

Pemanfaatan Cabai Mentah Menjadi Produk Chili Oil Bernilai Ekonomis Sebagai Upaya Pencegahan Stunting

Zulyaden¹, Rinaldy², Veranita³, Rita Fazlina⁴, Mahmuddin Marbun⁵

^{1,2,3,4} Jurusan Teknik Sipil Universitas Teuku Umar

⁵ Jurusan Teknik Mesin Universitas Teuku Umar

E-mail : zulyaden@utu.ac.id¹, rinady@utu.ac.id⁵, veranita@utu.ac.id³, ritafazlina@utu.ac.id⁴, mahmudin.marbun@utu.ac.id⁵

Article History:

Received: 19 November 2023

Revised: 27 November 2023

Accepted: 30 November 2023

Keywords: *pelatihan, chili oil, stunting.*

Abstract: *Pengembangan usaha tani di desa menjadi hal yang penting dilakukan demikian halnya dengan kegiatan pertanian yang ada di Desa buter. Sektor pertanian maupun perkebunan seringkali diarahkan untuk mendorong sektor industri lainnya untuk menyediakan bahan baku. Dengan adanya hubungan antara sektor pertanian dengan sektor industri diharapkan dapat mendukung adanya nilai tambah produk serta terciptanya lapangan pekerjaan yang lebih luas. Pelatihan pengolahan cabai menjadi chili oil dilaksanakan dengan tujuan memberdayakan para petani untuk mengembangkan potensi penjualan cabai menjadi produk yang bernilai jual lebih tinggi. Metode yang dipakai dalam kegiatan pengabdian pada masyarakat ini adalah metode ceramah penyuluhan dan praktek pelatihan edukasi pengolahan hasil panen raya cabe menta menjadi produk turunan yang bernilai ekonomis terhadap masyarakat Desa Buter di Kecamatan Ketol, Kabupaten Aceh Tengah. Edukasi pembuatan Chili Oil (Minyak Cabai) di mulai dari pembuatan sampel Chili Oil (Minyak Cabai) dengan memerlukan alat dan bahan.*

PENDAHULUAN

Desa buter Mempunyai potensi alam dan lahan pertanian yang luas dengan mayoritas mata pencaharian masyarakat sebagai petani. Desa dan pertanian merupakan dua hal yang tidak bisa dipisahkan, secara geografis pertanian umumnya tumbuh dan berkembang di pedesaan (Sjaf, S., & Darusman, D. (2019), mayoritas penduduk Indonesia juga tinggal di pedesaan dan dengan mata pencaharian sebagai petani oleh karena itu, pengembangan usaha tani di desa menjadi hal yang penting dilakukan demikian halnya dengan kegiatan pertanian yang ada di Desa buter, salah satu desa yang merupakan wilayah kecamatan Ketol,. Desa buter juga menjadi bagian penyumbang hasil pertanian terutama tanaman cabai. Sektor pertanian maupun perkebunan seringkali diarahkan untuk mendorong sektor industri lainnya untuk menyediakan bahan baku. Dengan adanya hubungan antara sektor pertanian dengan sektor industri diharapkan dapat mendukung adanya nilai tambah produk serta terciptanya lapangan pekerjaan yang lebih luas.

Selain itu, saat ini banyak pihak yang mulai melakukan inovasi pada hasil pertanian maupun perkebunan agar tidak hanya menghasilkan bahan baku mentah untuk dijual ataupun diekspor tetapi juga menghasilkan nilai tambah produk dengan mengolah bahan baku mentah hasil pertanian maupun perkebunan. Nilai tambah produk merupakan suatu komoditas yang mengalami pertambahan nilai sebab dilakukan proses pengolahan, pengangkutan, ataupun penyimpanan hingga menjadi barang jadi dalam suatu produksi. hasil survey lapangan yang dilakukan pada beberapa petani, masih banyak para petani yang menjual hasil pertanian mentah dengan harga jual rendah, terlebih pada saat terjadinya panen raya di Desa Buter Kecamatan Ketol. Pelatihan pengolahan cabai menjadi chili oil dilaksanakan dengan tujuan memberdayakan para petani untuk mengembangkan potensi penjualan cabai menjadi produk yang bernilai jual lebih tinggi Metode yang dipakai dalam kegiatan pengabdian pada masyarakat ini adalah metode ceramah penyuluhan dan praktek pelatihan edukasi pengolahan hasil panen raya cabe menta menjadi produk turunan yang bernilai ekonomis terhadap masyarakat Desa Buter di Kecamatan Ketol, Kabupaten Aceh Tengah. Edukasi pembuatan Chili Oil (Minyak Cabai) di mulai dari pembuatan sampel Chili Oil (Minyak Cabai) dengan memerlukan alat dan bahan.

Adapun Artikel tentang penulisan akademik yang telah oleh peneliti terdahulu yang dibutuhkan untuk pengabdian masyarakat ini. Pelatihan Pembuatan Cabai Bubuk Sebagai Upaya Meningkatkan Potensi Olahan Cabai Dan Meningkatkan Keterampilan Badan Usaha Milik Desa Dan Kelompok Kerja Desa Gunungrejo, Kecamatan Singosari, Kabupaten Malang oleh Indira,I. A. P (2022) Peningkatan Pengetahuan Petani melalui Penyuluhan Pascapanen Cabai pada Kelompok Tani Kebun Berseri, Bintaro, Jakarta Selatan oleh Naully, D.(2022). Teknologi untuk memperpanjang masa simpan cabai. *Jurnal Pertanian Agros* oleh David, J. (2018) Penerapan Teknologi Pascapanen Untuk Meningkatkan Nilai Jual Cabai Di Tanatoraja di teliti oleh Wahyuni Zam (2019). Pelatihan Pembuatan Cabai Bubuk Sebagai UpayaMeningkatkan Potensi Olahan Cabai Dan MeningkatkanKeterampilan Badan Usaha Milik Desa DanKelompok Kerja Desa Gunungrejo, Kecamatan Singosari, Kabupaten Malang oleh Ida Ayu Putri Indira (2022).

METODE

Metode yang dipakai dalam kegiatan pengabdian pada masyarakat ini adalah metode ceramah penyuluhan dan praktek pelatihan edukasi pengolahan hasil panen raya cabe menta menjadi produk turunan yang bernilai ekonomis terhadap masyarakat Desa Buter di Kecamatan

Ketol, Kabupaten Aceh Tengah yang dilaksanakan di kantor reje desa buter yang dihadiri oleh bapak Sekdes, ibu PKK, ibu BUMK dan masyarakat sekitar. Edukasi pembuatan Chili Oil (Minyak Cabai) di mulai dari pembuatan sampel Chili Oil (Minyak Cabai) dengan memerlukan alat dan bahan seperti yang dapat pada dibawa ini.

Program pengabdian pembuatan Chili Oil (Minyak Cabai) ini merupakan bagian dari program upaya pencegahan stunting melalui peningkatan ekonomi masyarakat dan juga merupakan salah satu program KKN dengan masyarakat desa Buter. Pelaksanaan kegiatan ini di lakukan untuk memberikan edukasi kepada masyarakat sekitar lebih tepatnya kepada masyarakat yang berprofesi sebagai petani di Desa Buter. Pengabdian ini menggunakan Participatory Action Research (PAR) yaitu melibatkan pelaksanaan penelitian untuk mendefinisikan sebuah masalah maupun menerapkan informasi ke dalam aksi sebagai solusi atas masalah yang telah terdefinisi dengan melakukan beberapa tahapan. Pertama adalah tim melakukan survey dan wawancara bersama perwakilan organisasi BUMK untuk membahas

tentang program pembuatan produk chili oil (minyak cabai) dan memperoleh bahan baku cabai.

Tahap kedua, mengumpulkan masyarakat untuk memberikan pemahaman dan pelatihan terkait produk chili oil (minyak cabai). Tahap ketiga, tim membuat kemasan produk chili oil untuk dapat dipasarkan.



Gambar 1. kegiatan pelatihan pembuatan produk chili oil bersama masyarakat

Bahan yang diperlukan :

- 310 minyak sayur/ conola
- 2 buah pekak
- 8 butir cengkeh
- 1 batang kayu manis
- 4 butir bawang merah
- 4 butir bawang putih
- 60 gr cabai kering
- 2 sdt kaldu ayam bubuk
- 1 sdt penyedap
- 1 sdt gula
- 1 sdt garam

Siapkan alat dan bahan yang di gunakan, setelah itu blender kasar cabai kering, iris

bawang merah dan bawang putih, lalu panaskan minyak di api kecil, setelah panas, masukkan irisan bawang putih, bawang merah, cengkeh dan bunga lawang, masak di api kecil dan aduk sampai tercium harum rempah-rempah. Setelah harum rempah-rempah tercium, tiriskan semua rempah-rempah yang tadi di masukkan lalu matikan api dan masukkan cabai kering yang telah di blender kasar, setelah itu masukkan kaldu ayam, penyedap rasa, garam dan gula. Aduk sebentar dan tunggu sampai sedikit dingin lalu masukkan ke botol kemasan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan pengolahan cabai menjadi chili oil dilaksanakan dengan tujuan memberdayakan para petani untuk mengembangkan potensi penjualan cabai menjadi produk yang bernilai jual lebih tinggi, hal tersebut didasari karena harga cabai tidak pernah menentu. Pelatihan tersebut menuturkan, bahwa Ia ingin memberikan solusi alternatif untuk pengelolaan cabai menjadi produk yang memiliki nilai daya jual yang tinggi, mengingat para petani akan mengalami kerugian besar jika harga cabai sedang turun sehingga bisa bermanfaat dalam penurunan stanting.

Proses pembuatannya melalui proses perendaman cabai kering dalam minyak panas, yang menghasilkan minyak pedas yang kaya akan rasa dan aroma cabai. Chili oil sering digunakan sebagai tambahan atau bumbu dalam masakan untuk memberikan rasa pedas dan aroma khas. Produk ini memiliki beragam variasi dalam tingkat kepedasannya dan dapat digunakan dalam hidangan seperti mie, nasi goreng, sup, dan banyak lagi.



Gambar 2 dan 3. Proses pemberian logo produk chili oil

KESIMPULAN

Pengabdian Masyarakat, atau pelayanan kepada masyarakat, merupakan kegiatan yang bertujuan untuk membantu masyarakat dalam berbagai aktivitas tanpa mengharapkan imbalan. Kegiatan ini melibatkan pengembangan inovasi, solusi berbasis penelitian, dan bantuan kepada masyarakat dengan pendekatan ilmiah. Pengabdian masyarakat merupakan bagian pilar Tri

Dharma Perguruan Tinggi bersama dengan pendidikan dan penelitian, dengan tujuan memberikan kontribusi nyata bagi kemajuan bagi masyarakat dan bangsa. Hasil pengabdian ini menunjukkan bahwa, terdapat pendorong utama dalam bentuk fokus pada pengembangan produk seperti chili oil. Proses inovatif ini tidak hanya membawa variasi produk, tetapi juga membuka pintu peluang baru dalam strategi pemasaran dan peningkatan nilai ekonomi bagi masyarakat. Selama proses tersebut, pemasaran dilakukan melalui strategi modern, termasuk pemanfaatan konten promosi video di platform TikTok, yang bertujuan untuk menjangkau audiens yang lebih luas.

Saran

Untuk pengabdian selanjutnya perlu mengidentifikasi masalah-masalah lainnya yang terdapat di desa tersebut dan dicarikan solusin. Apabila memungkinkan, sebaiknya pengabdian mengadakan Pengabdian kepada Masyarakat di desa tersebut dengan menawarkan dan melaksanakan program lainnya yang sesuai dan diperlukan masyarakat.

DAFTAR REFERENSI

- Akhmadi, H., & Dyah, P. S. (2021). Bon Cabai Sebagai Alternatif Produk Olahan Cabai dan Peningkatan Pendapatan Petani di Saat Pandemi Covid-19: Chili Powder as an Alternative of Processed Chili Products and Increasing Farmers' Income during Covid-19 Pandemic. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(4), 391-399.
- Erna, E., Khairani, E., Ratnawati, R., Amna, A., Hidayah, I., Amiruddin, A., & Asri, R. (2023). Pelatihan Dan Pengolahan Cabai Merah Menjadi Produk Abon Cabai Di Desa Gunung Bahgie Aceh Tengah. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(5), 10055-10062.
- Indira, I. A. P., Sabilla, R. A., Shafarudin, T. H., & Pramudya, M. S. D. (2022). Pelatihan Pembuatan Cabai Bubuk Sebagai Upaya Meningkatkan Potensi Olahan Cabai Dan Meningkatkan Keterampilan Badan Usaha Milik Desa Dan Kelompok Kerja Desa Gunungrejo, Kecamatan Singosari, Kabupaten Malang. *JAPI (Jurnal Akses Pengabdian Indonesia)*, 7(3), 149-156.
- Naully, D., Gustia, H., Rosdiana, R., Yuningsih, S., & Dwiputro, H. (2022). Peningkatan Pengetahuan Petani melalui Penyuluhan Pascapanen Cabai pada Kelompok Tani Kebun Berseri, Bintaro, Jakarta Selatan. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 8(2), 204-211.
- Praptanto, D. D., Dewi, K. H., & Sidebang, B. (2013) Kajian Proses Pengolahan Cabai Blok Secara Basah Study On Wet Block Chilli Processing.
- Rozci, F., Diana, L., Maritsya, Z., Annisa, L., & Silitonga, R. J. (2022). Pemanfaatan Produk Olahan Cabai Jawa Sebagai Peluang Usaha Bagi Masyarakat Rw 14 Wilayah Sukorejo. *Karya: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(3), 15-22.
- Sjaf, S., & Darusman, D. (2019). Strategi Pembangunan Pertanian Berkelanjutan di Pedesaan Berbasis Citra Drone (Studi Kasus Desa Sukadamai Kabupaten Bogor). *Jurnal Ilmu Lingkungan*, 17(2), 245-255.
- Winanto, S., Ramdhan, D., Ramadhan, M. A. H., Chaerunisa, N., Isman, F. H., & Ismalia, H. (2021). Pengabdian Santri Di Padepokan Siti Dhumillah Bogor, Program Peningkatan Produktivitas Melalui Pengolahan Hasil Perkebunan Sebagai Agribisnis Dan Edukasi Bisnis. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 1(4), 08-16.