

Penyuluhan dan Pelatihan Pengembangan Produk Olahan Cabai untuk Meningkatkan Gizi dan Ekonomi Masyarakat di Kelompok Wanita Tani Sido Lestari Pekon Landbaw Kecamatan Gisting Kabupaten Tanggamus

The Counseling and Training for the Development of Chili Processed Products to Improve the Community Nutrition and Economy on Sido Lestari Women Farmer Group, Landbaw Village, Gisting District, Tanggamus Regency

Novita Herdiana¹, Ribut Sugiharto², Wisnu Satyajaya³ dan Dewi Sartika⁴

¹ Universitas Lampung, Indonesia, email: novitaherdiana1976@gmail.com

² Universitas Lampung, Indonesia, email: ributsugiharto@gmail.com

³ Universitas Lampung, Indonesia, email: satjaya30@gmail.com

⁴ Universitas Lampung, Indonesia, email: dewiqincai@gmail.com

*Email Korespondensi : novitaherdiana1976@gmail.com

Info Artikel

Diajukan: 24-11-2022

Diterima: 4-12-2022

Diterbitkan: 6-12-2022

Keywords:

Chili

Floss

Sweets

Sido Lestari

Kata Kunci:

Abon

Cabai

Manisan

Sido Lestari

Abstract

Chili is a perishable food ingredient, so to preserve it, it is often made into dried chilies and chili sauce. In addition, to preserve and increase its economic value, chili is usually made into sweets or floss. Making candied chilies and chili floss is an alternative to extend the shelf life of the food. Thus, making candied chilies and chili floss can extend the shelf life of chilies, save the harvest, and add the insight of preserving chilies. The community in Pekon Landbaw, Gisting District, Tanggamus Regency generally has a livelihood depending on being vegetable farmers, but there are some farmers who grow chilies, while the mothers work more as housewives. Increasing the knowledge and skills of Sido Lestari Women Farmer Group focused on how to make diversified processed chilies (floss and sweets). The objectives of this activity were to increase the knowledge and skills of Sido Lestari Women Farmer Group regarding sanitation and hygiene during the process of making diversified chili processed products (floss and sweets), and to increase the knowledge of Sido Lestari Women Farmer Group regarding entrepreneurship and business analysis in the manufacture of chili processed product diversification (floss and sweets). This activity was expected to provide benefits for: University of Lampung, namely as a means to disseminate knowledge and technology in an effort to contribute to the implementation of the development, and for Sido Lestari Women Farmer Group, namely as a means to improve family nutrition and increase income by diversifying chili processed products (floss and sweets).

Abstrak

Cabai termasuk bahan makanan yang mudah busuk, maka untuk mengawetkannya sering dibuat cabai kering dan saus cabai. Selain itu untuk mengawetkan dan meningkatkan nilai ekonomisnya, cabai biasa dibuat dalam bentuk manisan maupun abon. Pembuatan manisan maupun abon cabai merupakan salah satu alternative untuk memperpanjang daya simpan pangan. Dengan demikian pembuatan manisan dan abon cabai dapat memperpanjang umur cabai, menyelamatkan panen dan menambah khasanah pengawetan cabai. Masyarakat di pekon Landbaw Kecamatan Gisting Kabupaten Tanggamus, umumnya memiliki mata pencarian sebagai petani sayuran namun ada beberapa petani yang menanam cabai, sedangkan kalangan ibu – ibunya lebih banyak berprofesi sebagai ibu rumah tangga. Meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan kelompok wanita tani Sido Lestari mengenai cara pembuatan diversifikasi olahan cabai (abon dan manisan). Tujuan dari kegiatan ini adalah Meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan kelompok wanita tani sido lestari mengenai sanitasi dan higiene selama proses pembuatan diversifikasi produk olahan cabai (abon dan manisan), Meningkatkan pengetahuan kelompok Wanita Tani Sido Lestari mengenai wirausaha dan analisis usaha pembuatan diversifikasi produk olahan cabai (abon dan manisan). Kegiatan ini Manfaat diharapkan dapat memberikan manfaat bagi : Universitas lampung, yaitu sebagai sarana untuk menyebarkan ilmu pengetahuan dan teknologi dalam upaya memberikan

sumbangan bagi pelaksanaan pembangunan, Kelompok Wanita Tani Sido Lestari, yaitu sebagai sarana untuk meningkatkan gizi keluarga dan meningkatkan pendapatan dengan membuat diversifikasi produk olahan cabai (abon dan manisan)

Herdiana, N., Sugiharto, R., Satyajaya, W & Sartika, D. (2022). Penyuluhan dan Pelatihan Pengembangan Produk Olahan Cabai Dalam Rangka Peningkatan Gizi dan Ekonomi Masyarakat Di Kelompok Wanita Tani Sido Lestari Pekon Landbaw Kecamatan Gisting Kabupaten Tanggamus. *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat Inovatif*, 1 (1): 8-13.

PENDAHULUAN

Pada saat musim panen raya buah cabai banyak ditemukan di pasaran dengan harga yang relative murah. Karena buah cabai termasuk bahan makanan yang mudah busuk, maka untuk mengawetkannya sering dibuat cabai kering dan saus cabai. Selain itu untuk mengawetkan dan meningkatkan nilai ekonomisnya, cabai biasa dibuat dalam bentuk manisan maupun abon. Pembuatan manisan maupun abon cabai merupakan salah satu alternative untuk memperpanjang daya simpan pangan. Dengan demikian pembuatan manisan dan abon cabai dapat memperpanjang umur cabai, menyelamatkan panen dan menambah khasanah pengawetan cabai.

Kehidupan masyarakat di pekon Landbaw Kecamatan Gisting Kabupaten Tanggamus, umumnya memiliki mata pencarian sebagai petani sayuran namun ada beberapa petani yang menanam cabai, sedangkan kalangan ibu – ibunya lebih banyak berprofesi sebagai ibu rumah tangga. Secara umum perekonomian masyarakat di pekon Landbaw Kecamatan Gisting Kabupaten Tanggamus termasuk ekonomi lemah. Dimana rata – rata latar belakang pendidikan masyarakat umumnya hanya tamatan SMP dan SMA.

Pekon Landbaw Kecamatan Gisting Kabupaten Tanggamus hanya menjual hasil panennya dalam bentuk segar mereka sudah mengetahui bentuk olahan dari cabai namun belum bisa membuat dan mengembangkan produk olahan dari cabai seperti manisan cabai dan abon cabai, selain untuk memenuhi kebutuhan gizi juga untuk meningkatkan pendapatan masyarakat. Peningkatan perekonomian masyarakat dapat diupayakan melalui penyuluhan dan pelatihan sehingga dapat menambah wawasan pengetahuan dan keterampilan masyarakat, khususnya kelompok wanita tani Sido Lestari di pekon Landbaw Kecamatan Gisting Kabupaten Tanggamus dengan melakukan teknologi pengembangan (diversifikasi) produk olahan cabai seperti abon cabai dan manisan cabai. Peningkatan pengetahuan dalam teknologi pengembangan (diversifikasi) olahan cabai (abon cabai dan manisan cabai) sangat perlu dilakukan selain menghindari kerugian juga untuk meningkatkan nilai jual dan penghasilan masyarakat.

Selain kurangnya pengetahuan mengenai teknologi pengembangan (diversifikasi) olahan produk cabai, kelompok Wanita Tani Sido Lestari juga belum mempunyai pengetahuan mengenai keamanan pangan, higiene dan sanitasi selama proses pembuatan olahan cabai sampai produk tersebut siap dikemas untuk dikonsumsi. Dalam rangka mewujudkan keadaan yang diinginkan sesuai dengan uraian diatas maka Tim Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Lampung memandang perlu untuk mengadakan kegiatan pengabdian pada masyarakat melalui kegiatan penyuluhan dan pelatihan pengembangan (Diversifikasi) produk olahan cabai. Tujuan dari dilaksanakannya pengabdian masyarakat ini adalah meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan kelompok wanita tani Sido Lestari mengenai cara pembuatan diversifikasi olahan cabai (abon dan manisan), meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan kelompok wanita tani sido lestari mengenai sanitasi dan higiene selama proses pembuatan diversifikasi produk olahan cabai (abon dan manisan), dan meningkatkan pengetahuan kelompok Wanita Tani Sido Lestari mengenai wirausaha dan analisis usaha pembuatan diversifikasi produk olahan cabai (abon dan manisan).

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pelatihan berbentuk ceramah dan diskusi serta demonstrasi pembuatan diversifikasi Cabai (abon, dan manisan cabai) yang dilaksanakan di Kelompok Wanita Tani

Sido Lestari di pekon Landbaw Kecamatan Gisting Kabupaten Tanggamus. Materi yang akan disampaikan pada kegiatan pengabdian dalam metode ini adalah : Pembuatan produk olahan cabai seperti abon dan Manisan cabai, Sanitasi dan higiene dalam pembuatan produk olahan Cabai seperti abon dan manisan cabai, Pengemasan dalam pembuatan produk olahan Cabai seperti abon dan manisan cabai serta Analisis usaha pembuatan produk olahan Cabai seperti abon dan manisan cabai.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Kegiatan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di rumah Ketua Kelompok Wanita Tani Sido Lestari di pekon Landbaw Kecamatan Gisting Kabupaten Tanggamus, Ibu Dawiyatul Muhadiroh (Ketua) yang juga dihadiri oleh PPL Kecamatan Gisting yaitu Ibu Erni Hidayati. Kegiatan pelatihan ini diawali dengan pengenalan oleh tim nara sumber yang diikuti dengan pemberian pre – test berkaitan dengan materi yang akan diberikan. Kegiatan penyuluhan dan pelatihan ini berlangsung dari pukul 08.00 WIB sampai dengan pukul 14.00 WIB. Pre –test dilakukan terhadap pengetahuan umum tentang ke empat materi pelatihan, selain itu pre-test ini juga bertujuan untuk mengetahui pengetahuan dasar para peserta pelatihan tentang materi yang akan diberikan. Setelah itu, acara dilanjutkan dengan ceramah/diskusi serta demonstrasi materi pelatihan. Untuk mempermudah pemahaman peserta pelatihan dan penyuluhan terhadap materi yang disampaikan oleh keempat nara sumber, penyampaian materi diberikan dengan menggunakan multimedia LCD. Materi pelatihan yang diberikan juga diperbanyak/difotocopy sehingga setiap peserta penyuluhan dan pelatihan mendapatkan semua materi yang disampaikan oleh narasumber. Selesai kegiatan ceramah dan diskusi, dilanjutkan dengan demonstrasi pembuatan produk olahan Cabai seperti abon dan manisan Cabai.



Gambar 1. Dokumentasi Kegiatan Pelatihan

Setelah kegiatan penyuluhan dan demonstrasi berakhir, dilakukan sesi tanya jawab kembali antara peserta pelatihan dengan para nara sumber. Pada sesi terakhir, peserta penyuluhan dan pelatihan diminta kembali untuk menjawab kuesioner (post-test) dengan materi pertanyaan yang sama seperti pada pre-test. Penyampaian materi oleh keempat nara sumber berisikan tentang : (1). Pembuatan produk diversifikasi olahan Cabai seperti abon dan Manisan Cabai oleh Novita Herdiana, S.Pi., M.Si; (2) Desain dan jenis pengemas yang baik oleh Ir. Ribut Sugiharto, M.Sc, (3) Pengetahuan tentang Pemasaran dan analisis usaha disampaikan oleh Wisnu Satyajaya, MM., M.Si, dan (4). Sanitasi dan Higiene oleh Dr. Dewi Sartika, STP., M.Si.

Proses penyampaian materi dan kegiatan demonstrasi berjalan dengan sangat baik dan lancar, hal ini ditunjukkan dengan besarnya tanggapan para peserta pelatihan, selain itu juga adanya umpan timbal baik yang sangat aktif antara para nara sumber dengan peserta penyuluhan dan pelatihan. Selain itu juga terlihat dari banyaknya pertanyaan yang

diajukan oleh para peserta pelatihan. Kegiatan pelatihan ini dihadiri oleh 17 orang anggota Wanita Tani Sido Lestari di pekon Landbaw Kecamatan Gisting Kabupaten Tanggamus yang rata-rata bermatapencarian sebagai petani sayuran dimana peserta pelatihan menunjukkan sikap antusias yang sangat besar dan memberikan respon yang sangat positif terhadap keseluruhan materi yang disampaikan oleh para nara sumber selama proses penyuluhan dan pelatihan berlangsung. Para peserta menyatakan bahwa materi yang disampaikan oleh para nara sumber benar – benar memberikan manfaat yang besar bagi mereka dan mereka sangat mengharapkan agar kegiatan seperti ini terus berlanjut.



Gambar 2. Diskusi dengan anggota KWT Sido Lestari

Evaluasi Kegiatan

Berdasarkan hasil pre-test yang diberikan menunjukkan bahwa peserta pelatihan hanya memiliki nilai rata-rata pengetahuan awal sebesar 11,5%. Hal ini menunjukkan bahwa pengetahuan Wanita Tani Sido Lestari di pekon Landbaw Kecamatan Gisting Kabupaten Tanggamus terhadap materi yang akan diberikan masih relatif sangat kurang karena dibawah 40% (termasuk kedalam Katagori kurang). Sedangkan rata-rata peningkatan pengetahuan peserta setelah mendapatkan pelatihan ini terhadap semua materi yang diberikan terlihat dari hasil post-test sebesar 97,5%. Dengan demikian, pengetahuan peserta pelatihan setelah memperoleh materi pelatihan mengalami peningkatan sebesar 86% (termasuk ke dalam kategori Tinggi). Hal ini menunjukkan bahwa manfaat dan tujuan penyuluhan dan pelatihan yang ingin dicapai dalam kegiatan pengabdian ini dinyatakan telah cukup berhasil dan sesuai dengan harapan. Diharapkan dengan adanya kegiatan ini Kelompok Wanita Tani Sido Lestari di pekon Landbaw Kecamatan Gisting Kabupaten Tanggamus tidak hanya memproduksi dan menjual Cabai dalam bentuk segar saja namun dapat juga dalam bentuk olahan seperti abon dan manisan cabai. Selain itu juga olahan Cabai (abon dan manisan cabai) yang dihasilkan mempunyai mutu yang baik, kemasan yang sanitasi dan higiene serta mampu menerapkan pemasaran dan analisis usaha sehingga dapat meningkatkan pendapatan para anggota kelompok wanita tani.



Gambar 3. Penyampaian materi pada kegiatan pelatihan



Gambar 4. Persiapan Post-Test pasca penyampaian materi pelatihan

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan pelatihan secara keseluruhan, baik dalam bentuk ceramah/diskusi maupun demonstrasi pembuatan diversifikasi produk Cabai (abon dan manisan cabai) dapat disimpulkan bahwa pengetahuan peserta tentang materi penyuluhan dan pelatihan mengalami peningkatan yang sangat pesat, hal ini ditunjukkan dengan nilai rata – rata pre-test maupun post-test yang dihasilkan. Dimana nilai rata-rata sebelum pelatihan sebesar 11.5% menjadi 97.5% setelah dilakukan penyuluhan dan pelatihan. Yang berarti, pengetahuan peserta penyuluhan dan pelatihan meningkat dari peringkat rendah menjadi peringkat tinggi setelah mendapatkan penyuluhan dan pelatihan diversifikasi produk Cabai (abon dan manisan cabai). Peserta penyuluhan dan pelatihan diversifikasi produk Cabai (abon dan manisan cabai) yaitu Kelompok Wanita Tani Sido Lestari di pekon Landbaw Kecamatan Gisting Kabupaten Tanggamus sangat antusias mengikuti kegiatan dan mempunyai harapan agar kegiatan ini berkesinambungan untuk kearah selanjutnya menjadi salah satu binaan Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Lampung.

SARAN

Disarankan kepada pemerintah setempat, dalam hal ini Pemerintah Kabupaten Tanggamus agar dapat menindaklanjuti hasil dari kegiatan pengabdian ini misalnya dengan memberikan bantuan baik berupa peralatan maupun modal usaha. Selain itu juga menjadikan diversifikasi olahan cabai (abon dan manisan) menjadi salah satu oleh –oleh yang merupakan ciri khas dari Kabupaten Tanggamus.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous. (2008). Panduan Lengkap Budidaya dan Bisnis Cabai. Agromedia Pustaka. Jakarta
- Anonymous. (2004). Cara Penanganan Pascapanen yang Baik Good Handling Practices (GHP) Komoditi Hortikultura. www.deptan.org
- Arief. (1990). Hortikultura. Andi offset. Yogyakarta
- Rukmana, R. (1996). *Usaha Tani Cabai Hibrida Sistem Mulsa Plastik*. Kanisius. Yogyakarta.
- Suhardiyono, L. (1990). Penyuluhan : Petunjuk Bagi Penyuluh Pertanian. Erlangga. Jakarta
- Winarno, F. G., Fardiaz, S., & Fardiaz, D. (1980). Pengantar Teknologi Pangan. PT Gramedia. Jakarta.