

**LAPORAN AKHIR**

**Ipteks Bagi Masyarakat (IbM)**



**KELOMPOK PETANI CABE DI KECAMATAN KALISAT -  
JEMBER**

Oleh

**Nia Kristiningrum, S.Farm., M.Farm., Apt.**

**NIDN. 0006048203**

**Dwi Koko Pratoko, S.Farm., Apt.**

**NIDN. 0028048502**

**UNIVERSITAS JEMBER**

**November 2014**

**HALAMAN PENGESAHAN**

Judul : IbM KELOMPOK PETANI CABE DI KECAMATAN  
KALISAT JEMBER

Peneliti/Pelaksana  
Nama Lengkap : NIA KRISTININGRUM S.Farm., M.Farm., Apt.  
Perguruan Tinggi : Universitas Jember  
NIDN : 0006048203  
Jabatan Fungsional : Lektor  
Program Studi : Farmasi  
Nomor HP : 08123074417  
Alamat surel (e-mail) : neeya\_k@yahoo.co.uk  
**Anggota (1)** :  
Nama Lengkap : DWI KOKO PRATOKO S.Farm.,Ap  
NIDN : 0028048502  
Perguruan Tinggi : Universitas Jember  
Institusi Mitra (jika ada)  
Nama Institusi Mitra : Sudahnan  
Alamat : Sumber Kalong, Kalisat, Jember, Jawa Timur  
Penanggung Jawab :  
Tahun Pelaksanaan : Tahun ke 1 dari rencana 1 tahun  
Biaya Tahun Berjalan : Rp 44.000.000,00  
Biaya Keseluruhan : Rp 44.000.000,00



Mengetahui,  
Dekan Fakultas Farmasi  
(Lestyo Wulandari, M. Farm., Apt.)  
NIP/NIK 197604142002122001

Jember, 10 - 11 - 2014  
Ketua,

(NIA KRISTININGRUM S.Farm., M.Farm.,  
Apt.)  
NIP/NIK 198204062006042001



Menyetujui,  
Ketua LPM Universitas Jember

(Drs. Sujito, Ph. D.)  
NIP/NIK 196102041987111001

## RINGKASAN

Makanan yang pedas banyak diminati di negara Indonesia, hal inilah yang menyebabkan banyak pohon cabe ditanam di wilayah di Indonesia. Ada sebuah fakta unik di balik sangat digemarinya cabe di Indonesia. Pada beberapa waktu, harga cabe dapat melambung tinggi, namun pada waktu-waktu tertentu harga cabe bisa menurun secara drastis sehingga fluktuasi ini yang menyebabkan petani cabe banyak mengalami kerugian.

Salah satu hasil pertanian dari kecamatan Kalisat Kabupaten Jember adalah cabe. Dalam setahun, mereka menanam cabe dan bisa memanen sebanyak 3 hingga 4 kali panen. Hasil panen cabe rata-rata hingga 2,5 ton per hektar sawah untuk sekali panen. Banyak petani menginginkan untuk dapat menyimpan cabe untuk dijual pada saat harga cabe tinggi, tapi tidak tahan lamanya dari cabe itu sendiri yang menjadi kendala. Kendala yang dialami para petani cabe dalam mengolah cabe menjadi lebih awet adalah keterbatasan ilmu pengetahuan dan teknologi yang dimiliki. Minimnya informasi yang diterima petani, mengenai diversifikasi, dari pemerintah juga menghambat petani untuk melakukan perluasan usaha. Adapun solusi yang ditawarkan kepada kelompok petani cabe di Kalisat berupa pengetahuan, pelatihan dan bimbingan tentang penerapan Ipteks utamanya dalam pengolahan cabe menjadi produk pangan yang tahan lama, bervariasi, memiliki cita rasa yang enak dan juga memiliki nilai ekonomis tinggi sehingga petani tidak mengalami kerugian saat panen melimpah dan harga jual cabe rendah.. Selain hal tersebut, tim pengusul memberikan peralatan yang bisa dimanfaatkan dalam pengolahan produk dari cabe. Adapun produk yang dihasilkan adalah Abon Cabe dan Cabe Bubuk yang memiliki banyak keunggulan.

Adapun pelaksanaan IbM ini diawali dengan melakukan penyuluhan tentang penerapan ipteks dalam pengolahan cabe dan dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan abon cabe dan cabe bubuk beserta penggunaan peralatan yang menunjang dalam pembuatan dan pengolahan produk serta pengemasannya. Setelah dilakukan pelatihan secara berkesinambungan dilakukan pendampingan pada mitra dalam memproduksi produk serta memasarkan produk.

Hasil utama dari pelaksanaan IbM ini adalah berupa produk olahan dari cabe dimana produk tersebut dapat dilakukan produksi dan pemasaran yang berkesinambungan. Beberapa tolok ukur keberhasilan pelaksanaan IbM ini adalah berdasar kemampuan dari peserta memiliki pengetahuan tentang metode pembuatan abon cabe dan tepung cabe yang higienis, aman dan laku di pasaran; peserta dapat menggunakan peralatan pembuatan dan pengemasan abon cabe dan tepung cabe; peserta diharapkan dapat memproduksi produk olahan cabe tersebut secara mandiri dan berkesinambungan; peserta dapat membuat analisa biaya untuk menentukan nilai jual dari produknya dan memasarkan produk olahan cabe secara luas. Apabila kedepannya produk olahan cabe ini diminati masyarakat luas, maka nantinya mitra kelompok tani dapat mendaftarkan produknya ke dinas kesehatan.

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kehadirat Allah SWT karena atas petunjuk-Nyalah akhirnya laporan akhir kegiatan pengabdian dengan judul ” IbM Kelompok Petani Cabe di Kecamatan Kaliwates-Jember” ini dapat terselesaikan dengan baik. Kegiatan ini melibatkan dua mitra petani cabe di daerah Kalisat. Tujuan kegiatan ini adalah meningkatkan penghasilan petani cabe dan mengatasi kerugian petani cabe yang diakibatkan oleh harga cabe yang sangat rendah. dengan cara mendiversifikasi cabe menjadi produk pangan olahan yaitu cabe bubuk dan abon cabe dengan rasa original, rasa ebi dan rasa teri. Diversifikasi cabe ini dapat meningkatkan masa simpan cabe dan juga dapat meningkatkan harga jualnya, sehingga usaha ini dapat menjadi solusi bagi petani cabe untuk mengatasi kerugian apabila harga cabe rendah. Dari kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan taraf kesejahteraan petani cabe.

Kami sangat mengharap adanya kritik dan saran demi perbaikan dan kesempurnaan laporan ini . Akhir kata semoga tulisan ini dapat bermanfaat.

Jember, November 2014

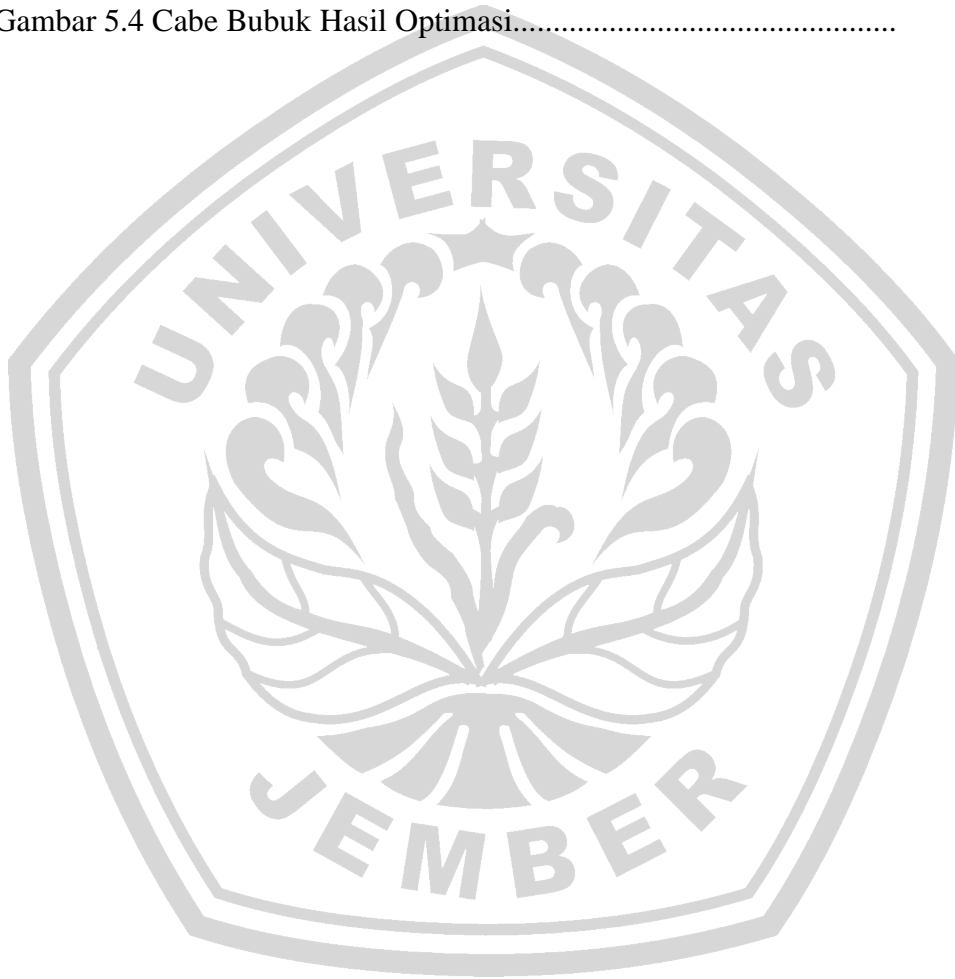
Penulis

## DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
RINGKASAN.....	iii
DAFTAR ISI .....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	v
DAFTAR LAMPIRAN.....	vi
BAB I. PENDAHULUAN .....	1
A. Analisis Situasi .....	1
B. Permasalahan Mitra .....	2
BAB 2. TARGET DAN LUARAN .....	3
BAB 3. METODE PELAKSANAAN .....	6
BAB 4. KELAYAKAN PERGURUAN TINGGI .....	9
BAB 5. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	12
BAB 6. KESIMPULAN DAN SARAN.....	17
DAFTAR PUSTAKA .....	18
LAMPIRAN .....	19

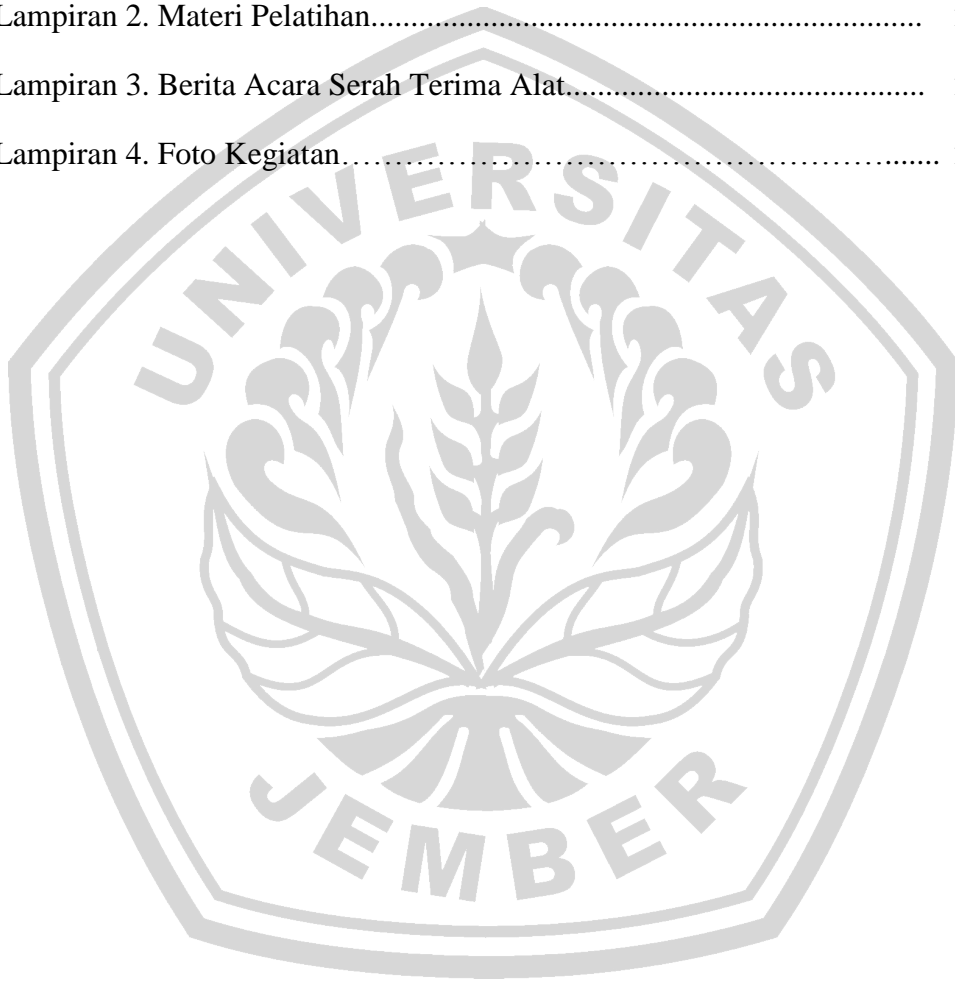
## DAFTAR GAMBAR

Gambar 5.1 Bahan Baku Cabe Rawit.....	12
Gambar 5.2 Cabe yang sudah dikeringkan dengan oven.....	13
Gambar 5.3 Abon Cabe Hasil Optimasi.....	13
Gambar 5.4 Cabe Bubuk Hasil Optimasi.....	13



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Anggaran .....	19
Lampiran 2. Materi Pelatihan.....	21
Lampiran 3. Berita Acara Serah Terima Alat.....	22
Lampiran 4. Foto Kegiatan.....	24



## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Analisis Situasi**

Cabe memang identik dengan makanan dengan rasa yang pedas. Makanan yang pedas banyak diminati di negara Indonesia, hal inilah yang menyebabkan banyak pohon cabe ditanam di wilayah di Indonesia, terutama di daerah yang cocok untuk aspek pertanian. Penanaman pohon cabe tidak terlalu sulit, selain itu cabe tidak mengenal musim dan dapat dipanen sewaktu-waktu sesuai dengan masanya yang tepat untuk dipanen. Aneka masakan dengan olahan cabe merupakan daya tangkap dari para pelaku bisnis.

Ada sebuah fakta unik di balik sangat digemarinya cabe di Indonesia. Pada beberapa waktu, harga cabe dapat melambung tinggi, namun pada waktu-waktu tertentu harga cabe bisa menurun secara drastis sehingga fluktuasi ini yang menyebabkan petani cabe banyak mengalami kerugian.

Kecamatan Kalisat Kabupaten Jember merupakan salah satu daerah yang mayoritas penduduknya memiliki mata pencaharian sebagai petani. Salah satu hasil pertanian dari kecamatan ini adalah cabe. Dalam setahun, mereka menanam cabe dan bisa memanen sebanyak 3 hingga 4 kali panen. Hasil panen cabe rata-rata hingga 2,5 ton per hektar sawah untuk sekali panen.

Di kecamatan Kalisat ada beberapa kelompok petani cabe, yaitu kelompok petani cabe desa Sumber Kalong dan kelompok petani cabe desa Sumber Ketempa. Kedua kelompok petani cabe ini memiliki permasalahan yang sama dengan kebanyakan para petani cabe di daerah lainnya. Para petani ini tidak dapat mengatasi masalah ketika harga cabe turun drastis sehingga mereka mengalami kerugian. Hal ini disebabkan karena mereka tidak mempunyai pengetahuan dan juga keahlian tentang pengolahan cabe menjadi produk yang bernilai tinggi. Jika usaha pengolahan cabe menjadi produk bisa terus dikembangkan, maka nantinya akan bisa meningkatkan perekonomian petani cabe khususnya dan juga masyarakat sekitarnya, karena pembuatan produk olahan ini apabila sudah berkembang dalam skala besar akan lebih banyak membutuhkan



tenaga kerja. Diharapkan produk yang dihasilkan nanti bisa menjadi produk unggulan di daerah itu.

## **B. Permasalahan Mitra**

Kelompok Petani Cabe di Jember terutama di Desa Sumber Kalong dan Desa Sumber Ketempah, setiap tahunnya bisa memanen sebanyak 3-4 kali sehingga cabe menjadi melimpah. Harga cabe yang fluktuatif membuat para petani cabe cemas. Harga cabe bisa merosot hingga Rp. 2.000/kg. Dengan harga seperti itu, para petani mengalami kerugian, karena hasil penjualan cabe tidak menutup biaya perawatan terlebih lagi upah pekerja untuk memanen saja melebihi dari harga per kilogram cabe.

Dengan harga yang sangat rendah, mau tidak mau petani akan menjual cabe tersebut, dengan alasan “lebih baik rugi sedikit daripada rugi banyak”. Permasalahan lain yang dihadapi oleh para petani cabe ini adalah pada pemasaran hasil budidaya ini yang selama ini masih terbatas secara tradisional yaitu dijual dipasar –pasar tradisional maupun mengantar langsung ke pelanggan yang merupakan pemilik rumah makan, selain itu keterbatasan pemasaran hasil budidaya. Hal tersebut didukung dengan masa penyimpanan cabe yang tidak tahan lama seperti rempah lain. Banyak petani menginginkan untuk dapat menyimpan cabe untuk dijual pada saat harga cabe tinggi, tapi tidak tahan lamanya dari cabe itu sendiri yang menjadi kendala

Petani cabe membutuhkan solusi dalam mengatasi kerugian akibat harga cabe yang menurun. Mereka memiliki keinginan untuk bisa meningkatkan nilai jual cabe misalnya dengan cara mengolah cabe menjadi produk lain yang lebih tahan lama dan memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi. Kendala yang dialami para petani cabe dalam mengolah cabe menjadi lebih awet adalah keterbatasan ilmu pengetahuan dan teknologi yang dimiliki. Minimnya informasi yang diterima petani, mengenai diversifikasi, dari pemerintah juga menghambat petani untuk melakukan perluasan usaha.

## BAB 2. TARGET DAN LUARAN

Berdasarkan solusi permasalahan yang telah dikemukakan diatas, maka target yang diharapkan dari kegiatan ini adalah sebagai berikut:

1. Peserta dapat mengaplikasikan Ipteks pengolahan cabe menjadi produk olahan yang memiliki nilai jual tinggi.
2. Peserta memiliki pengetahuan tentang metode pembuatan abon cabe dan cabe bubuk yang higienis, aman dan laku di pasaran
3. Peserta dapat menggunakan peralatan pembuatan dan pengemasan abon cabe dan cabe bubuk.
4. Peserta diharapkan dapat memproduksi produk olahan cabe tersebut secara mandiri dan kontinyu
5. Peserta diharapkan dapat membuat analisa biaya untuk menentukan nilai jual dari produknya
6. Peserta bisa memasarkan produk olahan cabe secara luas
7. Jika produk bisa diterima di pasaran, nantinya mitra kelompok tani bisa mendaftarkan produknya ke dinas kesehatan

Hasil dari kegiatan ini diharapkan dapat mengatasi kerugian yang dialami kelompok petani cabe di Kecamatan Kalisat saat harga cabe mengalami penurunan dengan meningkatkan nilai jual cabe, sehingga pendapatan kelompok petani cabe ini mengalami peningkatan. Selanjutnya juga dapat meningkatkan kesejahteraan para petani.

Luaran yang akan dihasilkan disini adalah dalam bentuk produk yang berupa abon cabe dan cabe bubuk. Spesifikasi dari produk olahan cabe adalah sebagai berikut :

1. Abon cabe

Abon merupakan salah satu jenis lauk pelengkap yang banyak digemari masyarakat Indonesia. Selain praktis dan tahan lama, abon memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi. Ada banyak merk serta jenis abon yang bisa kita temui di pasaran. Adapun abon yang mulai banyak digemari masyarakat adalah abon cabe. Sebuah penemuan yang cukup fenomenal karena setelah sekian lama kita

mengenal abon yang terbuat dari aneka daging, mulai dari sapi, ayam, sampai ikan dan sekarang muncul abon cabe yang ternyata peminatnya juga banyak.

Abon cabe yang akan dibuat disini bisa dibuat dalam 3 varian yaitu abon cabe rasa bawang, teri, dan ebi. Abon cabe tersebut diolah dengan rempah lain misalkan lada, garam dan sebagainya dengan ditambahkan bawang, ikan teri dan udang ebi sehingga memperkaya citarasa abon yang dibuat. Abon cabe akan dikemas dalam dua kemasan yang berbeda bobotnya, yaitu kemasan dengan bobot 10 g dan 100 g. Kemasan terkecil dibuat dengan harapan bisa dibawa kemana-mana dan bisa disantap kapanpun saat ingin makan pedas.

Keunggulan dari abon cabe yang nantinya dihasilkan dalam kegiatan ini adalah :

- memiliki cita rasa yang tinggi dan bervariasi
- tanpa penggunaan bahan pengawet dan Pewarna
- penyedap rasa yang digunakan bukan Monosodium Glutamate (MSG)
- proses pembuatan yang bersih dan higienis
- cabe yang digunakan adalah cabe segar pilihan
- proses pengeringan dengan oven sehingga anti debu
- tahan lama dan kering
- bisa dicampur dengan segala masakan
- karena memiliki 2 varian bobot, sehingga mudah dibawa kemana-mana, terutama bagi pecita kuliner yang menyukai pedas

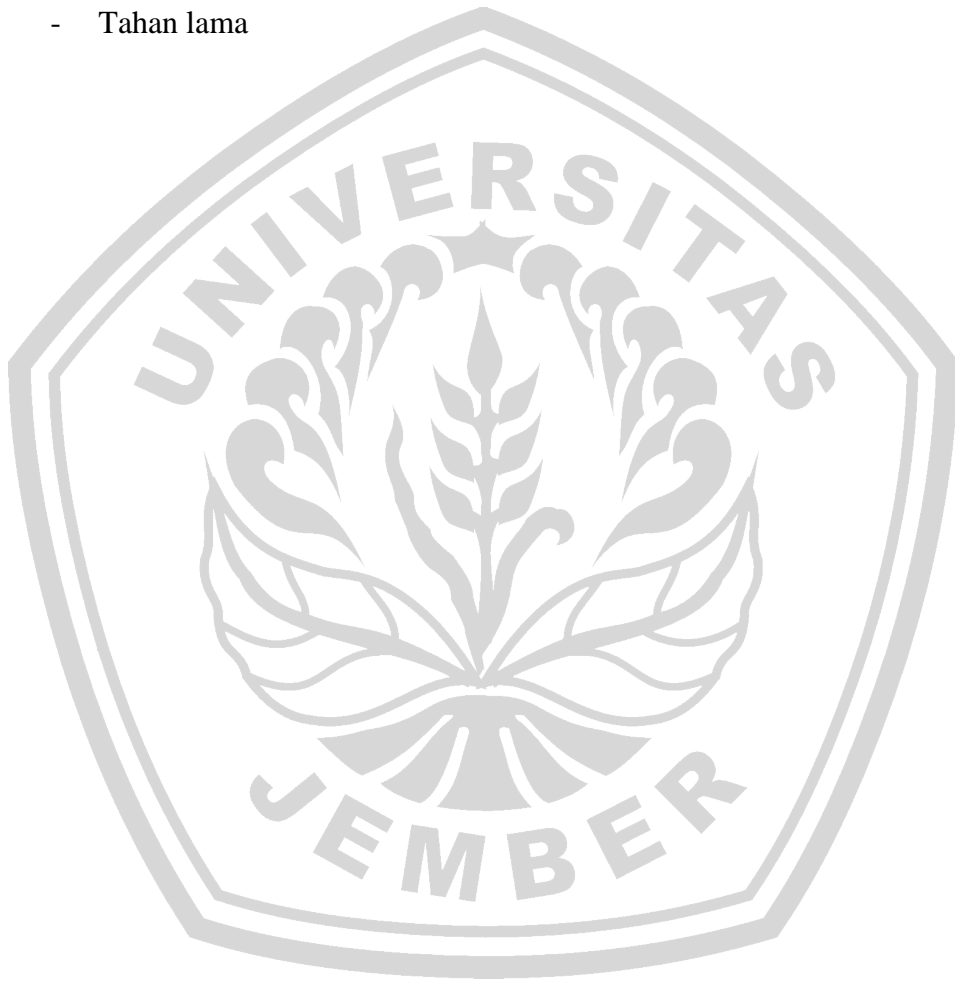
## 2. Cabe Bubuk

Produk kedua yang akan dibuat adalah cabe bubuk. Cabe bubuk merupakan bumbu pelengkap yang dibuat dari cabe kering yang dihaluskan. Cabe bubuk sering digunakan sebagai bumbu siap pakai dan bahan tambahan makanan dalam industri makanan.. Bubuk cabe juga dipilih sebagai produk yang akan dihasilkan oleh mitra karena perkembangan konsumsi bubuk cabe semakin meningkat seiring dengan berkembangnya makanan instan seperti nasi goreng dan mie maupun makanan ringan yang dijual dengan berbagai level kepedasan yang akhir-akhir ini marak ditemui. Bubuk cabe juga sudah mulai dipasarkan di

swalayan. Bubuk cabe yang dibuat hanya 1 varian yaitu original dengan 2 varian bobot kemasan, yaitu dengan bobot 100 g dan 250 g.

Keunggulan dari tepung/bubuk cabe ini adalah :

- Cabe yang digunakan adalah cabe pilihan yang berkualitas
- Proses pengeringan dengan oven
- Prosesnya bersih dan higienis
- Tahan lama



### **BAB 3. METODE PELAKSANAAN**

Berdasarkan permasalahan yang telah diuraikan diatas, tim pengusul menawarkan solusi kepada kelompok petani cabe di Kalisat yang berupa pengetahuan, pelatihan dan bimbingan tentang penerapan Ipteks pada pengembangan komoditi lokal. Selain itu juga memberikan peralatan yang bisa dimanfaatkan untuk membuat produk dari cabe. Dalam dalam pengolahan cabe menjadi produk pangan yang tahan lama, bervariasi, memiliki cita rasa yang enak dan juga memiliki nilai ekonomis tinggi sehingga petani tidak mengalami kerugian saat panen melimpah dan harga jual cabe rendah.

Cabe banyak digemari oleh masyarakat dan biasanya digunakan sebagai pelengkap saat makan dan juga sebagai pelengkap masakan. Produk-produk yang akan dihasilkan dari pengolahan cabe antara lain yaitu abon cabe dan bubuk cabe. Abon cabe dipilih menjadi salah satu produk yang akan diproduksi oleh para petani mitra. Abon cabe itu sendiri mulai banyak dilirik masyarakat, mengingat masyarakat Indonesia yang relatif suka pedas. Selain itu, abon cabe penggunaannya bisa dijadikan pelengkap makan, baik pelengkap nasi, maupun kuliner lain seperti mie goreng, nasi uduk dan lain sebagainya. Bubuk cabe merupakan makanan pelengkap yang sekarang juga diminati oleh masyarakat, terutama masyarakat pencinta makanan instan.

Langkah-langkah yang dilakukan untuk melaksanakan kegiatan tersebut yaitu :

1. Mengurus administrasi dan observasi lapangan

Dalam kegiatan ini, tim pengusul mendatangi lokasi kelompok petani cabe mitra dengan tujuan untuk mengetahui keadaan dilapangan. Tim pengusul bersama dengan mitra mendata anggota kelompok petani cabe yang nantinya akan ikut dalam program kegiatan ini. Selain itu juga ditetapkan bersama lokasi dan jadwal pelaksanaan kegiatan tersebut.

2. Membuat materi untuk pelatihan dan melakukan simulasi dan optimasi pembuatan produk.

Sebelum dilakukan pelatihan, tim pengusul terlebih dahulu melakukan simulasi dan optimasi pembuatan produk dari cabe yaitu abon cabe dengan berbagai rasa dan bubuk cabe. Apabila sudah didapatkan resep yang menghasilkan produk paling enak dan paling baik maka tim pengusul menyiapkan materi pelatihan berupa *handout* yang nantinya akan dibagikan kepada anggota kelompok petani cabe yang mengikuti kegiatan tersebut. Sebelum

3. Memberikan penyuluhan tentang penerapan Ipteks dalam pengembangan komoditi lokal

Pada kegiatan ini, tim pengusul melakukan pendekatan terlebih dahulu kepada kelompok petani cabe mitra dan menjelaskan tentang latar belakang tujuan serta manfaat dari kegiatan ini serta pentingnya Ilmu Pengetahuan dan Teknologi untuk meningkatkan nilai dari hasil panen cabe dalam mengatasi harga cabe yang tidak menentu. Semua anggota kelompok petani cabe mitra diharapkan datang dan menyimak penjelasan dari tim pengusul.

4. Memberikan pelatihan pembuatan abon cabe, cabe bubuk beserta penggunaan peralatannya

Dalam kegiatan ini, tim pengusul menggunakan ilmu pengetahuan, keahlian dan pengalaman dalam melakukan transfer metode kepada kelompok petani cabe mitra. Kelompok petani cabe diharapkan tidak hanya menjadi peserta pasif saja tetapi juga ikut terlibat langsung dalam praktek pembuatan abon cabe rasa original, rasa teri dan rasa ebi serta cabe bubuk.

5. Memberikan pelatihan pengemasan produk olahan cabe selama 1 minggu

Tim pengusul menjelaskan tentang pentingnya pemilihan kemasan dan juga pelabelan. Selain itu juga dipraktikkan bagaimana cara menggunakan mesin pengemas (*sealer*). Kelompok petani cabe juga diminta untuk mempraktekkan penggunaan alat ini.

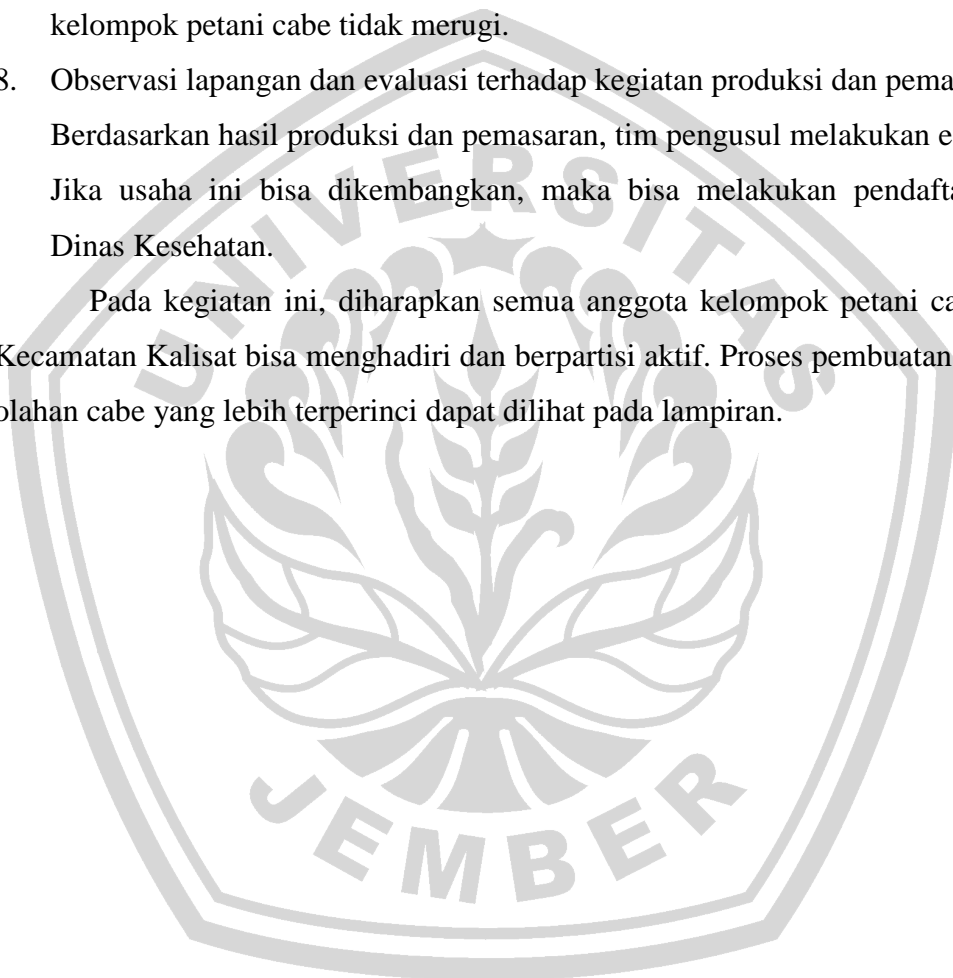
6. Memberikan pendampingan pada petani cabe selama memproduksi abon cabe, cabe bubuk dan sambal instan

Kelompok petani cabe diberi kesempatan untuk membuat produk seperti yang telah diberikan pada pelatihan. Tim pengusul melakukan pendampingan

dengan cara datang ke lokasi kelompok petani cabe dan melakukan evaluasi terhadap hasil dari produk mereka. Selain itu dilakukan dialog dengan mitra tentang kendala-kendala yang mungkin ada saat produksi.

7. Membuat analisa harga jual berdasarkan biaya produksi  
Anggota tim pengusul dari bidang ekonomi memberikan penjelasan tentang bagaimana cara menentukan harga jual berdasarkan biaya produksi, sehingga kelompok petani cabe tidak merugi.
8. Observasi lapangan dan evaluasi terhadap kegiatan produksi dan pemasaran  
Berdasarkan hasil produksi dan pemasaran, tim pengusul melakukan evaluasi. Jika usaha ini bisa dikembangkan, maka bisa melakukan pendaftaran ke Dinas Kesehatan.

Pada kegiatan ini, diharapkan semua anggota kelompok petani cabe dari Kecamatan Kalisat bisa menghadiri dan berpartisipasi aktif. Proses pembuatan produk olahan cabe yang lebih terperinci dapat dilihat pada lampiran.



#### **BAB 4. KELAYAKAN PERGURUAN TINGGI**

Pengabdian masyarakat merupakan integrasi pengalaman ilmu pengetahuan, teknologi dan seni yang dilakukan oleh perguruan tinggi secara melembaga dan langsung kepada masyarakat untuk turut mensukseskan terciptanya masyarakat Indonesia yang adil dan sejahtera berdasarkan Pancasila serta meningkatkan misi dan fungsi perguruan tinggi. Lembaga Pengabdian kepada Masyarakat (LPM) Universitas Jember merupakan unsur pelaksana yang menyelenggarakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dan ikut mengusahakan serta mengendalikan administrasi sumberdaya yang diperlukan. LPM UNEJ mengkoordinasikan pusat-pusat pengabdian yang ada di lingkungan LPM dalam melaksanakan salah satu Tridharma Perguruan Tinggi, yaitu pengabdian kepada masyarakat, baik yang dilakukan oleh mahasiswa dalam rangka Kuliah Kerja (KK) maupun oleh para tenaga pengajar. Selain itu, LPM UNEJ juga melaksanakan kegiatan pengabdian tersendiri sebagai lembaga konsultan bekerjasama dengan berbagai organisasi dan instansi di luar Universitas Jember. Kerjasama dilakukan dengan Perguruan Tinggi Negeri maupun Swasta, Pemerintah Pusat dan Daerah, Lembaga Swadaya Masyarakat, Lembaga Penelitian, BUMN, Perbankan, dan Lembaga Swasta. *Revenue Generating Activities*, Pusat Inkubator Agribisnis dan Unit Usaha Jasa dan Industri Benih Tanaman Pangan, Palawija, dan Hortikultura.

Ketua tim pelaksana merupakan dosen Farmasi yang telah melaksanakan sistem pengajaran di tingkat perguruan tinggi dengan kajian kimia analisis berbasis sediaan farmasi yang berupa obat, makanan dan kosmetik. Selain melakukan kegiatan penelitian, ketua tim pelaksana juga sudah banyak terlibat dalam kegiatan pengabdian sebelumnya. Ketua tim pelaksana memiliki pengalaman mulai dari membuat rancangan mesin giling-peras untuk pembuatan obat tradisional, penyuluhan tentang obat tradisional sampai pembuatan beberapa produk olahan buah naga dengan memanfaatkan seluruh bagian dari buah tersebut. Ilmu pengetahuan, teknologi dan pengalaman tersebut akan dijadikan dasar bagi ketua dan anggota pelaksana I untuk mengkombinasikan antara



pengetahuan teknologi dan pengalaman yang dimiliki dalam mengembangkan komoditi lokal dalam hal ini cabe menjadi produk pangan alternatif dengan nilai ekonomi yang lebih tinggi.

Usulan program pengabdian masyarakat yang diajukan merupakan penyikapan pengusul terhadap permasalahan yang terjadi dalam masyarakat utamanya di Kecamatan Kalisat yaitu Desa Sumber Kalong dan Sumber Ketempah yang merupakan penghasil cabe. Kurang awetnya cabe dalam penyimpanan dan naik turunnya harga cabe yang mendasari usulan program pengabdian ini. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan dalam rangka mengembangkan salah satu komoditi lokal daerah Jember yang memiliki produktifitas cukup tinggi, yaitu cabe menjadi suatu produk pangan alternatif yang mempunyai nilai ekonomi lebih tinggi dalam mengatasi permasalahan petani cabe, selain itu kegiatan pengabdian ini juga diharapkan dapat meningkatkan kreatifitas dari masyarakat sehingga lebih berani berinovasi dalam menyikapi kondisi lingkungannya.

Pada usulan program pengabdian masyarakat ini tim pengusul berusaha memberikan suatu solusi kreatif terhadap permasalahan yang dihadapi para petani cabe di kecamatan Kalisat. Pengetahuan tim peneliti dalam pengolahan bahan pangan dan pengontrolan kualitas makanan di industri dapat disosialisasikan pada masyarakat sehingga dapat diaplikasikan dalam pengolahan dan pengemasan produk. Selain itu dengan adanya ahli ekonomi dalam tim peneliti akan sangat membantu kelompok masyarakat sasaran dalam memasarkan produk yang dihasilkan. Kombinasi pengetahuan dan teknologi disini diharapkan dapat dihasilkan suatu produk baru yang lebih berkualitas dan memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi dengan memanfaatkan komoditi lokal yang ada dan diikuti dengan kontrol kualitas selama pemrosesan. Disamping itu agar produk yang dihasilkan dapat diterima dipasaran maka perlu dilakukan manajemen pemasaran yang baik oleh karena itu tim peneliti akan membantu para petani cabe untuk memasarkan produk yang dihasilkan.

Sistem pembagian tugas dalam kegiatan pengabdian ini berdasarkan pada keahlian, pengetahuan dan juga pengalaman yang dimiliki oleh masing-masing tim pelaksana. Ketua tim pelaksana bertugas memberikan sosialisasi awal tentang pentingnya peningkatan nilai tambah hasil pertanian cabe terutama untuk mengatasi harga cabe yang cenderung naik turun. Ketua tim pelaksana bekerja sama dengan anggota pelaksana I melaksanakan pembinaan dan pelatihan kegiatan pada mitra yaitu kelompok petani cabe di Kecamatan Kalisat Jember. Selain itu juga dilaksanakan sosialisasi penggunaan alat-alat produksi dan pengemas serta bagaimana cara mengontrol kualitas dari produk. Anggota tim pelaksana II akan memberikan pembinaan dan pendampingan kepada mitra dalam memasarkan serta memberikan bantuan penyuluhan terhadap masyarakat petani untuk melakukan kajian ekonomi biaya produksi dan hasil (laba). Diharapkan dengan pembinaan, pelatihan, penyuluhan dan pendampingan yang dilakukan secara sinergis maka akan dapat membantu komunitas target di Kecamatan Kalisat dalam memecahkan masalah yang selama ini mereka hadapi sehingga masyarakat target menjadi lebih mandiri, produktif, inovatif serta dapat meningkatkan taraf kehidupan masyarakat target secara ekonomi.

## BAB 5. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan IbM kelompok petani cabe di daerah kecamatan Kalisat Kabupaten Jember ini dimulai sejak bulan Maret 2014. Tahap awal yang dilakukan yaitu melakukan rapat koordinasi antara pelaksana kegiatan dengan mitra tani. Pada rapat ini dilakukan pembagian tugas, dimana ketua dan anggota pelaksana bertugas untuk mempersiapkan kegiatan pelatihan mulai dari studi pustaka, optimasi resep, belanja alat dan bahan serta memberikan pelatihan dan evaluasi. Kelompok mitra bertugas untuk mempersiapkan tempat yang akan digunakan untuk pelatihan dan juga mempersiapkan anggotanya yang akan ikut dalam kegiatan pelatihan nanti.

Pada bulan April, tim pelaksana mulai melakukan studi pustaka untuk mencari beberapa resep pembuatan cabe bubuk dan abon cabe. Berdasarkan hasil studi pustaka, maka resep tersebut diuji cobakan. Melalui uji coba dalam beberapa hari, akhirnya diperoleh resep yang dirasa paling optimal dalam hal rasa dan juga organoleptisnya. Berdasarkan hasil uji coba yang telah dilakukan maka ditetapkan varian rasa yaitu rasa original (bawang), rasa teri dan rasa ebi untuk abon cabe, sedangkan cabe bubuk hanya terdapat 1 varian. Berikut ini merupakan gambar dari hasil optimasi resep yang telah dilakukan :



Gambar 5.1 Bahan Baku Cabe Rawit



Gambar 5.2 Cabe yang sudah dikeringkan dengan oven



Gambar 5.3 Abon Cabe Hasil Optimasi



Gambar 5.4 Cabe Bubuk Hasil Optimasi

Selanjutnya tim pelaksana mulai mempersiapkan materi pelatihan. Dalam materi pelatihan tersebut dijelaskan terlebih dahulu tentang latar belakang dan manfaat dari kegiatan ini, sehingga kelompok petani cabe di daerah Kalisat Jember mengetahui dan memahami manfaat dari kegiatan ini. Hal tersebut juga akan menjadi daya tarik bagi para petani cabe terutama dalam mengatasi harga cabe yang relatif tidak stabil dan kerugian yang selama ini mereka rasakan.

Pada bulan Agustus, tim pelaksana melakukan kegiatan transfer peralatan produksi dan pengemas serta memberikan pelatihan penggunaan alat dan pelatihan produksi abon cabe dan cabe bubuk yang bertempat di lokasi salah satu mitra yaitu Bapak Sudahnan. Kegiatan tersebut diikuti oleh 15 orang yang terdiri dari tim pelaksana, mitra kegiatan dan anggota mitra. Dalam pelatihan tersebut, para peserta diberi penjelasan bagaimana cara menggunakan alat-alat produksi dan pengemas. Para peserta juga diberikan penjelasan dan praktek bagaimana mengolah cabe rawit menjadi cabe bubuk dan abon cabe dengan berbagai rasa. Selain itu, mereka juga diajarkan bagaimana cara membuat label untuk kemasannya. Para peserta disarankan untuk menjual hasil dari olahan mereka mulai dari lingkungan terdekat hingga ke pasar.

Tahap selanjutnya adalah berkoordinasi dengan peserta pelatihan guna melakukan evaluasi dalam pembuatan (produksi produk) dalam skala kecil. Pada pertemuan tersebut peserta pelatihan diminta membagikan pengalaman dan kendala-kendala yang dialami selama memproduksi produk olahan. Berdasarkan pertemuan tersebut, didapatkan beberapa kendala yang dialami peserta pelatihan antara lain kurang meratanya pengeringan cabe dalam oven sehingga kami menyarankan dalam pengeringan diupayakan setiap beberapa waktu cabe yang dikeringkan diratakan dan diaduk guna meratakan pengeringan cabe. Selain itu mereka juga merasa pengeringan dengan oven kapasitasnya terbatas. Untuk permasalahan tersebut, kami memberikan solusi yaitu para petani bisa memanfaatkan sinar matahari untuk pengeringan cabe di awal, selanjutnya untuk menjaga kebersihan produk, mereka harus mencuci cabe tersebut dan dikeringkan lagi dengan oven. Hal ini akan lebih menghemat waktu dan juga bahan bakar. Permasalahan lain yang dialami adalah warna produk yang dihasilkan kurang bisa seragam, kadang terlalu hitam dan kadang merah, hal ini dikarenakan komposisi dari cabe yang digunakan antara cabe yang masih hijau dan yang warna merah yang berbeda. Berdasarkan permasalahan tersebut kami merekomendasikan untuk memisahkan cabe merah dan cabe hijau pada saat pemanenan atau pada saat akan dikeringkan, dan kemudian komposisi cabe tersebut dioptimasi sehingga didapatkan warna yang bagus dan menarik untuk dijual.

Selain dilakukan diskusi kendala-kendala yang mungkin dihadapi dalam pembuatan produk, dilakukan pula diskusi mengenai pemasaran produk ini dan kendalanya. Berdasarkan informasi yang diungkapkan peserta, produk olahan yang telah dikemas dan dilabel dipasarkan di toko – toko di sekitar lokasi produksi. Kami menyarankan untuk pemasaran sebaiknya ditambah misalkan melalui pasar-pasar tradisional, dimana untuk awalnya bisa menggunakan metode konsinyasi dan diberikan promo menarik seperti beli 2 gratis 1. Bisa juga memberikan sampel gratis yang bisa dicoba sehingga konsumen dapat mengetahui rasa dari produk. Dengan adanya promosi dan metode pemasaran pemasaran yang dapat dilakukan di pasar tradisional, maka diharapkan ke depannya produk ini tidak saja bertaraf lokal kecamatan, tapi bisa kabupaten.

Dari kegiatan tersebut diharapkan nantinya mitra petani cabe di daerah Kalisat Jember, dapat memproduksi, mengemas dan memasarkan produk cabe bubuk dan abon cabe secara mandiri dan berkesinambungan. Hal ini juga diharapkan dapat mengatasi segala permasalahan mereka terkait dengan harga cabe yang tidak stabil, yang nantinya juga diharapkan dapat meningkatkan kesejahteraan kelompok tani tersebut.



## **BAB 6. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **6.1. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil yang diperoleh dari program kegiatan IbM ini dapat ditarik kesimpulan bahwa kegiatan ini dapat menambah pengetahuan dan ketrampilan petani cabe tentang bagaimana mengatasi permasalahan yang selama ini mereka hadapi, terutama yang terkait dengan kerugian yang diakibatkan oleh turunnya harga cabe. Cara mengatasi masalah tersebut yaitu dengan mengolah cabe menjadi produk makanan yang lain yaitu cabe bubuk atau abon cabe yang bisa digunakan untuk pendamping makanan sehari-hari. Dengan mengolah cabe menjadi produk tersebut, maka cabe akan lebih tahan lama dan memiliki nilai jual yang tinggi sehingga dapat meningkatkan pendapatan para petani cabe.

### **6.2. Saran**

Dalam melaksanakan kegiatan ini harus melakukan pendekatan yang lebih kepada mitra agar mitra memahami pentingnya kegiatan ini dan dapat mengaplikasikan secara berkesinambungan. Selain itu diperlukan monitoring yang berkesinambungan supaya produksi produk tidak terhenti dan tetap beroperasi. Dengan adanya monitoring yang rutin dan berkesinambungan, mitra dapat selalu berkoordinasi dan membagi informasi mengenai kendala-kendala yang dialami, sehingga dapat dicari jalan keluar bersama.



## DAFTAR PUSTAKA

Anonim, 2010. Hasil Olahan Pohon Cabe : Cabe Kering dan Cabe Bubuk. <http://www.anneahira.com/pohon-cabe.htm> [12 Maret 2013].

Anonim, 2012. Keuntungan Abon Cabai Sepedas Rasanya. Surabaya Post [serial online]. <http://www.surabayapost.co.id/?mnu=berita&act=view&id=80a137de44804a46e64e255ab7334a5a&jenis=d41d8cd98f00b204e9800998ecf8427e> . [12 Maret 2013].

Anonim, 2012. Membuat Abon Cabe. Carapedia. [http://carapedia.com/abon-cabe\\_info389.html](http://carapedia.com/abon-cabe_info389.html). [12 Maret 2013].

Asih, 2011. Abon Cabe Ninoy “Pioneer Abon Cabe di Indonesia”. Majalah Lezat, Edisi Wira Usaha, Vol. XXI

Direktorat Pengolahan Hasil Pertanian, 2009. Standar Prosedur Operasional (SPO) Pengolahan Cabe, Jakarta, hal 1-13.

Jakes, 2011. Pengolahan Cabe. <http://penyuluhthl.wordpress.com/2011/09/30/pengolahan-cabe/>. [11 Maret 2013].

Wibowo, Y. 2010. “Pedasnya” Untung Abon Cabai. Liputan 6 [serial on line]. <http://news.liputan6.com/read/305444/pedasnya-untung-abon-cabai> [22 Maret 2013].

## Lampiran 1

### Justifikasi Anggaran

No.	Jenis Pengeluaran	Jumlah (Rp)
1.	Gaji dan upah	9.570.000,-
2.	Pembelian Peralatan	17.710.000,-
3.	Bahan habis pakai	7.770.000,-
4.	Perjalanan/akomodasi	5.300.000,-
5.	Pengeluaran lain-lain	3.650.000,-
	<b>Total</b>	<b>44.000.000,-</b>

Secara detail, jenis pengeluaran diatas dibagi dalam item berikut:

1. Honor					
Honor	Honor/Jam (Rp)	Waktu (Jam/Minggu)	Minggu	Honor	
Ketua	30.000	6	29	5.220.000	
Anggota	25.000	6	29	4.350.000	
<b>SUB TOTAL (Rp)</b>				<b>9.570.000</b>	
2. Peralatan penunjang					
Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas		Harga satuan (Rp)	Harga peralatan penunjang
Oven gas	Mengeringkan cabe	2	Buah	3.900.000	7.800.000
Timbangan kecil	Menimbang produk	2	Buah	190.000	380.000
timbangan besar	menimbang bahan	2	Buah	275.000	550.000
Blender	Menghancurkan	2	Buah	885.000	1.770.000
Kompor Gas dan	Memasak	2	Buah	850.000	1.700.000
Tabung LPG 3 kg	Bahan bakar	4	Buah	350.000	1.400.000
Penggorengan	Menggoreng bahan	2	Buah	800.000	1.600.000
Pisau	Mengiris bahan	2	Buah	50.000	100.000
Sealer	Mengemas hasil	2	Buah	750.000	1.500.000
Sutil	Menggoreng bahan	2	Buah	20.000	40.000
Baskom aluminium	Wadah bahan	4	Buah	30.000	120.000
loyang	tempat cabe saat	10	Buah	75.000	750.000
<b>SUB TOTAL (Rp)</b>					<b>17.710.000</b>

<b>3. Bahan habis pakai</b>					
Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas		Harga satuan	Biaya per Tahun (Rp)
Cabe rawit	bahan baku utama	100	Kg	15.000	1.500.000
Cabe Merah	bahan baku utama	50	Kg	20.000	1.000.000
Gula	bumbu penyedap	4	Kg	16.000	64.000
Bawang Putih	bumbu penyedap	10	Kg	50.000	500.000
Bawang Merah	bumbu penyedap	10	Kg	40.000	400.000
Ikan teri	bahan baku	6	Kg	140.000	840.000
Ebi (udang kering)	bahan baku	6	Kg	100.000	600.000
Garam	bumbu penyedap	1	Kg	20.000	20.000
Minyak goreng	oreng bahan baku dan t	5	Liter	15.000	75.000
Plastik pengemas	kemasan produk	2	Pak	330.000	660.000
Label	identitas produk	100	Lembar	3.600	360.000
Alat tulis	catatan dan log book	3	Set	100.000	300.000
Kertas HVS A4 80 gr	buat laporan dan hand	6	Rim	38.000	228.000
Flashdisk 4 GB	menyimpan data	2	Buah	151.500	303.000
CD-R	menyimpan dokumen	10	Buah	7.000	70.000
Cartridge printer Laserje	mencetak data	1	Buah	850.000	850.000
<b>SUB TOTAL (Rp)</b>					<b>7.770.000</b>
<b>4. Perjalanan</b>					
Material	Justifikasi Perjalanan	Kuantitas		Harga satuan	Biaya (Rp)
Perjalanan ke	rapat koordinasi	4	orang	100.000	Rp 400.000
Perjalanan ke	rapat koordinasi	4	orang	100.000	Rp 400.000
Perjalanan ke	Survey lokasi	4	orang	100.000	Rp 400.000
Perjalanan ke	Pelatihan penggunaan	15	orang	100.000	Rp 1.500.000
Perjalanan ke	pelatihan produksi dan	15	orang	100.000	Rp 1.500.000
Perjalanan ke	Monitoring dan	15	orang	100.000	Rp 1.500.000
<b>SUB TOTAL (Rp)</b>					<b>5.300.000</b>
<b>5. Lain-lain</b>					
Kegiatan	Justifikasi	Kuantitas		Harga Satuan	Biaya (Rp)
Konsumsi (4 hari)	Penyuluhan dan	15	orang	30.000	1.800.000
Aqua gelas	Penyuluhan dan	5	Dos	30.000	150.000
Dokumentasi	Seluruh Kegiatan	1	paket	350.000	350.000
Pembuatan laporan	Laporan hasil	1	paket	250.000	250.000
Biaya verivikator	laporan keuangan	1	orang	300.000	300.000
Penggandaan laporan	Laporan hasil	10	eks	80.000	800.000
<b>SUB TOTAL (Rp)</b>					<b>3.650.000</b>
<b>TOTAL ANGGARAN YANG DIPERLUKAN (Rp)</b>					<b>44.000.000</b>

## Lampiran 2 Materi Pelatihan

### ABON CABE

#### BAHAN

- Cabe 6 kg
- Bawang merah 1/2 kg
- Bawang Putih 1/4 kg
- Gula dan Garam secukupnya

#### CARA PEMBUATAN

1. Cabe dicuci dan ditiriskan
2. Setelah bersih, cabe dikeringkan bisa menggunakan sinar matahari langsung atau oven
3. Bawang merah dan bawang putih dibuat bawang goreng
4. Campurkan cabe kering, bawang goreng, gula dan garam kemudian diblender
5. Bila menginginkan rasa yang lain, abon cabe bisa ditambah dengan teri atau ebi yang sudah dibersihkan dan disangrai

### ABON CABE

#### BAHAN

- Cabe 6 kg
- Bawang merah 1/2 kg
- Bawang Putih 1/4 kg
- Gula dan Garam secukupnya

#### CARA PEMBUATAN

1. Cabe dicuci dan ditiriskan
2. Setelah bersih, cabe dikeringkan bisa menggunakan sinar matahari langsung atau oven
3. Bawang merah dan bawang putih dibuat bawang goreng
4. Campurkan cabe kering, bawang goreng, gula dan garam kemudian diblender
5. Bila menginginkan rasa yang lain, abon cabe bisa ditambah dengan teri atau ebi yang sudah dibersihkan dan disangrai

### Lampiran 3 Berita Acara Serah Terima Alat



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
UNIVERSITAS JEMBER  
LEMBAGA PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**  
Jalan Veteran No. 3 Telp./Fax. 0331 - 487500 Jember 68118

#### BERITA ACARA SERAH TERIMA ALAT/BARANG

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Sudahnan  
Jabatan : Ketua Kelompok Petani Cabe Desa Sumber Kalong Kecamatan Kalisat  
Alamat : Dusun Barat Sungai RT 03 RW 02 Desa Sumber Kalong Kecamatan Kalisat  
Kabupaten Jember

Dengan ini menyatakan bahwa "kami telah menerima bantuan alat/ barang" dari Universitas Jember untuk bisa dimanfaatkan dalam produksi abon cabe dan serbuk cabe.

Ketua pelaksana program kegiatan IbM Kelompok Petani Cabe di Kecamatan Kalisat yang dimaksud adalah :

Nama : Nia Kristiningrum, M.Farm., Apt.  
NIP : 198204062006042001  
Fakultas : Farmasi  
Perguruan Tinggi : Universitas Jember

Adapun bantuan alat yang diberikan adalah sebagai berikut :

1. 1 buah Oven gas
2. 1 set Blender
3. 1 set Kompor gas dan regulator
4. 3 buah Tabung Gas 3 kg
5. 1 set Peralatan memasak : Penggorengan, spatula, baskom, pisau
6. 1 buah Sealer
7. 5 buah Loyang
8. 1 set Timbangan besar
9. 1 set Timbangan kecil

Demikian surat pernyataan ini dibuat untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Jember, 14 Agustus 2014

Ketua Pelaksana Kegiatan

Nia Kristiningrum, M.Farm., Apt.

Mitra



Sudahnan



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
UNIVERSITAS JEMBER  
LEMBAGA PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT  
Jalan Veteran No. 3 Telp./Fax. 0331 - 487500 Jember 68118

BERITA ACARA SERAH TERIMA ALAT/BARANG

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Hasan  
Jabatan : Ketua Kelompok Petani Cabe Desa Sumber Ketimpa Kecamatan Kalisat  
Alamat : Dusun Gudang Wringin RT 01 RW 12 Desa Sumber Ketimpa Kecamatan Kalisat  
Kabupaten Jember

Dengan ini menyatakan bahwa "kami telah menerima bantuan alat/ barang" dari Universitas Jember untuk bisa dimanfaatkan dalam produksi abon cabe dan serbuk cabe.

Ketua pelaksana program kegiatan IbM Kelompok Petani Cabe di Kecamatan Kalisat yang dimaksud adalah :

Nama : Nia Kristiningrum, M.Farm., Apt.  
NIP : 198204062006042001  
Fakultas : Farmasi  
Perguruan Tinggi : Universitas Jember

Adapun bantuan alat yang diberikan adalah sebagai berikut :

1. 1 buah Oven gas
2. 1 set Blender
3. 1 set Kompor gas dan regulator
4. 3 buah Tabung Gas 3 kg
5. 1 set Peralatan memasak : Penggorengan, spatula, baskom, pisau
6. 1 buah Sealer
7. 5 buah Loyang
8. 1 set Timbangan besar
9. 1 set Timbangan kecil

Demikian surat pernyataan ini dibuat untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Jember, 19 Juli 2014

Ketua Pelaksana Kegiatan

Nia Kristiningrum, M.Farm., Apt.

Mitra



Hasan

**Lampiran 4 Foto-foto Kegiatan**



**Serah terima alat ke mitra Bapak Sudahn**



**Serah terima alat ke mitra Bapak Hasan**

**Foto kegiatan penyuluhan dan pelatihan**







