

PENGANEKARAGAMAN PEMANFAATAN CABAI SEBAGAI OLAHAN SAMBAL UNTUK MENINGKATKAN PENDAPATAN MASYARAKAT BLITAR

¹Suprianto, ²Nita Opi Ari Kustanti, ³Sulistyo Anjarwati
Universitas Islam Balitar
Email: suprianto@unisba.ac.id

Abstrak : Keterampilan UMKM dan masyarakat Blitar untuk mengolah cabai menjadi sambal yang tahan lama diharapkan dapat menguatkan perekonomian rumah tangga. Tujuan dilakukannya program pelatihan ini adalah untuk meningkatkan keterampilan UMKM dan masyarakat Blitar dalam mengoptimalkan harga cabai melalui olahan sambal yang bersifat tahan lama sehingga dapat meningkatkan nilai ekonominya. Pelaksanaan program pelatihan ini dibagi menjadi beberapa tahapan yang meliputi presentasi, pelatihan, pembagian angket dan evaluasi. Pelatihan optimalisasi harga cabai melalui olahan sambal dilakukan di Perumahan Pakunden, Blitar pada hari Rabu, 14 Oktober 2020. Peserta pelatihan terdiri atas 20 orang yang merupakan pemilik UMKM di Blitar dan masyarakat umum Blitar. Hasil pelatihan bahwa peserta sangat berminat dan memacu untuk diaplikasikan dalam kehidupan sehingga dapat membantu peningkatan perekonomian keluarga mereka dan peningkatan usaha mereka. Kebermanfaatannya kegiatan ini adalah dihasilkannya sambal yang tahan lama dan dapat meningkatkan nilai jual cabai.

Keywords: Optimalisasi harga, Olahan Sambal, UMKM

PENDAHULUAN

Cabai merah merupakan komoditas hortikultura yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia dan juga mempunyai nilai ekonomi tinggi. Ciri khas dari sayuran ini adalah memiliki rasa yang pedas dan juga aroma yang khas, sehingga bagi orang-orang tertentu hal tersebut dapat membangkitkan selera makan. Meskipun cabai bukan bahan pangan utama bagi masyarakat, namun komoditi ini tidak dapat ditinggalkan. Ketersediaannya secara teratur setiap hari bagi ibu rumah tangga menjadi suatu keharusan (Fajri, Fauzi, & Indra, 2017).

Fluktuasi harga cabai sangat tergantung pada musim panen dan musim tanam serta pengaruh dari iklim. Selain itu kenaikan harga cabai juga berkaitan dengan kegiatan pemasaran. Apabila dibandingkan dengan harga daerah konsumen harga di daerah produsen lebih rendah. Walaupun demikian pada

saat tertentu harga cabai dapat melonjak naik dan harga tersebut dapat berlipat ganda apabila gangguan musim terjadi bersamaan atau berdekatan dengan perayaan hari raya (Setiadi, 2004). Oleh karena itu peneliti merasa perlu melakukan pelatihan kepada masyarakat untuk mengoptimalkan harga cabai melalui olahan sambal yang tahan lama agar harga jual cabai dapat bernilai lebih tinggi.

Pengolahan cabai dapat menjadi alternatif kegiatan pemberdayaan masyarakat di Kota Blitar terutama untuk ibu rumah tangga dan wanita tani yang tidak bekerja setiap hari sehingga produktivitasnya dapat meningkat (Widyastuti & Nurdyansyah, 2019). Mengingat di wilayah Blitar banyak terdapat petani cabai. Keterampilan masyarakat Blitar untuk mengolah cabai berpotensi untuk meningkatkan pendapatan rumah tangga sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan (Nurdyansyah & Widyastuti, 2017).

Keterampilan masyarakat Blitar untuk mengolah cabai menjadi sambal yang tahan lama diharapkan dapat menguatkan perekonomian rumah tangga. Rumah tangga yang kuat perekonomiannya selanjutnya akan berdampak pada penguatan perekonomian masyarakat wilayah tersebut (Widyastuti & Nurdyansyah, 2019). Tujuan dilakukannya program pelatihan ini adalah untuk meningkatkan keterampilan masyarakat Blitar dalam mengoptimalkan harga cabai melalui olahan sambal yang bersifat tahan lama sehingga dapat meningkatkan nilai ekonominya.

METODE

Tempat pelaksanaan program pelatihan pengabdian dilakukan di Perumahan Pakunden, Blitar. Peserta dalam pelatihan pengabdian ini sebanyak 14 orang yang terdiri dari pemilik UMKM Blitar dan masyarakat umum Blitar. Pelaksanaan program pelatihan ini dibagi menjadi beberapa tahapan yang meliputi persiapan, pelaksanaan pelatihan, pembagian angket dan evaluasi. Bagan alur kegiatan dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Bagan alur pelaksanaan kegiatan pengabdian

a. Persiapan

Kegiatan persiapan pengabdian, meliputi : koordinasi dengan ketua UMKM Kota Blitar dan penentuan jadwal pelaksanaan kegiatan. Koordinasi dilakukan untuk menginformasikan kepada ketua UKM terkait maksud dan tujuan diadakannya pelatihan dan penentuan jadwal dimaksudkan supaya para peserta yang hadir bisa lebih banyak.

b. Pelaksanaan kegiatan

Pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan presentasi dan pelatihan. Presentasi dimaksudkan untuk membuka wawasan mengenai potensi cabai dalam bidang pangan (Putri & Martanti, 2019), terutama untuk diolah menjadi sambal sebagai pelengkap sajian berbagai jenis makanan. Pada kegiatan presentasi ini dijelaskan mengenai tahapan pengolahan buah cabai menjadi sambal agar dapat bertahan lama secara singkat.

Pelatihan dilakukan dengan memberikan demonstrasi pembuatan sambal agar bertahan lama terlebih dahulu. Demonstrasi dimaksudkan agar peserta pelatihan memperoleh gambaran umum teknik pembuatan sambal yang tahan lama dengan lebih jelas. Pada tahap ini selanjutnya peserta diberikan kesempatan untuk mengolah cabai menjadi sambal. Pelatihan dilakukan secara sederhana agar peserta dapat memanfaatkan peralatan rumah tangga yang dimiliki di rumah.

c. Pembagian angket

Setelah proses pelatihan pembuatan sambal selesai, dilakukan pembagian angket. Angket dibagikan dan diisi oleh peserta sesuai dengan jawaban masing-masing. Tujuan dari pembagian angket ini adalah untuk mengetahui sejauh mana pengetahuan dan pemahaman peserta terhadap cara pembuatan sambal yang tahan lama (Arwati & Syarif, 2018)¹.

d. Evaluasi

Kegiatan ini dilakukan untuk melihat kemampuan yang dimiliki oleh peserta setelah pelatihan pengolahan buah cabai menjadi sambal selesai. Evaluasi juga dilakukan untuk melihat seberapa besar peningkatan keterampilan peserta dalam meningkatkan nilai ekonomi buah cabai menjadi produk dengan nilai jual lebih tinggi.

HASIL & PEMBAHASAN

Pelatihan optimalisasi harga cabai melalui olahan sambal diikuti oleh pemilik UMKM di Blitar dan masyarakat umum Blitar sebanyak 20 peserta. Kegiatan ini dimaksudkan untuk memberikan keterampilan kepada masyarakat terkait olahan cabai menjadi sambal untuk meningkatkan nilai jual cabai disaat produksi cabai melimpah dan harga cabai sedang murah. Kegiatan ini diawali dengan tahap persiapan. Pada tahap ini dilakukan koordinasi dengan ketua UKM. Koordinasi ini bertujuan untuk memberikan informasi terkait maksud dan tujuan kegiatan diadakan dan penentuan jadwal pelaksanaan kegiatan serta produk olahan yang diinginkan.

Tahap selanjutnya adalah pelaksanaan kegiatan. Tahap ini dibagi menjadi 2 (dua) kegiatan yaitu presentasi dan pelatihan. Kegiatan presentasi berisikan pengetahuan kepada peserta tentang prospek wirausaha olahan cabai menjadi sambal dan pembekalan teknik membuat sambal mulai dari awal pemilihan

bahan baku sampai pengemasan. Kegiatan ini juga berisi motivasi kepada peserta pelatihan dibekali dahulu mengenai nilai penting dari cabai dan pengolahannya menjadi sambal sehingga diperoleh wawasan dan gambaran baru mengenai olahan cabai.

Setelah kegiatan presentasi selesai dilanjutkan pada kegiatan pelatihan berupa demonstrasi tata cara pembuatan olahan sambal agar sambal bertahan lama. Kegiatan dimulai dari persiapan bahan dan alat yang digunakan untuk membuat olahan sambal. Bahan yang digunakan terdiri dari :

- cabai rawit merah
- bawang putih
- gula pasir
- garam
- minyak sayur

Tata cara pembuatan sambal dalam pelatihan ini adalah seperti cara pembuatan sambal pada umumnya, akan tetapi dalam pelatihan ini dijelaskan tata cara pembuatan sambal agar dapat bertahan lama. Produk yang dijual haruslah menarik konsumen yaitu salah satunya dengan cara memberikan berbagai macam variasi produk (Huda, & Farida, 2018).

Langkah-langkah pembuatan sambal sebagai berikut :

1. Bahan yang digunakan untuk pembuatan sambal harus bahan yang masih segar dan kualitasnya bagus. Usahakan ketika berbelanja kebutuhan pembuatan sambal seperti cabai rawit merah dan bawang putih, harus yang segar dan tidak busuk. Lakukan seleksi terhadap bahan-bahan tersebut dan kemudian dicuci bersih pada air yang mengalir agar terhindar dari bakteri yang menyebabkan makanan cepat basi.
2. Alat masak yang digunakan untuk memasak sambal harus bersih dan kering. Sebenarnya bukan hanya saat membuat sambal saja, akan tetapi untuk membuat semua makanan seharusnya menggunakan alat-alat yang sudah dibersihkan agar terjaga kebersihannya dan dapat menghambat pertumbuhan jamur pada makanan. Sebelum peralatan digunakan lakukan sterilisasi dengan cara merebus peralatan kurang lebih 5-10 menit.
3. Pada saat proses penggorengan bahan sambal pastikan minyak dan wajan yang digunakan memasak sambal bukan bekas pakai memasak makanan lain. Karena hal tersebut dapat mempengaruhi cita rasa sambal dan mengakibatkan sambal mudah basi.
4. Masak bahan sambal dengan api kecil sampai benar-benar matang. Kemudian setelah sambal selesai dihaluskan dan diberi bumbu, sambal digoreng lagi tanpa menggunakan minyak. Hal ini dilakukan agar sambal lebih kering sehingga lebih awet.
5. Sambal yang sudah jadi, biarkan sambal berada pada wajan dan ditutup sampai benar-benar dingin

6. Masukkan sambal ke dalam kemasan.



Gambar 2. Bahan baku dan Sambal



Gambar 3. Pemateri dan peserta yang sudah jadi

Sebelum kegiatan berakhir, peserta pengabdian masyarakat diberikan angket untuk melihat tingkat pemahaman, kepuasan dan minat melanjutkan kegiatan tersebut di rumah guna meningkatkan perekonomian. Dari hasil angket diperoleh respon peserta pelatihan terhadap adanya pelatihan olahan cabai. Tingkat pemahaman peserta terhadap materi yang diberikan adalah paham (78,6%). Hal ini bahwa peserta sudah memahami alur pembuatan sambal yang tahan lama tanpa bahan pengawet yaitu dengan menerapkan prinsip bersih dan steril. Tingkat kepuasan terhadap pelatihan yang diselenggarakan, peserta menyatakan puas (76,8%). Terlihat dari antusiasme mereka dalam menerima semua arahan dari tim pengabdian serta keterlibatan secara langsung untuk ikut mengolah bahan menjadi produk sambal yang tahan lama. Para peserta tidak segan untuk mengajukan pertanyaan apabila belum mengerti tahapan yang dijelaskan. Mereka juga menyampaikan bahwa keterampilan dan materi yang mereka pelajari saat tahap presentasi sangat bermanfaat. Namun ada masukan dari peserta bahwa menginginkan produk olahan cabai yang lain. Sedangkan minat peserta untuk melanjutkan kegiatan ini sebesar 78,6% menyatakan sangat berminat dan memacu untuk diaplikasikan dalam kehidupan sehingga dapat membantu peningkatan perekonomian keluarga mereka dan peningkatan usaha mereka

Kebermanfaatan kegiatan ini adalah dihasilkannya sambal yang tahan lama dan dapat meningkatkan nilai jual cabai. Jadi kesimpulan dari pengabdian ini adalah proses pembuatan sambal yang tahan lama ini sangat mudah

dilakukan dengan alat dan bahan yang tersedia di dapur rumah tangga. Selain itu, potensi jumlah cabai di daerah Blitar juga mendukung produksi pembuatan sambal sehingga peserta dapat dengan mudah mengaplikasikan keterampilan yang mereka dapat untuk diterapkan di rumah. Pada proses evaluasi, terlihat kemampuan peserta meningkat dalam optimalisasi harga cabai melalui olahan sambal yang tahan lama, terlihat dari ketelitian mereka dalam memilih bahan yang baik secara tepat sehingga sambal yang diproduksi memiliki kualitas yang baik dan dapat bertahan lama.

SIMPULAN

Melalui kegiatan pengabdian masyarakat ini memberikan manfaat kepada UMKM dan masyarakat di Blitar tentang olahan cabai yang dapat digunakan sebagai usaha sehingga kesejahteraan keluarga pun meningkat. Selanjutnya diharapkan ada pendampingan terkait keberlanjutan usaha ini dan juga pelatihan olahan cabai yang lain

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih diucapkan kepada Universitas Islam Balitar yang telah mendanai pengabdian masyarakat ini. Tak lupa ucapan terimakasih disampaikan kepada peserta pengabdian masyarakat yang telah bersedia meluangkan waktunya untuk mengikuti kegiatan pengabdian masyarakat ini.

DAFTAR RUJUKAN

- Arwati, S., & Syarif, A. (2019). Produk Olahan Pepaya Pada KWT Al-Muhajirin Di kelurahan Tamalarea Jaya Kecamatan Tamalanrea. *Jurnal Pengabdian Al-Ikhlas Universitas Islam Kalimantan Muhammad Arsyad Al Banjary*, 4(1).
- Fajri, R., Fauzi, T., & Indra, I. (2017). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Harga Cabai Merah Di Kota Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 2(3), 131-141.
- Huda, A. M., & Farida, N. (2018). Pengantar Ekonomi Mikro (Pertama). *Pekalongan: NEM*.
- Nurdyansyah, F., & Widyastuti, D. A. (2017). Pengolahan limbah air kelapa menjadi nata de coco oleh ibu kelompok tani di kabupaten kudus. *Jurnal Kewirausahaan dan Bisnis*, 21(11).
- Putri, R. L., & Martanti, D. E. (2019). Pemberdayaan Usaha Ekonomi Produktif Bagi Masyarakat Di Kelurahan Kepanjen Lor Kota Blitar Dalam Pelatihan Pembuatan Keripik Pepaya. *Celebes Abdimas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 09-14.

Setiadi. (2004). Bertanam Cabai. Penebar Swadaya. Jakarta

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