

	Servis : Jurnal Pengabdian dan Layanan Kepada Masyarakat https://journal.nacreva.com/index.php/servis/index Volume 03, Nomor 02, Juni 2025, Hal : 40-46 DOI : https://doi.org/10.58641/servis	e-ISSN : 2985-3540
---	---	---------------------------

INOVASI PENGOLAHAN CABAI BUBUK SEBAGAI STRATEGI PENINGKATAN NILAI JUAL HASIL PANEN PETANI DI DESA WONOSARI DI TENGAH PENURUNAN HARGA CABAI SEGAR

**Angger Arya Maulana¹, Firman Ade Purnomo², Anisa Karunia³, Sitta Latifah Khoerunnisa⁴,
Aprilia Budiati⁵, Muhamad Ali Mustofa Kamal⁶**

¹Pendidikan Agama Islam, Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan ,Universitas Sains Al-Qur'an
Wonosobo

²Pendidikan Fisika, Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan ,Universitas Sains Al-Qur'an Wonosobo

³Pendiidkan Agama Islam, Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan ,Universitas Sains Al-Qur'an
Wonosobo

⁴Pendidikan Bahasa Arab, Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan ,Universitas Sains Al-Qur'an
Wonosobo

⁵Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis,Universitas Sains Al-Qur'an Wonosobo

⁶Universitas Sains Al-Qur'an Wonosobo

*email: angger.an@gmail.com, noviantoade11@gmail.com, anisakarunia012@gmail.com,
sitta.ltf@gmail.com, aprilialilia94@gmail.com, musthofakamal@unsiq.ac.id

Dimasukkan : 10 Februari 2025 | Diterima : 25 Februari 2025| Diterbitkan : 30 Juni 2025

Abstrak: Cabai adalah komoditi unggulan yang memiliki nilai jual yang cenderung stabil. Cabai yang mudah rusak menyebabkan fluktuasi harga sangat tinggi, begitu pula dengan kelebihan produksi pada saat panen raya mengakibatkan harga akan turun drastis, Terkadang petani tidak mendapatkan keuntungan dari usaha tani cabai. Solusi yang dapat diterapkan adalah dengan mengolah cabai menjadi produk olahan bernilai jual lebih tinggi, seperti cabai bubuk. Metode yang digunakan adalah pendekatan kualitatif dengan model deskriptif. Dalam penulisan artikel ini menggunakan data primer yang bersumber dari observasi dan wawancara oleh anggota kelompok kepada pihak terkait, serta data sekunder yang diperoleh melalui kajian sejumlah literatur dan pengabdian masyarakat terkait pengolahan produk makanan berbahan cabai. Program kerja inovasi produk hasil panen lokal dari cabai dilakukan melalui beberapa tahapan, yaitu pengumpulan bahan, pengolahan, dan pengemasan cabai bubuk. Program ini bertujuan agar masyarakat bisa memanfaatkan hasil panen dan minat masyarakat untuk berwirausaha dengan begitu tingkat perekonomian masyarakat pun ikut meningkat. Hasil kegiatan program inovasi pengolahan cabai menjadi cabai bubuk mendapatkan respon positif dari masyarakat. terbukti dari antusiasme masyarakat dalam mengikuti pelatihan guna meningkatkan nilai jual produk. Tingkat keberhasilan dari



This is an Creative Commons License This work is licensed under a Creative
Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License.

	Servis : Jurnal Pengabdian dan Layanan Kepada Masyarakat https://journal.nacreva.com/index.php/servis/index Volume 03, Nomor 02, Juni 2025, Hal : 40-46 DOI : https://doi.org/10.58641/servis	e-ISSN : 2985-3540
---	---	---------------------------

program ini mencapai 95%, disertai dengan terealisasinya seluruh kegiatan dan tujuan yang telah dirancang dalam program pelatihan dan pemasaran cabai bubuk.

Kata Kunci: *Cabai, inovasi produk, olahan makanan*

Abstract: *Chili is a leading commodity that has a selling value that tends to be stable. Perishable chilies cause very high price fluctuations, as well as overproduction during the main harvest, causing prices to drop dramatically, sometimes farmers do not benefit from chili farming. The solution that can be applied is to process chilies into higher value processed products, such as chili powder. The method used is a qualitative approach with a descriptive model. In writing this article using primary data sourced from observations and interviews by group members to related parties, as well as secondary data obtained through the review of a number of literature and community service related to the processing of food products made from chili. The local harvest product innovation work program from chili is carried out through several stages, namely material collection, processing, and packaging of chili powder. This program aims to make the community able to take advantage of the harvest and the community's interest in entrepreneurship so that the community's economic level will also increase. The results of the chili processing innovation program activities into chili powder received a positive response from the community, as evidenced by the enthusiasm of the community in participating in training to increase the selling value of the product. The success rate of this program reached 95%, accompanied by the realization of all activities and objectives that have been designed in the chili powder training and marketing program.*

Keywords: *Chili, product innovation, food processing*

1. PENDAHULUAN

Desa Wonosari merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Bulu, Kabupaten Temanggung, Provinsi Jawa Tengah. Desa ini dikenal sebagai salah satu sentra pertanian cabai yang cukup besar di wilayah tersebut. Sebagian besar masyarakat di Desa Wonosari berprofesi sebagai petani dengan komoditas utama salah satunya berupa cabai (Dani et al., 2022).

Cabai (*Capsicum annum* L.) merupakan komoditi hortikultura unggulan yang banyak mengandung vitamin C sehingga menjadi penghasil antioksidan yang sangat penting bagi tubuh (Muh. Zubair et al., 2022). Karena permintaan

yang tinggi, banyak petani di Desa Wonosari yang memilih cabai sebagai mata pencaharian utama karena harga cabai yang selalu tinggi.

Jika dibandingkan dengan komoditas sayuran lainnya, permintaan cabai setiap hari relatif tinggi karena merupakan sumber bahan baku bumbu masak atau bumbu kuliner. Akibatnya, harganya meningkat (Laelatul Azqiyah, 2021). Peluang bagi masyarakat petani di pedesaan untuk mengembangkan usaha cabai baik dalam skala lokal maupun sebagai komoditas perdagangan di ibukota provinsi (Antonius et al., 2024). Ada beberapa variabel yang dapat memengaruhi kuantitas dan kualitas cabai, sehingga



proses perdagangan menjadi tantangan tersendiri. Salah satu tantangan bagi petani cabai adalah harga yang terkadang bisa turun tajam. Misalnya, ketika musim panen tiba, jumlah cabai yang melimpah tidak dapat bertahan lama karena cepat membusuk. Hal tersebut membuat petani tidak mendapatkan keuntungan dari bertani cabai (Akhmadi & Dyah, 2021).

Petani berusaha agar hasil panen cabai tidak cepat busuk karena buah mudah rusak. Namun kerugian sangat sulit dihindari jika terjadi dalam jumlah besar dan dalam waktu yang relatif singkat. Petani tidak akan mendapat banyak keuntungan dari cabai yang rusak dan busuk karena tidak akan laku di pasaran (Lubis, 2022). Produksi cabai yang melimpah di desa ini sering kali menghadapi permasalahan utama, yaitu fluktuasi harga cabai segar yang tidak menentu. Ketika terjadi panen raya, harga cabai cenderung turun drastis sehingga petani mengalami kesulitan dalam mendapatkan keuntungan yang layak. Hal ini menyebabkan adanya kebutuhan untuk mencari alternatif lain guna meningkatkan nilai jual hasil panen cabai agar lebih stabil dan menguntungkan bagi petani.

Solusi yang dapat diterapkan adalah dengan mengolah cabai segar menjadi produk olahan bernilai jual lebih tinggi, seperti cabai bubuk. Pengolahan cabai menjadi bubuk tidak hanya dapat memperpanjang masa simpan produk, tetapi juga memberikan peluang pemasaran yang lebih luas baik di pasar lokal maupun nasional. Selain itu, produk cabai bubuk memiliki nilai tambah lebih tinggi dibandingkan cabai segar karena lebih praktis dalam penggunaannya dan lebih diminati oleh konsumen (Nugroho, 2021).

Dengan latar belakang tersebut, program inovasi pengolahan cabai menjadi

cabai bubuk di Desa Wonosari bertujuan untuk: 1) meningkatkan kreativitas dan inovasi masyarakat dalam memanfaatkan hasil pertanian; 2) meningkatkan kualitas sumber daya manusia dalam pengelolaan usaha; dan 3) meningkatkan perekonomian masyarakat melalui pemasaran produk inovasi pangan yang lebih luas. Oleh sebab itu, dengan dilaksanakannya penelitian ini diharapkan tujuan dalam kegiatan dapat tercapai secara teratur dan berdampak baik bagi masyarakat Desa Wonosari.

2. METODE PELAKSANAAN

Dalam penulisan artikel ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan model deskriptif (Muzakki et al., 2021). Tujuan dari metode ini adalah untuk memberikan gambaran rinci tentang program kerja pembuatan bubuk cabai selama pelaksanaan Kuliah Pengabdian Masyarakat (KPM). Selain itu, model ini juga memberikan penjelasan tentang proses yang dilakukan dalam proses tersebut. Jumlah cabai di Desa Wonosari ini tentu sangat berlimpah mulai dari jumlah dalam bentuk kilogram sampai dalam bentuk karungan, peneliti mengambil sampel yang paling mudah didapatkan. Data primer yang diperoleh dari hasil observasi dan wawancara anggota kelompok kepada pihak-pihak terkait, dan data sekunder yang diperoleh dari kajian berbagai literatur dan penelitian yang berkaitan dengan pengolahan produk makanan yang mengandung cabai, digunakan untuk membuat artikel ini (Hendriwideta, 2018).

Berikut dengan bahan dan alat yang dibutuhkan untuk membuat cabai bubuk ebi pedas asin, antara lain:

- 1) Bawang putih 30 siung.
- 2) Bawang putih 30 siung.
- 3) Cabai setan ½ kg (500 gram).
- 4) Cabai kriting ½ kg (500 gram).

- 5) 4 bungkus penyedap rasa (masako).
- 6) 4 sdm garam.
- 7) 4 sdm gula pasir.
- 8) 4 bungkus kecil ebi.
- 9) Oven listrik atau oven kompor.

Adapun cara pembuatan cabai bubuk ebi pedas asin, antara lain:

- 1) Cuci cabai setan dan cabai kriting.
- 2) Potong cabai setan menjadi 2 bagian agar tekstur keringnya merata.
- 3) Jemur cabai sampai kering selama 2-3 hari dibawah sinar matahari.
- 4) Jika menggunakan oven kompor, oven cabai selama 1 jam dengan api kecil.
- 5) Jika menggunakan oven listrik, oven cabai selama 20 menit menggunakan suhu 150°
- 6) Setelah 20 menit, cabai dibolak balik.
- 7) Oven cabai kembali selama 20 menit, menggunakan suhu 120°.
- 8) Cabai yang sudah kering dihaluskan dengan blender atau chopper.
- 9) Lalu siapkan bawang merah dan bawang putih.
- 10) Bawang putih dan bawang merah di cincang kemudian di goreng, lalu di blender.
- 11) Siapkan wajan kosong tanpa minyak.
- 12) Campurkan cabai yang sudah di blender dengan bawang putih dan bawang merah yang sudah di blender tadi di dalam wajan.
- 13) Tambahkan masako, gula, dan garam lalu di aduk-aduk.
- 14) Sangrai sampai bahan-bahan tersebut tidak menggumpal.
- 15) Tiriskan ke dalam wadah.
- 16) Sangrai ebi sampai berwarna agak kecoklatan.

- 17) Campurkan ebi dan bubuk cabai tadi ke dalam wajan.

- 18) Kemudian campuran kedua bahan tersebut di blender atau chopper agar ukuran ebi berubah menjadi ukuran kecil dan hasil dari bubuk cabai tidak menggumpal.

- 19) Cabai bubuk ebi pedas asin siap dinikmati.

Peneliti menggunakan alat oven kompor dan oven listrik untuk membuat bubuk cabai. Oven kompor menawarkan dengan penggunaan api langsung, cocok untuk memanggang cabai sampai kering. Sementara itu, oven listrik dengan teknologi modern yang panas merata, sehingga bisa menciptakan efisiensi energi yang lebih baik. Peneliti menggunakan cabai segar yang diambil langsung dari masyarakat di Desa Wonosari.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Program kerja inovasi produk hasil panen lokal dari cabai dilakukan melalui beberapa tahapan, yaitu pengumpulan bahan, pengolahan, dan pengemasan cabai bubuk ebi pedas asin. Kegiatan ini diawali dengan mengumpulkan cabai sebagai bahan dasar, yang diperoleh dari hasil panen warga setempat. Setelah itu, cabai diolah menggunakan bahan-bahan yang telah dijelaskan sebelumnya. Tahap berikutnya adalah proses pengemasan, di mana produk dikemas dalam botol yang dilengkapi stiker agar pembeli mengetahui bahwa produk tersebut berasal dari Desa Wonosari. Selain itu, pengemasan ini juga bertujuan untuk meningkatkan nilai jual



Gambar 1.2.3.4 Proses awal pengolahan cabai bubuk sampai akhir

Tabel 1. Kondisi awal dan kondisi akhir yang diharapkan dari masyarakat Wonosari

No	Kondisi Awal	Perlakuan	Kondisi Akhir
1)	Masyarakat Wonosari menjual cabai secara langsung tanpa adanya proses pengolahan.	Kreasi olahan makanan dengan bahan utama cabai yaitu bubuk cabai	Masyarakat Wonosari diharapkan dapat mengkreasikan olahan makanan dari bubuk cabai agar meningkatkan nilai jual dari cabai tersebut
2)	Belum ada olahan berbahan dasar cabai.	Mengenalkan aneka olahan makanan berbahan dasar cabai	Masyarakat mampu membuka bisnis yang berkelanjutan serta menjadikan produk oleh – oleh khas Wonosari. Berhubung adanya tempat wisata di Desa Wonosari.

Sumber: Dokumentasi KPM ke 50 Desa Wonosari, Tahun 2025

Diharapkan program ini akan membantu memperbaiki keadaan masyarakat setempat, seperti yang ditunjukkan oleh tabel sebelumnya, yang menunjukkan bahwa keadaan masyarakat setempat semakin memburuk setiap kali harga cabai jatuh.

Turunnya harga cabai, program kerja kreasi makanan berbahan dasar cabai ini bertujuan untuk mendorong masyarakat agar lebih berinovasi membuat makanan berbahan dasar cabai.

Diadakannya program ini, masyarakat setempat dapat memanfaatkan sumber daya alam yang ada dan lebih tertarik untuk berwirausaha, khususnya di bidang industri makanan berbahan dasar cabai, sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat.

Dengan meningkatnya minat masyarakat terhadap bisnis cabai, diharapkan masyarakat dapat memanfaatkan sumber daya alam Desa Wonosari yang merupakan salah satu pemasok tanaman cabai terbesar di daerah tersebut.

Cabai memiliki banyak kelebihan, seperti sumber daya alam yang berlimpah, pengolahan yang mudah, budidaya yang ramah lingkungan, rasa yang enak, harga yang terjangkau, dan kandungan antioksidan yang tinggi, cabai memiliki banyak keunggulan (ARIFAH, 2021). Inilah alasan penting mengapa industri makanan olahan yang menggunakan cabai harus diangkat oleh masyarakat sebagai salah satu produk makanan yang menarik dan mengangkat citra Desa Wonosari.

Peran masyarakat dalam keberhasilan program sangatlah penting. Peran aktif dan konsistensi masyarakat dalam program dapat membantu tercapainya tujuan program. Hasil evaluasi

akhir program ini menunjukkan bahwa masyarakat sangat tertarik untuk mendorong inovasi produk olahan bubuk cabai ini. Sebaliknya masyarakat tidak memiliki keinginan untuk membuat makanan berbahan dasar cabai, tetapi mereka membutuhkan dorongan.

Faktor Pendukung dan Penghambat:

- a) Faktor Pendukung program pembuatan bubuk cabai ini didukung oleh faktor-faktor berikut:
 - 1) Kerja sama yang baik di antara mahasiswa KPM Desa Wonosari.
 - 2) Adanya komunikasi yang baik antara pelajar KPM dan petani lokal.
 - 3) Dengan adanya program ini, masyarakat sekitar sangat ramah.
 - 4) Proses pembuatan bubuk cabai ini sendiri dibantu oleh ketersediaan sumber daya alam yang berlimpah.
- b) Selain faktor pendukung, ada juga faktor penghambat terlaksananya program ini. Di antaranya adalah sebagai berikut:
 - 1) Cuaca yang tidak stabil mempengaruhi hasil panen; dan
 - 2) Mahasiswa KPM Desa Wonosari tidak memiliki pengalaman dalam mengolah bubuk cabai.

KESIMPULAN

Setelah dilakukan penelitian terhadap kegiatan-kegiatan tersebut, dapat disimpulkan bahwa:

- 1) Respon masyarakat terhadap program kerja inovasi pengolahan cabai menjadi cabai bubuk sangat positif, terbukti dari antusiasme masyarakat dalam mengikuti pelatihan dan pendampingan.
- 2) Pemanfaatan hasil panen cabai dalam bentuk cabai bubuk berpotensi meningkatkan nilai jual produk,

sehingga dapat membantu meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Wonosari.

- 3) Tingkat keberhasilan dari program ini mencapai 95%, disertai dengan terealisasinya seluruh kegiatan dan tujuan yang telah dirancang dalam program pelatihan dan pemasaran cabai bubuk.

4. REFERENSI

- Akhmadi, H., & Dyah, P. S. (2021). Bon Cabai Sebagai Alternatif Produk Olahan Cabai dan Peningkatan Pendapatan Petani di Saat Pandemi Covid-19. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(4), 391–399. <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v6i4.1857>
- Antonius, A., Nikodimus, N., Redin, R., Salim, K. A., Kaja, K., Mangardi, M., Paulus, P., Marjun, A., Kurnianto, A. A., & Setiawan, H. (2024). Strategi Pengembangan Desa di Daerah Perbatasan Berdasarkan Potensi Pertanian Lokal: Studi Kasus di Desa Nanga Bayan, Kabupaten Sintang Sebagai Daerah Perbatasan Indonesia-Malaysia. *Ganaya : Jurnal Ilmu Sosial Dan Humaniora*, 7(2), 98–115. <https://doi.org/10.37329/ganaya.v7i2.3180>
- ARIFAH, F. T. B. (2021). *PENINGKATAN PRODUKSI CABAI DENGAN PENERAPAN POLA TANAM PADA PT LIMA SUKSES UTAMA*.
- Dani, I., Iwasaki, K. P., Erfani, S., Wibowo, R. C., & Indo-australia, L. (2022). *Pemetaan Dan Analisis Tingkat Kerawanan Longsor Di Kabupaten Temanggung Menggunakan Sistem Informasi Geospasial*. 03(02).
- Hendriwideta, Y. (2018). IDENTIFIKASI PANGAN LOKAL Di KABUPATEN BEKASI. *Jurnal Ilmiah Respati*, 11(1), 1–14.
- Laelatul Azqiyah, D. J. (2021). Analisis SWOT

	Servis : Jurnal Pengabdian dan Layanan Kepada Masyarakat https://journal.nacreva.com/index.php/servis/index Volume 03, Nomor 02, Juni 2025, Hal : 40-46 DOI : https://doi.org/10.58641/servis	e-ISSN : 2985-3540
---	---	---------------------------

- Produk Kreatif Evia Abon Cabe di Parung Panjang Bogor. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(February), 155–175. <https://doi.org/10.47467/elmujtama.v1i2.362>
- Lubis, P. H. (2022). Analisis Usahatani Dan Pemasaran Cabai Rawit Di Desa Pantai Raja Kecamatan Perhentian Raja Kabupaten Kampar Provinsi Riau. In *Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Islam Riau Pekanbaru*. <https://repository.uir.ac.id/12575/1/164210162.pdf>
- Muh. Zubair, Fikri, Tegar Humam Rafii, Sepriadi MW, Muhamad Faizi Rahman, I Nengah Suardika, Nurul Fikria Sagitarini, Nisfi Sya'bani Karima, Nanda Meilani Putri, Baiq Mila Angriani, Sarmila, & Erna Widiarty. (2022). Pemanfaatan Hasil Sumber Daya Tani Sebagai Inovasi Cabai di Desa Nyiur Tebel Kecamatan Sukamulia Kabupaten Lombok Timur. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 5(1), 305–309. <https://doi.org/10.29303/jpmipi.v5i1.1478>
- Muzakki, A., Zainiyati, H. S., Rahayu, D. C., & Khotimah, H. (2021). Desain Pembelajaran Model ASSURE Berbasis Multimedia pada Mata Pelajaran Al-Qur'an Hadits. *Edukasi Islami: Jurnal Pendidikan Islam*, 10(01), 149. <https://doi.org/10.30868/ei.v10i01.1169>
- Nugroho, S. (2021). *Pelatihan Diversifikasi Cabai Merah pada Gapoktan Ngudi Lestari Desa Sugihmas, Grabag, Magelang*. 6(2), 167–174.

