

IbM Pengenalan Teknologi Tepat Guna Pengolahan Cabai Desa Patampanua, Kecamatan Mariorawa, Kabupaten Soppeng

Riskawati*¹

¹) Program Studi Teknik Industri Agro Politeknik ATI Makassar

Jl. Sunu No. 220, Makassar 60236

Email: riskawati@atim.ac.id

ABSTRAK

Pengolahan bahan hasil pertanian menjadi produk jadi merupakan salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk meningkatkan mutu, umur simpan serta nilai ekonomi suatu produk pertanian. Pengenalan teknologi tepat guna pengolahan cabai kepada masyarakat adalah Langkah awal yang dapat dilakukan untuk memberikan pengetahuan kepada masyarakat petani cabai untuk mengolah cabai setelah dilakukan pemanenan. Adapun metode yang digunakan dalam pengenalan teknologi tepat guna ini adalah dengan memberikan sosialisasi kepada masyarakat tentang bagaimana cara mengolah cabai dengan tepat dengan menggunakan teknologi sederhana sehingga masyarakat dapat mengaplikasikannya dalam kehidupan sehari-hari. Hasil dari kegiatan ini adalah masyarakat dapat memahami proses pengolahan cabai dengan menggunakan teknologi tepat guna.

Kata kunci: Teknologi, Cabai, nilai Ekonomi

ABSTRACT

Processing agricultural products into finished products is one of the efforts that can be done to improve the quality, shelf life and economic value of an agricultural product. The introduction of appropriate technology for chili processing to the community is the first step that can be taken to provide knowledge to the chili farming community to process chili after harvesting. The method used in the introduction of this appropriate technology is to provide socialization to the public about how to properly process chili using simple technology so that people can apply it in everyday life. The result of this activity is that the community can understand the chili processing process using appropriate technology.

Keywords: *Technology, Chili, Economic value*

1. PENDAHULUAN

Implementasi UU RI No. 32 Tahun 2004 tentang Pemerintah Daerah dan UU RI No. 33 Tahun 2004 tentang Perimbangan Keuangan antara Pusat dan Daerah, membawa konsekuensi pembangunan tidak lagi dikendalikan secara ketat namun sudah diserahkan kepada daerah kabupaten/kota dalam otonomi daerah yang seluas-luasnya. (Wiratani, 2018). Dengan adanya sistem otonomi daerah, jadi setiap daerah kabupaten/kota diberi wewenang untuk mengembangkan dan mengelola wilayahnya sendiri.

Berbagai kebijakan yang disampaikan Pemerintah mengenai dimensi pembangunan telah mendorong pembangunan di propinsi dan kabupaten dalam melaksanakan

desentralisasi sebagai wujud otonomi daerah. Hal ini mengindikasikan bahwa daerah-daerah harus sudah tidak tergantung lagi pada dana anggaran pusat dan harus mendorong kontribusi sektor-sektor ekonomi yang berbasis komoditas pertanian yang memiliki potensi besar dalam meningkatkan Pendapatan Asli Daerah (PAD) nya, sehingga mendukung bagi suksesnya pelaksanaan pembangunan wilayah di daerah tersebut.

Daerah yang memiliki potensi komoditas pertanian yang cukup besar, tidak mampu memecahkan berbagai masalah pembangunan ekonomi jika pemerintah wilayah tidak mampu memberikan kebijakan yang mampu mengalokasikan sumberdaya unggulan yang berupa komoditas pertanian untuk pembangunan ekonomi daerah. Berdasarkan data RKPD Kabupaten Soppeng (2014), Pendapatan Domestik Regional Bruto (PDRB) didukung oleh berbagai sektor yaitu sektor pertanian; perikanan; energi dan sumber daya mineral, pariwisata, perindustrian dan perdagangan.

Berdasarkan data BPS Kabupaten Soppeng (2016), sektor pertanian memberikan andil yang paling besar dalam pembentukan PDRB Kabupaten Soppeng. Komoditas unggulan pertanian khususnya di kecamatan Marioriawa dapat menghasilkan tanaman pangan 51.813,2 ton/tahun. Tanaman hortikultura yang paling banyak dikembangkan di kecamatan Marioriawa yaitu tanaman durian, cabe besar dan cabe rawit.

Besarnya potensi pertanian yang ada di kabupaten Soppeng belum sejalan dengan kemampuan masyarakat dalam mengolah hasil pertaniannya setelah musim panen tiba. Masyarakat cenderung menjual hasil panen dalam bentuk basah atau belum diolah. Keadaan tersebut sering kali membuat hasil panen petani dijual dengan harga yang relatif rendah karena produksi yang berlimpah sedangkan permintaan cenderung stabil. Keadaan ini dapat dikendalikan dengan memberikan pemahaman kepada masyarakat untuk dapat mengolah hasil pertaniannya sebelum dijual selain untuk memperpanjang umur simpan, menambah nilai ekonomi juga dapat meningkatkan mutu hasil pertanian para petani.

Oleh karena itu kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan untuk memberikan sosialisasi pengenalan teknologi tepat guna pengolahan cabai kepada masyarakat khususnya masyarakat petani cabai yang ada di Desa Patampanua, Kecamatan Marioriawa, Kabupaten Soppeng.

2. METODE PENGABDIAN

Pelaksanaan kegiatan lbw ini dilakukan dengan beberapa tahapan yaitu survey lokasi pengabdian, Sosialisasi proses pengolahan.

1. Survey Lokasi Pengabdian

Desa yang dipilih untuk program lbM yaitu Desa Patampanua, Kecamatan Marioriawa, Kabupaten Soppeng. Survey bertujuan untuk meninjau pengadaan bahan baku dan lokasi yang sesuai dilakukan pengabdian.

2. Sosialisasi proses pengolahan

Sosialisasi proses pengolahan cabai dilakukan kepada masyarakat yang ada di Desa Patampanua, dengan memperkenalkan proses pengolahan dan teknologi sederhana yang

dapat digunakan dalam mengolah cabai menjadi produk setengah jadi maupun produk jadi. Adapun proses pengolahan cabai menjadi beberapa produk antara lain sebagai berikut:

1. Proses pembuatan Cabai bubuk

- a. Menyiapkan cabai segar yang matang dan merah merata, sortasi dan dicuci dengan air bersih
- b. Blansir cabai pada suhu air kurang dari 100 °C selama beberapa menit dan ditambahkan Kalium Metabisulfit atau Natrium metabisulfit sebagai bahan pengawet sebanyak 0,2% atau 2 g/lit air.
- c. Cabai ditiriskan dan selanjutnya dikeringkan pada suhu 60 °C atau dikeringkan dengan menggunakan pengeringan alami selama 8-10 hari. Pengeringan dilakukan sampai kadar air cabai menjadi 7-8%.
- d. Cabai yang telah kering kemudian digiling menggunakan alat penepung (blender) ukuran 60 mesh, untuk mendapatkan bubuk cabai yang halus merata.
- e. Bubuk cabai yang telah diperoleh kemudian dikemas menggunakan plastik yang sesuai untuk produk makanan.

2. Proses Pembuatan Saus Cabai

- a. Menyiapkan cabai segar yang telah disortasi
- b. Mencuci cabai untuk menghilangkan kotoran dan sisa-sisa pestisida yang ada pada cabai.
- c. Cabai yang telah dicuci kemudian dikukus selama 3-5 menit pada suhu 70-80 °C.
- d. Siapkan bumbu yang akan ditambahkan kedalam saus cabai seperti bawang putih, garam, merica dan gula.
- e. Giling cabai yang telah dikukus menggunakan blender sampai halus, kemudian tambahkan tepung maizena yang dilarutkan kedalam air dengan perbandingan maizena : air = 1:3, aduk hingga merata sampai membentuk bubur.
- f. Panaskan bubur cabai dan tambahkan dengan bumbu yang telah dihaluskan. Panaskan dengan api kecil sambil diaduk perlahan sampai mendidih dan mencapai kekentalan yang dikehendaki.
- g. Tambahkan pengatur keasaman seperti asam cuka sampai mencapai pH 4,0 kemudian hentikan pemasakan.
- h. Saus yang telah dimasak kemudian dimasukkan kedalam botol kemasan yang telah disterilkan kemudian ditutup rapat.

3. Proses Pembuatan Abon Cabai

- a. Menyiapkan cabai segar yang telah disortasi
- b. Mencuci cabai untuk menghilangkan kotoran dan sisa-sisa pestisida yang ada pada cabai.
- c. Cabai yang telah dicuci kemudian dikukus selama 3-5 menit pada suhu 70-80 °C.
- d. Siapkan bumbu yang akan ditambahkan kedalam saus cabai seperti bawang putih, bawang merah, ketumbar, garam, gula merah, dan ikan teri.
- e. Cabai yang telah dipanaskan kemudian dikeringkan selama 8-10 hari hingga mencapai kadar air 7-8 %.

- f. Giling cabai menggunakan blender, sampai mencapai tekstur yang dinginkan (cabai tidak berbentuk tepung).
- g. Cabai yang telah digiling kemudian dimasukkan kedalam bumbu yang telah ditumis sampai harum, aduk sampai semua bumbu tercampur rata.
- h. Cabai yang telah masak kemudian didiamkan sampai dingin.
- i. Kemas cabai dalam wadah tertutup.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Sosialisasi

Sosialisasi dilakukan dengan memberikan materi cara pengolahan cabai dengan menggunakan teknologi tepat guna kepada masyarakat yang ada di desa Patampanua, Kecamatan Mariorawa, Kabupaten Soppeng. Materi yang diberikan berupa cara pengolahan cabai menjadi produk jadi ataupun produk setengah jadi serta berisi tentang peralatan-peralatan yang dapat digunakan dalam pengolahan tersebut. Alat-alat yang digunakan dalam pengolahan disesuaikan dengan peralatan yang mudah diperoleh ataupun peralatan yang biasa digunakan oleh masyarakat dalam kehidupan sehari-hari. Tujuan dari pemberian materi ini adalah untuk memberikan pengetahuan kepada masyarakat dalam pengolahan hasil pertanian khususnya cabai dengan baik dan benar dengan harapan agar hasil pertanian yang diperoleh petani dapat disimpan dalam waktu yang lama, bernilai ekonomis dan memiliki mutu yang dapat bersaing dipasaran.



Gambar 01. Materi sosialisasi

Teknologi Pengolahan Cabai

Teknologi pengolahan cabai merupakan alternatif yang sangat diperlukan untuk mengantisipasi peningkatan permintaan yang cukup tinggi dan salah satu solusi untuk mengantisipasi peningkatan produksi cabe di saat tertentu yang sering menyebabkan anjloknya harga cabe di pasaran. Hal ini karena permintaan cenderung tetap dalam jangka pendek sementara produksi melimpah. Informasi pasokan dan permintaan (*supply-demand*) yang tidak akurat atau bahkan belum menjadi orientasi petani cabe menyebabkan keseimbangan pasar sering terganggu.

Karakteristik cabe yang mudah rusak (*perisable*) menyebabkan fluktuasi harga cabe sangat tinggi dari waktu ke waktu. Kemerosotan harga hingga mencapai tingkat yang sangat tidak ekonomis sering harus diterima petani karena tidak mempunyai pilihan lain kecuali harus menjual secepatnya dengan harga murah. Oleh karena itu perlu dilakukan upaya untuk memperpanjang umur simpan disamping memudahkan pendistribusian dan meningkatkan nilai tambah melalui upaya pengolahan menjadi produk setengah jadi atau produk jadi seperti cabai kering, tepung cabai, saus cabai, dan abon cabai.

Produk Olahan Cabai

Cabai Bubuk

Cabai bubuk /tepung cabai adalah bahan pangan yang dibuat dari cabai kering yang dihaluskan/dikeringkan. Bubuk cabai sering digunakan sebagai bumbu siap pakai dan bahan tambahan dalam industri makanan. Tujuan pengolahan cabai menjadi bubuk cabai adalah untuk meningkatkan nilai tambah dan memperpanjang masa simpan cabai.

Prosedur operasional pengolahan bubuk cabai terdiri dari beberapa kegiatan meliputi penyiapan bahan baku, penyiapan peralatan, Sortasi/pemilihan bahan baku, pencucian, pembelahan, blanching, pengeringan, penggilingan, pengemasan dan pelabelan, serta penyimpanan.

Saus Cabai

Saus cabai adalah saus yang diperoleh dari bahan utama cabai (*capsicum sp*) yang baik, yang diolah dengan penambahan bumbu-bumbu dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan (SNI 01-2976-2006).

Cabai yang digunakan dalam pembuatan saus cabai adalah cabai segar. Cabai segar adalah cabai yang matang dan merah merata, masih dalam keadaan segar, tidak busuk, tidak cacat atau rusak dan bebas hama penyakit. Kondisi matang penuh diperlukan agar cabe bubuk yang dihasilkan mempunyai aroma yang kuat dan tekstur yang baik. Prosedur operasional pengolahan saus cabai terdiri dari beberapa kegiatan meliputi penyiapan bahan baku, penyiapan peralatan, penyiapan bahan penolong, proses pengolahan, pengemasan dan pelabelan, serta penyimpanan.

Abon Cabai

Abon cabai merupakan produk olahan cabai yang berbentuk kering dan langsung dimakan dan dapat menggunakan bahan tambahan seperti ubi, bawang putih ataupun teri. Pada umumnya bumbu yang digunakan untuk membuat abon cabai adalah bawang putih, bawang merah, ketumbar, gula merah, garam dan bumbu masak. Prosedur operasional pengolahan saus cabai terdiri dari beberapa kegiatan meliputi penyiapan bahan baku, penyiapan peralatan, penyiapan bahan penolong, proses pengolahan, pengemasan dan pelabelan, serta penyimpanan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dari pengabdian masyarakat ini, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Masyarakat dapat memahami proses pengolahan cabai yang baik dan benar dengan menggunakan teknologi tepat guna.
2. Masyarakat dapat menerapkan metode serta proses pengolahan cabai dalam kehidupan sehari-hari.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Politeknik ATI Makassar yang telah memberikan dukungan financial dan terima kasih kepada Kepala Desa, Staff Desa dan Masyarakat Desa Patampanua, Kecamatan Marioriawa, Kabupaten Soppeng yang telah memfasilitasi dan membantu dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

Anonim, 2004. *Undang-Undang Otonomi Daerah*. Fokus Media. Bandung.

Anonim, 2021. *Teknologi Pengolahan Cabai Merah*.
<https://sulse.litbang.pertanian.go.id/ind/index.php/publikasi/panduan-petunjuk-teknis-brosur/128-teknologi-pengolahan-cabe-merah>. Diakses tanggal 14 Juli 2021

SNI 01-2976-2006. *Saus Cabe*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta

SNI 01-0222-1995. *Bahan Tambahan Makanan*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.

SNI 01-4480-1998, *Cabe Merah Segar*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta