

## Pemberdayaan Kelompok Tani Usaha Maju melalui Pelatihan Pembuatan Abon Cabai Rawit (Kabupaten Sidenreng Rappang, Sulsel)

Astrini Padapi<sup>1</sup>, Iranita Haryono<sup>2</sup>, Rukmelia<sup>3</sup>, Nurul Qisti<sup>4</sup>

<sup>1,2</sup> Prodi Agribisnis, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Muhammadiyah Sidenreng Rappang

Email: [astrinipadapi24@gmail.com](mailto:astrinipadapi24@gmail.com)

<sup>3,4</sup> Prodi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Muhammadiyah Sidenreng Rappang

---

**Abstract.** *The problem of chili-producing areas is generally the same, namely the low price of chili at certain times, which repeatedly happens every year. Helping in finding solutions to the problems of the Farmer Business Maju group is the urgency of this community service activity regarding the sale of cayenne pepper, which is low in price and easily damaged. The method was implemented as Socialization Activities, Making Chili Shredder, and Counseling. The result of this service activity is that the chili farmer group needs a solution to how to deal with prices that fall regularly. Processing chili in the form of shredded chili and chili powder is one of the business prospects that can increase the added value of chili and a longer shelf life / not easily damaged. The selling value is more expensive than selling in the form of fresh chilies. The capital price of fresh cayenne pepper, seasoning, and packaging ranges from Rp. 32,000 to Rp. 62,000, of course, They will get more profit with the market price of shredded chili of Rp. 8,000/bottle of 30 gr or equivalent to Rp. 266,667/kg of shredded chili. In conclusion, this community service activity at the Suka Maju Group went well according to the plan by producing a chili shredded product with an original taste. Hopefully, this kind of training will be carried out again by producing other variants or with other agricultural products.*

**Abstrak.** *Permasalahan daerah penghasil cabai umumnya sama yakni rendahnya harga cabai pada waktu-waktu tertentu dan hal tersebut terjadi berulang disetiap tahunnya. Membantu dalam menemukan solusi dari masalah kelompok Tani Usaha Maju merupakan urgensi kegiatan pengabdian masyarakat ini mengenai penjualan cabai rawit yang rendah harganya dan mudah rusak. Metode yang dilaksanakan berupa Kegiatan Sosialisasi, Pembuatan Abon Cabai, dan Penyuluhan. Hasil dari kegiatan pengabdian ini adalah Kelompok tani cabai*

---

---

*mempunyai sebuah pemecahan permasalahan, cara mengatasi harga yang turun secara berkala. Pengolahan cabai ke bentuk abon cabai dan bubuk cabai adalah salah satu prospek bisnis yang dapat meningkatkan nilai tambah dari cabai dan umur simpan yang lebih panjang/ tidak mudah rusak. Nilai jual yang lebih mahal daripada menjual dalam bentuk cabai segar. Dengan harga modal cabai rawit segar, bumbu dan kemasan berkisar antara Rp.32.000 hingga Rp 62.000 tentunya akan meraup keuntungan lebih dengan harga pasaran abon cabai Rp 8.000/ botol 30 gr atau setara dengan Rp 266.667/ kg abon cabai. Kesimpulannya kegiatan pengabdian masyarakat pada Kelompok Suka Maju ini berjalan dengan baik sesuai rencana dengan menghasilkan satu produk abon cabai dengan rasa original. Dengan harapan akan terlaksana kembali pelatihan seperti ini dengan menghasilkan varian lain atau dengan produk hasil pertanian lainnya.*

---

**Keywords:**

*Kelompok Tani,  
Abon cabai rawit*

---

**Corresponden author:**

Email: [astrinipadapi24@gmail.com](mailto:astrinipadapi24@gmail.com)



artikel dengan akses terbuka dibawah lisensi CC BY-4.0

---

## PENDAHULUAN

Taufik, (2010) menjelaskan bahwa salah sayur yang memiliki permintaan tinggi adalah Cabai merah dengan nama Latin *Capsicum annum L.* cabai biasanya diminati di pasar pasar domestik maupun ekspor ke mancanegara dan sebagian besar penduduk Indonesia mengonsumsi cabai dalam bentuk segar, kering atau olahan biasanya dalam bentuk olahan saus sambal.

Cabai rawit merah selalu menjadi salah satu favorit masyarakat Indonesia. Sebagai bahan pangan yang baik bagi tubuh, cabai mengandung zat antioksidan dan senyawa lasparaginase dalam menangkal radikal bebas dan anti kanker (Setiadi, 1999). Diyakini sebagai penambah nafsu makan karena mengandung senyawa capsaisin, penyebab cabai memiliki rasa pedas.

Negara kita Indonesia berada pada peringkat ke empat sebagai negara (produksi cabai tertinggi) di dunia setelah China, Mexico dan Turki sedangkan angka produktivitasnya masih lebih rendah dibandingkan negara China yang mencapai 21,89 ton ha-1. Hal tersebut merupakan data FAOSTAT (2015).

Beraskan Hasil wawancara terhadap kelompok tani tersebut, mereka mengemukakan bahwa Permasalahan daerah penghasil cabai umumnya sama yakni rendahnya harga cabai pada waktu-waktu tertentu dan hal tersebut terjadi berulang disetiap tahunnya. Di daerah Sulawesi Selatan, Kabupaten Sidenreng Rappang, Kelurahan macorawalie, Kelompok Tani Usaha Maju, Bapak Nasruddin selaku ketua Kelompok Tani mengungkapkan hal demikian. Pada panen awal, harga cabai berkisar

Rp.20.000,-/kg di tingkat petani, harga tersebut tergolong baik. Namun pada panen selanjutnya harga cabai mengalami penurunan hingga mencapai nilai terendah saat panen raya yaitu pada kisaran harga Rp.3.000,-/kg. Menurut Novita & Rahmawati (2020) Harga jual yang rendah tersebut, petanian mengalami kerugian yang disebabkan hasil penjualan rendah untuk menutupi biaya produksi. Namun walaupun harga sangat rendah, para petani terpaksa tetap menjual hasil panen karena mereka tidak memiliki pilihan lain. Mereka belum memiliki pengetahuan dan teknologi untuk mempertahankan kesegaran cabai atau upaya pengolahan untuk memperpanjang umur simpan cabai.

Urgensi dari kegiatan ini adalah membantu memecahkan masalah dari Kelompok Tani Usaha Maju mengenai penjualan cabai rawit yang rendah harganya dan mudah rusak. Kegiatan ini dilakukan dengan mengadakan Penyuluhan tentang pembuatan abon cabai.

Cabai memiliki kadar air sebanyak 90% sehingga termasuk dalam golongan produk pertanian yang mudah rusak (Sudjatha & Wisaniyasa, 2017). Abon cabai memerlukan pengeringan. Pengeringan matahari adalah metode yang diadopsi secara tradisional untuk pengeringan cabai dengan durasi waktu 7–20 hari (tergantung pada cuaca) yang bertujuan mengurangi kadar air hingga tingkat yang diinginkan 10–15% (Janjai et al., 2011). Cabai merah merupakan bahan makanan penting yang digunakan sebagai makanan dan sebagai bumbu karena warna khas mereka, kepedasan, rasa dan aroma yang berbeda (Bogusz Jr et al., 2018).

Cabai layaknya buah apel. Buah apel merupakan salah satu buah yang tidak tahan lama atau mudah rusak sehingga untuk menambah nilainya dengan melakukan pengolahan produk. Pengolahan yang dilakukan yakni pembuatan selai (Qisti et al., 2020). Hal ini lah yang melatarbelakangi dilaksanakannya Pengabdian Masyarakat yang berjudul “Pelatihan Pembuatan Abon Cabai Rawit pada Kelompok Tani Usaha Maju, Kabupaten Sidenreng Rappang, Sulawesi Selatan”.

## Metode

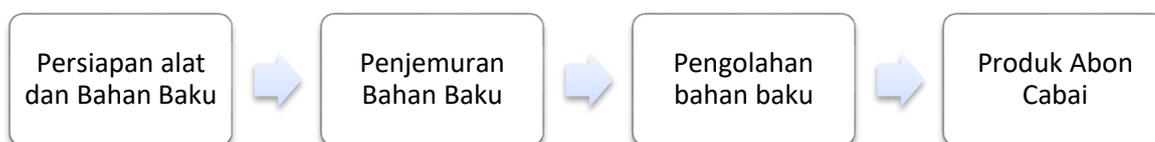
Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan pada kelompok Tani Suka Maju, Kelurahan Macorawalie, Kecamatan Panca Rijang, Kabupaten Sidenreng Rappang, Sulawesi Selatan pada September 2021. Kegiatan ini melalui beberapa tahap:

1. Kegiatan Sosialisasi

Kegiatan awal adalah sosialisasi bersama ketua kelompok tani dan beberapa Anggota. Hal ini bertujuan untuk memperkenalkan kepada masyarakat mengenai program pelatihan pembuatan abon cabai yang akan kami laksanakan pada Kelompok Tani Suka Maju.

2. Pembuatan Abon Cabai

Metode ini pelaksanaannya untuk mengetahui tahapan-tahapan yang dilakukan dalam pembuatan Abon Cabai yakni:



Gambar 1. Diagram Pembuatan Abon Cabai

Bahan yang digunakan dalam membuat abon cabai adalah cabai rawit kering, bumbu-bumbu masak. Alat yang digunakan adalah botol plastik kemas, wajan, oven, kompor, sudek, blender, gunting, timbangan, dan Alas jemur.

Cara kerja:

- Keringkan semua bahan baku yang bentuknya basah: cabai rawit, cabai keriting dan bawang putih. Pengeringan dapat menggunakan sinar matahari selama 4-5 hari bila matahari terik ataupun menggunakan dry machine (oven dan lain-lain).
- Haluskan menggunakan blender kering semua bumbu kering.
- Oseng diatas wajan semua bahan kering atau menggunakan oven (berfungsi mematikan bakteri yang masih melekat pada bahan kering saat proses pengeringan)
- Dinginkan dan kemas. Siap untuk dipasarkan.

### 3. Penyuluhan

Metode pelatihan yang dilakukan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah penyuluhan dan praktek langsung pembuatan Abon Cabai.

## Hasil Dan Pembahasan

Program kegiatan masyarakat ini adalah penyuluhan dan praktek langsung membuat abon cabai. Berikut adalah beberapa dokumentasi kegiatan selama program pengabdian masyarakat:



Gambar 2. Penyuluhan Tujuan pembuatan Abon Cabai

Dalam kegiatan penyuluhan tersebut dilakukan metode diskusi dan demonstrasi. Pelatihan ini diikuti oleh anggota kelompok Tani Suka Maju dengan menjelaskan proses dari penyiapan bahan yakni bagaimana mengidentifikasi bahan yang dapat dijadikan abon cabai. Tahap ini berguna dalam penambahan informasi pengetahuan mengenai ciri-ciri cabai yang dapat digunakan dan tidak bias digunakan sebagai bahan abon cabai. Kemudian proses pembuatan hingga pengemasan. Informasi tambahan pada saat demonstrasi adalah analisa nilai tambah cabai melalui pembuatan abon cabai.



Gambar 3. Demonstrasi Pembuatan Abon Cabai

Saat ini Kelompok tani sangat membutuhkan solusi bagaimana cara mengatasi harga yang selalu turun drastis. Pengolahan cabai segar ke bentuk abon cabe dan bubuk cabe merupakan salah satu prospek bisnis yang bagus yang bisa meningkatkan nilai tambah dari cabai dan memiliki umur simpan yang panjang. Tentu saja memiliki nilai jual yang lebih mahal daripada menjual dalam bentuk cabai segar. Beberapa kendala petani dalam pengolahan cabai ini diantaranya adalah pengetahuan, teknologi dan informasi yang terbatas. Hal ini tentunya harus mendapat keseriusan perhatian dari pemerintah karena sangat menghambat petani untuk melakukan pengolahan dan meningkatkan kesejahteraan hidupnya. Abon cabai adalah inovasi terbaru dalam hal pengolahan, karena biasanya abon dibuat dari daging dan ikan. Abon cabai ini memiliki karakteristik kering dan tahan lama, tidak mengandung pengawet, perasa dan pewarna buatan. Proses produksi abon cabai adalah pengeringan, penghalusan, pembumbuan, penggorengan dan pengemasan. Proses pembuatan yang tidak rumit dirasa sangat tepat untuk diusahaka oleh petani cabai dan kelompoknya (Pribadi dan Perlambang, 2018).

Penciptaan produk baru berguna dalam mempertahankan daya saing terhadap produk yang sudah ada, yaitu dengan jalan menawarkan produk yang dapat memberikan jenis kepuasan yang

baru. Bentuknya bisa bertambah terhadap lini produk yang sudah ada maupun revisi terhadap produk yang telah ada (Padapi dkk, 2021). Penciptaan produk baru disini yang dimasukkan adalah merubah mindset petani bahwa petani cabai tidak hanya bisa menjual cabai segar namun juga cabai olahan yakni abon cabai. Abon cabai telah menjadi salah satu langkah dalam menambah nilai dari suatu produk.



Gambar 4. Produk Abon Cabai

Dengan harga modal cabai rawit segar, bumbu dan kemasan berkisar antara Rp.32.000 hingga Rp 62.000 tentunya akan meraup keuntungan lebih dengan harga pasaran abon cabai Rp 8.000/ botol 30 gr atau setara dengan Rp 266.667/ kg abon cabai. Saat ini minat konsumen terhadap produk abon cabai tabur lebih tinggi dibandingkan dengan bubuk cabai saja. Abon cabai tabur dinilai lebih menarik dan citarasanya lebih enak. Abon cabai dapat langsung dikonsumsi bersama nasi putih dan hidangan lainnya. Abon cabai lebih serbaguna, bisa sebagai taburan bisa juga sebagai bumbu seperti untuk memasak nasi goreng dan aneka tumisan. Dari sisi keamanan pangan, abon cabai ini berbahan baku sebesar 100% cabai segar dan bahan-bahan pilihan. Dengan mengutamakan kebersihan selama proses produksi sehingga produk sangat aman dan baik untuk dikonsumsi.

Dengan pembuatan produk tersebut, daya tahan produk menjadi lebih lama. Dalam pemasaran dapat digunakan ecommerce sehingga produk hasil abon cabai rawit dalam dikenal luas masyarakat selain daerah tempat Kelompok Wanita Tani memproduksi produk tersebut. Penggunaan ecommerce dalam penjualan hasil diversifikasi produk ini bermanfaat dalam memotong rantai pemasaran sehingga dapat meningkatkan pendapatan Petani (Padapi, 2021).

## **Simpulan Dan Saran**

Kegiatan Pengabdian masyarakat paa Kelompok Suka Maju ini berjalan dengan baik sesuai

rencana dengan menghasilkan satu produk abon cabai dengan rasa original. Dengan harapan akan terlaksana kembali pelatihan seperti ini dengan menghasilkan varian lain atau dengan produk hasil pertanian lainnya.

## Daftar Rujukan

- Bogusz Jr, S., Libardi, S. H., Dias, F. F. G., Coutinho, J. P., Bochi, V. C., Rodrigues, D., Melo, A. M. T., & Godoy, H. T. (2018). Brazilian Capsicum peppers: Capsaicinoid content and antioxidant activity. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, *98*(1), 217–224.
- FAOSTAT. 2015. *Countries by commodity: Top Production Chillies and Peppers, Green 2010-2012*. <http://faostat3.fao.org>. (Diakses tanggal 10 Maret 2022).
- Janjai, S., Intawee, P., Kaewkiew, J., Sritus, C., & Khamvongsa, V. (2011). A large-scale solar greenhouse dryer using polycarbonate cover: Modeling and testing in a tropical environment of Lao People's Democratic Republic. *Renewable Energy*, *36*(3), 1053–1062.
- Novita, D. D., & Rahmawati, W. (2020). Pemberdayaan Wanita Tani Dalam Usaha Produksi Abuca (Abon Dan Bubuk Cabai) Di Kecamatan Adiluwih Kabupaten Pringsewu. *SAKAI SAMBAYAN—Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, *4*(2), 105–109.
- Padapi, A. (2021a). Pengaruh Ecommerce Terhadap Fluktuasi Harga dan Peningkatan Pendapatan Petani Cabai Rawit. *Jurnal AGRISEP Kajian Masalah Sosial Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis*, *20*(01), 129–140.
- Padapi, A. dkk. (2021b). *Pengembangan Produk Baru Agribisnis*. Media Sains Indonesia. Bandung. [https://scholar.google.co.id/citations?view\\_op=view\\_citation&hl=id&user=vVzzeYwAAAAJ&citation\\_for\\_view=vVzzeYwAAAAJ:LkGwnXOMwfcC](https://scholar.google.co.id/citations?view_op=view_citation&hl=id&user=vVzzeYwAAAAJ&citation_for_view=vVzzeYwAAAAJ:LkGwnXOMwfcC)
- Pribadi, G., & CNAWP, R. P. (2018). Peningkatan Kesejahteraan Petani Cabai dengan Pelatihan Pembuatan dan Pengemasan Abon dan Bubuk Cabe di Desa Tanjung Rejo Kecamatan Wuluhan Kabupaten Jember. *Prosiding*.
- Qisti, N., Nurwidah, A., Padapi, A., & Hariyono, I. (2020). Analisa Kelayakan Usaha Pembuatan Selai Apel di UMS Rappang Storea. *MALLOMO: Journal of Community Service*, *1*(1), 22–29.
- Sudjatha, W., & Wisaniyasa, N. W. (2017). *Fisiologi dan Teknologi Pascapanen (Buah dan Sayuran)*. Denpasar: Undayana University Press.
- Taufik, M. (2010). Pertumbuhan dan produksi tanaman cabai yang diaplikasi Plant Growth Promoting Rhizobakteria. *Di Dalam: J. Agrivigor*, *10*(1), 2010.