

**PELATIHAN DAN PENDAMPINGAN PENGOLAHAN CABAI RAWIT  
MENJADI BUBUK CABAI SIAP KONSUMSI DI KELOMPOK TANI  
PANGAN SEJAHTERA SARWA PRANI KELURAHAN PENATIH  
DENPASAR TIMUR**

**I Wayan Budi Satriya, Ni Kadek Gita Purnamasari**  
**Fakultas Ekonomi, Bisnis Dan Pariwisata, Universitas Hindu Indonesia**  
**Email : gitapurnama344@gmail.com**

**ABSTRACT**

*The farmer group Pangan Sejahtera Sarwa Prani is a farmer group located in Penatih Village, East Denpasar District, Denpasar City. From its establishment in December 2020 until September 2021, this farmer group has succeeded in harvesting several food crops, one of which is cayenne pepper. As with most food crop commodities, problems arise when the harvest season arrives, the abundance of crops and crop durability are the main problems faced by farmers. These problems will force farmers to immediately sell their harvests even at low prices, therefore training on post-harvest processing of cayenne pepper into chili powder ready for consumption can be an alternative solution to the problems faced. This training activity was carried out within the framework of the 2021 Indonesian Hindu University Real Work Lecture and Community Service which was attended by eight participants consisting of members of the farmer group and PKK in Central Tembawu, Penatih Village, East Denpasar. This training activity show if processing of cayenne pepper into chili powder can be a solution to the problem of durability of post-harvest cayenne pepper and on the other hand, can increase the added value of the cayenne pepper harvest in the Pangan Sejahtera Sarwa Prani Farmers Group.*

**Keywords : processing, food crops, post-harvest, cayenne pepper, chili powder**

**1. Pendahuluan**

Kelompok Tani Pangan Sejahtera Sarwa Prani adalah sebuah kelompok tani yang berada di Jl. Trengguli Gg XII, Desa Tembawu, Kelurahan Penatih, Kecamatan Denpasar Timur, Kota Denpasar, Provinsi Bali. Kelompok Tani Pangan Sejahtera Sarwa Prani didirikan bulan Desember 2020 dan saat ini memiliki anggota sebanyak tiga puluh dua orang yang berasal dari masyarakat di kelurahan penatih

yang memiliki minat yang sama yaitu bertani dan berkebun. Tujuan didirikannya Kelompok Tani Pangan Sejahtera Sarwa Prani adalah meningkatkan ketahanan pangan dan kesejahteraan masyarakat melalui kegiatan pemberdayaan, edukasi, pembibitan, penelitian dan pengembangan tanaman pangan.

Saat ini Kelompok Tani Pangan Sejahtera Sarwa Prani memiliki kurang lebih 1.000 are lahan perkebunan yang difungsikan sebagai lahan pembibitan dan penanaman beberapa jenis tanaman pangan dan buah-buahan. Tidak hanya lahan untuk perkebunan dan pertanian saat ini Kelompok Tani Pangan Sejahtera Sarwa Prani juga memanfaatkan sejumlah lahannya untuk berternak ikan lele dan kambing. Lokasi yang sangat strategis ditengah Kota Denpasar dan kelengkapan koleksi tanamannya membuat kebun Kelompok Tani Pangan Sejahtera Sarwa memiliki potensi sebagai kebun percontohan, penelitian dan juga edukasi pertanian dan perkebunan di Kota Denpasar.

Beberapa jenis tanaman yang sudah mampu dipanen oleh Kelompok Tani Pangan Sejahtera KWT Sarwa Prani diantaranya, pisang, cabai, tomat, terong, labu, singkong, bayam, sawi, dan jenis tanaman sayur lainnya. Sampai saat ini hasil panen tersebut hasilnya langsung dipasarkan ke pasar-pasar disekitaran kelurahan penatih yang hasilnya digunakan untuk kesejahteraan anggota dan peningkatan hasil panen kedepannya. Data hasil panen selama tahun 2020 dapat dilihat seperti didalam tabel berikut:

**Tabel. 1**  
**Hasil Panen Kelompok Tani Pangan Sejahtera Sarwa Prani Januari**  
**September Tahun 2021**

No	Jenis Komoditas Panen	Jumlah	Satuan
1.	Cabai Rawit	10,0	kg
2.	Terong Ungu	140,0	kg
3.	Tomat	83,0	kg
4.	Sawi Hijau	75,0	kg
5.	Kacang Panjang	60,5	kg
6.	Timun	10,0	kg
7.	Kangkung	50,0	kg

Sumber : Data Diolah dari Data Lapangan

Dari data hasil panen dari Januari sampai dengan September tahun 2021 tersebut tanaman Kelompok Tani Pangan Sejahtera Sarwa Prani telah berhasil memanen 10 kg cabai rawit, dan jumlahnya dapat meningkat mengingat saat ini lahan yang ada sebagian besar ditanami tanaman cabai rawit yang tinggal menunggu tanggal panen. Berdasarkan Pusat Penelitian dan Pengembangan Hortikultura cabai rawit atau nama latinnya *Capsicum Frutescens* termasuk dalam family *Solanaceae* adalah tanaman sepanjang tahun yang dapat hidup 2-3 tahun apabila hidup di tanah yang subur dan kaya nutrisi. Cabai rawit dapat tumbuh baik di dataran tinggi maupun di dataran rendah dengan ketinggian 1-500 meter dari permukaan laut, curah hujan rendah maupun tinggi dengan suhu berkisar 25-32 derajat celcius . Panen cabai rawit dapat dilakukan 80-91 hari setelah tanam (HST), tergantung varietas dan ketinggian tempat tumbuh (Darmawan dkk, 2014).

Cabai rawit mengandung senyawa capsaicin yang menyebabkan cabai rawit terasa pedas. Menurut Alif, 2017 capsaicin adalah zat kimia yang dapat menimbulkan sensasi rasa terbakar pada reseptor syaraf tertentu, sehingga otak merespon sama seperti respon pada sara panas. Capsaicin juga dapat merangsang keluarnya endorfin yang dapat menghilangkan rasa sakit dan menimbulkan perasaan lebih sehat. Selain capsaicin didalam 100 gram cabai rawit juga mengandung beberapa senyawa vitamin dan mineral sebagai berikut :

**Gambar 2.**

**Tabel Kandungan Vitamin dan Mineral tiap 100 gram cabai Rawit**

No	Jenis Vitamin & Mineral	% Kandungan	Keterangan
1.	Vitamin C	240%	Saran asupan harian
2.	Vitamin B6	39%	Saran asupan harian
3.	Vitamin A	32%	Saran asupan harian
4.	Vitamin E	4,5%	Saran asupan harian
5.	Vitamin K	4,5%	Saran asupan harian
6.	Zat Besi	3%	Saran asupan harian
7.	Tembaga	14%	Saran asupan harian
8.	Kalium	7%	Saran asupan harian

Sumber : Alif, 2007

Dari tabel tersebut dapat disimpulkan bahwa dalam 100 gram cabai paling banyak mengandung vitamin C yaitu mencapai 240% dari asupan harian yang disarankan untuk tubuh.

Tanaman cabai rawit bisa dipanen setiap seminggu sekali, jika dilakukan dengan benar tanaman cabai rawit mampu berproduksi hingga dua-tiga tahun. Masa panen yang hampir bersamaan dengan petani-petani cabai rawit didaerah lainnya, dan kiriman cabai rawit dari luar pulau bali menjadi menjadi kendala tersendiri bagi petani, keadaan ini membuat harga cabai rawit biasanya jatuh, disisi lain petani terpaksa menjual cabai rawit dibawah harga pasar karena bila tidak segera dilepas ke pasar maka cabai rawit akan segera membusuk. Salah satu cara untuk mengatasi hal tersebut adalah dengan mengolah cabai rawit sebelum dipasarkan, sehingga petani memiliki daya tawar dan alternatif pemasaran dibandingkan dengan menjualnya langsung ke pasar. Oleh karenanya penulis menyimpulkan bahwa permasalahan yang dihadapi Kelompok Tani Pangan Sejahtera Sarwa Prani adalah bagaimana cara mengolah cabai rawit setelah panen sehingga dapat terhindar dari permasalahan pemasaran pasca panen dan disisi lain dapat meningkatkan nilai tambah dari hasil panen cabai rawit tersebut.

### **Metode Pemecahan Masalah**

Metode pemecahan pemecahan masalah merupakan kegiatan yang diajukan penulis untuk memecahkan permasalahan yang dihadapi Kelompok Tani Pangan Sejahtera Sarwa Prani terkait panen cabai rawit. Menurut Megawati (2017) salah satu penyebab membusuknya bahan makanan karena bahan makanan tersebut mengandung air. Semakin tinggi kadar air dalam suatu bahan makanan maka semakin cepat bahan makanan tersebut membusuk. Oleh karenanya salah satu upaya untuk meningkatkan daya tahan bahan makanan dapat dilakukan dengan membuat bahan makanan tersebut menjadi kering. Proses pengeringan bahan makanan dapat dilakukan dengan berbagai cara salah satunya dengan dijemur sehingga kadar air dalam bahan makanan tersebut menjadi berkurang jauh.

Pengeringan cabai rawit ternyata tidak membuat cabai rawit kehilangan begitu banyak kandungan vitamin dan meineralnya, bahkan ada mineral tertentu yang justru meningkat bila cabai rawit tersebut dikeringkan.

**Tabel 3.**

**Kandungan Nutrisi (gizi) dalam tiap 100 gram Cabai Rawit**

No	Komposisi Zat Gizi	Proporsi Kandungan Gizi	
		Segar	Kering
1.	Kalori (Kal)	103,00	-
2.	Protein (g)	4,70	15,00
3.	Lemak (g)	2,40	11,00
4.	Karbohidrat (g)	19,90	33,00
5.	Kalsium (mg)	45,00	150,00
6.	Fosfor (mg)	85,00	-
7.	Vitamin A (Si)	11.050,00	1.000,00
8.	Zat Besi (mg)	2,50	9,00
9.	Vitamin B1 (mg)	0,08	0,50
10.	Vitamin C (mg)	70,00	10,00
11.	Air (g)	71.209,00	8,00

Sumber : Megawati, 2017

Harga cabai rawit kering per kilogram dipasaran pun jauh lebih tinggi dibanding cabai rawit tanpa dikeringkan. Sehingga proses pengeringan cabai rawit dapat menjadi solusi bagi petani cabai yang menghadapi permasalahan pasca panennya.

Pengeringan cabai rawit dapat memecahkan masalah daya tahan cabai rawit pasaca panen, namun bila dipasarkan langsung ke pasar-pasar / warung-warung tradisional tentunya akan lebih sulit memasarkan cabai rawit kering, oleh karenanya menurut penulis proses pengolahan cabai rawit tidak bisa hanya dilakukan sampai cabai rawit tersebut menjadi kering saja, sehingga perlu pengolahan lebih lanjut sehingga, nilai tambah cabai kering tersebut meningkat sembari meningkatkan daya jualnya juga. Salah satu pemecahan masalah yang dilakukan penulis adalah dengan mengolah cabai rawit menjadi bubuk cabai siap konsumsi. Bubuk cabai siap konsumsi adalah sambal tabur yang dibuat dari cabai rawit yang dikeringkan

kemudian dicampur dengan bumbu-bumbu tambahan sehingga siap dikonsumsi sebagai pengganti sambal, atau pelengkap saat makan nasi.

Bubuk cabai siap konsumsi dapat dibuat sesuai selera dan rasa, tingkat kepedasan dan varian rasanya dapat diatur sedemikian rupa sehingga lebih digemari oleh masyarakat umum. Harga pasaran bubuk cabai siap konsumsi kemasan 50 gram buatan pabrik dapat mencapai Rp. 14.500 atau Rp. 290.000 per kg nya, dibanding dengan harga cabai kering yang berkisar di harga Rp 75.000 per kg dan cabai rawit biasa Rp. 45.000 per kg tentunya harga bubuk cabai siap konsumsi memiliki nilai tambah yang paling tinggi. Oleh karenanya dalam kegiatan KKN-PPM tahun 2021 ini penulis mengadakan kegiatan pendampingan kepada anggota Kelompok Tani Pangan Sejahtera Sarwa Prani untuk mengolah cabai rawit menjadi bubuk cabai siap konsumsi.

Untuk pengolahan cabai rawit menjadi bubuk cabai siap konsumsi dibutuhkan tahapan dan bahan-bahan tambahan seperti berikut ini :

Bahan-bahan ;

- Cabai rawit yang telah dikeringkan 100 gram
- Bawang putih tiga siung
- Daun jeruk limau dua lembar
- Gula halus, garam, penyedap rasa secukupnya
- Minyak goreng secukupnya

Tahapan pembuatan bubuk cabai :

- Haluskan 100 gram cabai rawit yang telah dikeringkan dengan cara diblender.
- Sangrai cabai rawit yang telah dihaluskan dengan api kecil sehingga cabai mengering
- Iris kecil-kecil tiga siung bawang putih dan dua lembar daun jeruk limau
- Goreng bawang putih dan daun jeruk limau yang telah diiris dengan menggunakan minyak goreng secukupnya

- Campur bawang putih dan daun jeruk limau yang telah digoreng dengan cabai rawit yang telah disangrai kemudian haluskan kembali menggunakan blender
- Tambahkan gula halus, garam dan penyedap rasa secukupnya
- Tiriskan sebentar, kemudian siap untuk dikemas

## 2. Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pengolahan cabai rawit menjadi bubuk cabai siap konsumsi dilakukan pada hari senin, 6 September 2021 bertempat di Kebun Kelompok Tani Pangan Sejahtera yang berlokasi di lingkungan Banjar Tembawu Tengah, Kelurahan Penatih, Kecamatan Denpasar Utara, Kota Denpasar. Kegiatan dihadiri oleh delapan orang yang terdiri dari anggota Kelompok Tani Pangan Sejahtera Sarwa Prani dan ibu-ibu PKK Banjar Tembawu Tengah. Kegiatan pengolahan cabai menjadi bubuk cabai siap konsumsi berjalan lancar tanpa kendala dan berlangsung kurang lebih dua jam dengan mengikuti protokol kesehatan pencegahan covid-19 yang ketat. Adapun susunan acara kegiatan adalah sebagai berikut :

- Registrasi peserta kegiatan
- Sambutan oleh Ketua kelompok Tani Pangan Sejahtera Sarwa Prani terkait tanaman cabai, kandungan gizi dan rencana pengolahan menjadi bubuk cabai siap konsumsi
- Kegiatan pengolahan :
  - Menjelaskan peralatan dan bahan-bahan yang digunakan dan menimbang bahan yang digunakan
  - Menjelaskan dan mempraktikkan tiap tahapan pengolahan
  - Menimbang hasil dari pengolahan
- Pengemasan ke dalam botol dengan isi 50 gram
- Penutup

Dari 100 gram cabai rawit kering yang diolah akan dihasilkan 100 gram bubuk cabai siap konsumsi atau dengan perbandingan input dan output 1:1. Dalam

kegiatan ini cabai kering yang diolah sebanyak 3.750 gram atau 3,75 kilogram, ditambah bahan lain sehingga jumlah bubuk cabai yang dihasilkan sebanyak 3,750 gram yang dikemas kedalam botol kemasan 50 gram, sehingga dihasilkan bubuk cabai siap konsumsi sebanyak 75 botol. Perbotol bubuk cabai siap konsumsi dengan berat isi 50 gram dihargai Rp. 15.000, jadi bila dikalikan hasil pengolahan maka nilai potensial penjualan bubuk cabai siap konsumsi tersebut mencapai Rp. 1.125.000. Sebagian hasil pengolahan tersebut dibeli langsung oleh ibu-ibu PKK banjar tembawu tengah, bahkan juga dibeli oleh Dinas Ketahanan Pangan Kota Denpasar. Cabai rawit yang sudah diolah menjadi bubuk cabai siap konsumsi bila disimpan di suhu tepat diperkirakan masih dapat digunakan paling tidak enam semenjak diproduksi.

### **3. Penutup**

#### **Simpulan**

Kegiatan pengolahan cabai rawit menjadi bubuk cabai siap konsumsi di Kelompok Tani Pangan Sejahtera Sarwa Prani dapat menjadi alternatif sebagai solusi permasalahan yang timbul pada saat pasca panen cabai rawit. Selain menambah masa guna dari cabai rawit, pengolahan menjadi bubuk cabai siap konsumsi diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah dari hasil cabai rawit yang dihasilkan oleh Kelompok Tani Pangan Sejahtera Sarwa Prani. Petani tidak lagi menghadapi tekanan harus melepas secepat mungkin hasil panennya sehingga harga cabai rawit tidak dibeli dengan harga murah, yang pada akhirnya akan dapat meningkatkan kesejahteraan petani cabai tidak hanya di Kelompok Tani Pangan Lestari Sarwa Prani bahkan juga petani cabai lainnya di seluruh Provinsi Bali.

#### **Saran**

Hasil yang sangat menjanjikan dari pengolahan cabai rawit menjadi bubuk cabai siap konsumsi perlu didukung lebih lanjut dengan tindakan pengemasan, pelabelan dan pemasaran yang baik. Menciptakan keunggulan kompetitif dibandingkan merk bubuk cabai siap konsumsi yang ada dipasaran sangat diperlukan baik itu melalui penciptaan varian rasa, pengemasan yang khas maupun



melalui pemilihan pangsa pasar tertentu. Kegiatan pendampingan lebih lanjut diperlukan untuk meningkatkan pengetahuan dan kemampuan anggota Kelompok Tani Pangan Sejahtera Sarwa Prani khususnya dalam bidang pemasaran hasil panen maupun hasil pengolahan hasil panen, sehingga apa yang menjadi tujuan dibentuknya Kelompok Tani Pangan Sejahtera Sarwa Prani dapat tercapai.

### **Ucapan Terimakasih**

Kegiatan Kuliah Kerja Nyata dan Pengabdian Pada Masyarakat (KKN-PPM) pengolahan pasca panen cabai rawit menjadi bubuk cabai siap konsumsi ini dapat terlaksana karena dukungan beberapa pihak. Pertama tama penulis mengucapkan terimakasih kepada Panitia KKN-PPM Universitas Hindu Indonesia atas kesempatan yang diberikan kepada penulis untuk ikut serta dalam kegiatan pembimbingan mahasiswa. Tidak lupa penulis juga mengucapkan terimakasih kepada bapak I Made Dwiyita Wrhaspati selaku Ketua Kelompok Tani Pangan Sejahtera Sarwa Prani atas segala bantuan tenaga, pikiran dan fasilitas yang diberikan selama kegiatan ini berlangsung.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Alif. S.M. 2017. *Kiat Sukses Budidaya Cabai Rawit*. Yogyakarta : Bio Ginesis
- Darmawan, I Gede Putu, I Dewa Nyoman Nyana, I Gusti Alit Gunadi, 2014. Pengaruh Penggunaan Mulsa Plastik Terhadap Hasil Tanaman Cabai Rawit di Luar Musim di Desa Kerta. *E-Jurnal Agroekoteknologi Tropika*, Volume 3 No 3, 148-157.
- Megawati, 2017. *Pengaruh Perlakuan Penyimpanan Cabai Rawit Terhadap Kandungan Citamin C, Kadar Air dan Kapsaisin*. Skripsi. Universitas Hasanudin Makasar.
- Pusat Penelitian dan Pengembangan Holtikultura. 2021. *Budidaya Tanaman Cabai Rawit*. <http://hortikultura.litbang.pertanian.go.id> (diakses 14 Oktober 2021)