan untuk menyebarkan dan meningkatkan pentingnya pemahaman pengolahan hasil pertanian terutama cabe hijau di desa Setanggor.
2. Pelatihan ini menggunakan metode ceramah, dengan tujuan meningkatkan wawasan mitra dalam pengolahan cabe hijau..
3. Praktik pengolahan cabe hijau dan abon cabe hijau ditekankan pada teknik pengolahan produk.
4. Pelatihan analisis kelayakan usaha dan kewirausahaan dilakukan untuk memberikan pemahaman dan wawasan tentang peluang usaha untuk menunjang program pengolahan yang berbahan dasar cabe hijau..
5. Pendampingan dan evaluasi dilakukan untuk mengetahui sejauh mana kemampuan praktik masyarakat dalam menghasilkan pengolahan cabe hijau dan abon cabe hijau yang memiliki daya jual dimasyarakat.

Keberhasilan kegiatan transfer pengetahuan kepada masyarakat dapat dilihat dari pengumpulan data berdasarkan hasil tes

pengetahuan menggunakan penyebaran angket berisi tanya jawab dan tanggapan Masyarakat mengenai semua kegiatan yang telah dilakukan dalam pengolahan sambel cabe ijo dan abon cabe ijo.

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pemberdayaan kepada masyarakat ini dilakukan dengan sasaran kelompok tani Geger Girang Dusun Lendek Desa Setanggor Lombok Timur. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 5 sampai 6 November 2023, dan bertempat di rumah warga Desa Setanggor, Dusun Lendek. Kegiatan ini dihadiri oleh 10 orang ibu-ibu yang berprofesi sebagai ibu rumah tangga, petani/buruh tani. Berdasarkan pengamatan dan evaluasi selama kegiatan sosialisasi dan pelatihan berlangsung, peserta yang hadir telah menerima transfer pengetahuan dan keterampilan mengolah cabe hijau menjadi sambal yang awet atau bertahan lama dan membuat. Adapun alat dan bahan yang disiapkan seperti cabai hijau, bawang putih, bawang merah, garam, terasi, micin, kemiri, lada bubuk, ketumbar bubuk, gula, sendok takar, timbangan, nampan, panci, baskom, pisau, coper/ulekan, sendok, garpu, wajan, alat peras minyak.



Gambar 1. Olahan Sambel Cabe Ijoo

Kegiatan pemberdayaan dilakukan beberapa tahap. Pada awal kegiatan dilakukan sosialisasi kepada para petani tentang bagaimana cara yang dilakukan untuk mengembangkan berbagai macam inovasi olahan dari cabai rawit hijau. Adapun respon peserta terhadap pelatihan ini

sangat antusias, hal ini terlihat dari banyaknya pertanyaan dari peserta pada sesi tanya jawab mengenai pengolahan cabai rawit hijau. Para peserta pelatihan dapat berinovasi membuat berbagai produk dari cabai rawit hijau dengan menambahkan berbagai macam bahan tambahan seperti daging sapi atau ayam menjadi abon, tidak hanya itu, dari cabai rawit hijau juga bisa dibuat serbuk cabe kekinian yang biasa disebut 'Bon-Cabe' dengan menentukan tingkat level kepedasannya. Pengetahuan mengenai bahan-bahan tambahan yang dapat digunakan untuk mengembangkan berbagai inovasi dapat dijadikan sebagai produk unggulan khas Desa Setanggor, Dusun Lendek.



Gambar 2 : Olahan Abon Cabe Ijoo

Pada tahap selanjutnya dilakukan praktek langsung dengan para peserta untuk membuat olahan cabe hijau. Peserta pelatihan membuat sambal cabe ijo dan abon cabe ijo dengan menggunakan bahan yang telah disediakan. Hasil praktik serta bahan-bahan untuk pembuatan sambal dan abon diberikan kepada para peserta untuk dibawa pulang. Para peserta pelatihan diwajibkan untuk mempraktikkan pembuatan produk olahan cabai rawit hijau secara berkesinambungan dan meminta para peserta berinovasi dalam menghasilkan produk olahan yang variatif dengan memanfaatkan sumber bahan yang ada.



Gambar 3 : Hasil Olahan Sambal & Abon Cabe Ijoo

Tingkat keberhasilan kegiatan pemberdayaan ini dapat dilihat pada saat kunjungan pendampingan tim pada hari berikutnya. Kegiatan praktek ini dilakukan bersama-sama antara tim mahasiswa dengan kelompok tani Geger Girang. Hasilnya adanya peningkatan pengetahuan petani dalam membuat produk olahan cabai hijau yang variatif.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil kegiatan pemberdayaan yang telah dilaksanakan dapat disimpulkan:

1. Peserta pelatihan menyadari pentingnya mengolah hasil panen cabai rawit hijau menjadi produk olahan variatif sebagai usaha sampingan untuk meningkatkan penghasilan tambahan.
2. Peserta pelatihan telah mengetahui cara untuk mengolah cabai rawit hijau menjadi berbagai macam produk olahan.
3. Produk kegiatan yang dihasilkan peserta menunjukkan hasil yang baik dengan berbagai macam tingkat kepedasannya, akan tetapi, kualitas dan variasi produk perlu ditingkatkan agar bernilai layak untuk jual.

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terimakasih kepada Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Mataram yang telah memberikan support atas terlaksananya kegiatan PKM-PM ini melalui skema pendanaan PNBPN. Terimakasih pula untuk dukungan dan partisipasi kelompok Masyarakat tani Desa Setanggor, Dusun Lendek, dan mahasiswa Program Studi Pendidikan Fisika dan Pendidikan Sosiologi FKIP Unram.

Daftar Pustaka

- Adib, Muhammad. (2018). Analisis Daya Saing Ekspor Karet Indonesia, Malaysia dan Thailand ke Pasar Amerika Serikat Periode 2005-2015.
- Almira, A., & Susanto, J. (2018). Pengaruh Inovasi Produk dan Kualitas Produk Terhadap Keputusan Pembelian Maison NOB. *Jurnal Performa: Jurnal Manajemen Dan Start-up Bisnis*, 3(2), 250-259.
- Ariati, P. E. P. (2017). Produksi Beberapa Tanaman Sayuran Dengan Sistem Vertikultur Di Lahan Pekarangan. *Jurnal Agrimeta*, 7(13).
- Faridah, A., Pramudia, H., & Sandra, Y. (2019). Inovasi Olahan Kacang Tanah dan Cabe sebagai Oleh-Oleh Khas Daerah Objek Wisata Sungai Janiah. *Abdi: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 1(2), 37-43.
- Hidayanti, A. A., Abdullah, U., I Gusti, L. P. T., dan Eka, N. D. M. (2023). Analisis Faktor dalam Upaya Peningkatan Produktivitas Tenaga Kerja Wanita Tani Terhadap Usaha Tani Cabai Rawit Di PAOK Pampang Kabupaten Lombok Timur. *Jurnal Agroteksos*, 33(3)
- Mahyastuty, V. W., Mulyadi, M., Indriati, K., Prasetya, W., & Silalahi, A. (2022). Pendampingan Pengolahan Sambal Ijo Lele Asap Kemasan Sebagai Inovasi Usaha di Masa Pandemi. *Prosiding SENAPENMAS*, 2(1), 93-102.
- Mani SA, Yudha EP. (2021). The Competitiveness of Indonesian Cashew Nuts in The Global Market. *Jejak*, 14 (1) , 93-101.
- Prakasa, F. B. P. (2023). Inovasi Pengembangan Komoditas Cabe DESA Sidomulyo. *Jurnal Atma Inovasi*, 3(1), 096-101.
- Sayifullah, S., & Emmalian, E. (2018). Pengaruh Tenaga Kerja Sektor Pertanian Dan Pengeluaran Pemerintah Sektor Pertanian Terhadap Produk Domestik Bruto Sektor Pertanian Di Indonesia. *Jurnal Ekonomi-Qu*, 8(1).
- Suryana, D. (2013). *Menanam Cabe: Tanaman Cabe*. CreateSpace Independent Publishing Platform
- Yudha, E. P., Gita, C. V. (2022). Analisis Kinerja Ekspor Cabai Hijau di Indonesia. *E-jurnal Apresiasi Ekonomi*, 10(3), 340-345.
- Zam, W., Ilyas, Syatrawati. (2019). Penerapan Teknologi Pascapanen Untuk Meningkatkan Nilai Jual Cabai DI Tanatoraja. *Jurnal Dedikasi Masyarakat*, 2(2), 92-100.