



PELATIHAN TEKNOLOGI PENGOLAHAN SAUS CABAI BERBASIS PANGAN LOKAL DI DESA DURIAN DANGKAL

Destia Ria Erika

Program Studi Teknologi Hasil Pertanian;
Institut Teknologi Pagar Alam (ITPA) Jl. M. Siagim No.75 Kel. Karang Dalo, Dempo Tengah, Kota Pagar Alam
Telp/Fax: (0730) 621916
*Email: dete.vei7@gmail.com

Abstrak

Pelatihan masyarakat mengenai pengolahan saus cabai adalah salah satu upaya diberikan untuk menambah pengetahuan dan motivasi dalam pemanfaatan cabai di desa Durian Dangkal. Tujuannya yaitu memberikan pengetahuan kepada masyarakat tentang cara pengolahan saus berbahan pangan lokal dan memberikan peluang usaha yang meningkatkan kesejahteraan masyarakat seperti membuat home industri. Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini yaitu metode ceramah dan metode praktik. Saat ini penggunaan saus cabai semakin meningkat seiring dengan berkembangnya industri makanan yang pada umumnya menggunakan saus cabai sebagai pelengkap produknya. Kesegaran cabai sangat sulit dipertahankan (mudah rusak), apalagi jika dalam kondisi lembab. Kadar air tinggi adalah salah satu faktor penting dalam kerusakan cabai dan kadar airnya mencapai 90% dari kandungan cabai itu sendiri. Sehingga, agar dapat bertahan dalam jangka waktu yang panjang, perlu dilakukan pengawetan dalam bentuk saus cabai. Pengolahan yang bertujuan agar cabai selalu tersedia sepanjang tahun serta untuk mempertahankan kualitas cabai.

Kata Kunci : cabai, pengolahan, saus cabai

1. PENDAHULUAN.

Desa Durian Dangkal merupakan salah satu desa yang terletak di kecamatan Mulak Sebingkai kabupaten Lahat provinsi Sumatera Selatan. Potensi perkebunan yang memiliki hasil tahunan seperti cabai merupakan sumber mata pencaharian mayoritas masyarakat Durian Dangkal. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS), selama tiga tahun terakhir Sumatera Selatan mengalami peningkatan hasil produksi cabai [1].

Cabai merah (*Capsicum annum* L.) merupakan salah satu jenis cabai yang banyak dibudidayakan oleh petani Indonesia [2]. Cabai merupakan komoditas tahunan yang menjadi unggulan karena memiliki nilai ekonomi yang cukup tinggi [3]. Baku industri makanan seperti sambal, cabai kering dan lainnya merupakan salah satu contoh produk dari cabai [4].

Cabai banyak digunakan sebagai sayuran maupun bumbu masak. Cabai mempunyai peranan yang sangat penting bagi kesehatan karena mengandung vitamin, mineral, karbohidrat, protein dan sedikit lemak yang diperlukan oleh tubuh manusia.

Meningkatnya kebutuhan cabai setiap tahun seiring dengan meningkatnya jumlah penduduk dan berkembangnya industri yang menggunakan cabai sebagai bahan baku. Namun, tingkat kesegaran cabai sangat sulit dipertahankan (mudah rusak), apalagi jika dalam kondisi lembab. Kadar air yang tinggi adalah salah satu faktor penting dalam kerusakan cabai dan kadar airnya mencapai 90%. Sehingga, untuk memperpanjang umur simpan harus dilakukan pengawetan dalam bentuk saus cabai. Pengolahan yang bertujuan agar cabai selalu tersedia sepanjang tahun serta untuk mempertahankan kualitas cabai. Salah satu bentuk olahan cabai yang banyak diproduksi yakni saus cabai. Saat ini penggunaan saus cabai semakin meningkat seiring dengan berkembangnya industri makanan yang pada umumnya menggunakan saus cabai sebagai pelengkap produknya.

Pembuatan saus cabai yang sangat sederhana sehingga dapat diproduksi ditingkat rumah tangga. Alat-alat yang diperlukan dalam pembuatan saus banyak sudah tersedia di dalam peralatan rumah tangga. Karena itu potensi ketersediaan bahan baku saus cabai dan

proses pengolahan sederhana, sehingga perlu diperkenalkannya teknologi tepat guna pengolahan saus cabai.

Pengolahan hasil pertanian dalam dalam bentuk produk besar kaitannya guna menciptakan produk pangan yang aman dikonsumsi dan perlu perhatian khusus pada proses pengolahannya dan juga bebas dari bahan pengawet, penggunaan bahan tambahan makanan, serta higienisasi produknya.[5]

Berdasarkan hal demikian maka dilakukan kegiatan pengabdian masyarakat “Pelatihan Teknologi Pengolahan Saus Cabai Berbasis Pangan Lokal Di Desa Durian Dangkal” dengan tujuan memberikan pengetahuan kepada masyarakat tentang cara pengolahan saus berbahan pangan lokal yaitu cabai dan memberikan peluang usaha dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat seperti membuat home industri saus cabai.

2. METODE.

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini yaitu metode ceramah dan metode praktek. Peserta pelatihan ini adalah masyarakat Desa Durian Dangkal kecamatan Mulak Sebingkai kabupaten Lahat. Kegiatan ini meliputi tahapan-tahap, yaitu :

1. Tahap Perencanaan dan Persiapan

Tahapan ini dilakukan penyusunan tentang perencanaan dan persiapan pada kegiatan pengabdian, menentukan jadwal, menyiapkan alat dan bahan serta bahan materi yang akan disajikan kegiatan pelatihan.

2. Tahap Pelaksanaan

Alat dan bahan yang digunakan pada kegiatan ini yaitu:

Alat : baskom, blender, kompor, plastik kemasan, spatula dan wajan serta LCD, laptop

Bahan : asam sitrat (cuka makan), bawang putih, tomat, cabai, garam, gula pasir tomat dan tepung maizena

Materi : 1. Pengolahan Cabai menjadi Saus
2. Pengemasan Saus yang Baik
3. Keamanan Pangan

3. Tahap Evaluasi

Evaluasi yang merupakan tahapan paling akhir saat kegiatan pelaksanaan yang tujuannya mengukur kegiatan pelatihan yang berlangsung dengan membandingkan rencana dan hasil kegiatan selama proses pelatihan berlangsung dapat diterima antusias oleh Masyarakat Durian Dangkal.

3. PEMBAHASAN DAN HASIL

3.1 Pembahasan

Rangkaian kegiatan diawali dengan pengenalan dari pemateri dan peserta. Kemudian pemateri melakukan penyuluhan dan sosialisasi mengenai kandungan cabai dan manfaatnya serta pengolahan cabai menjadi suatu produk yang bernilai ekonomi lebih tinggi. Tahapan penyuluhan dan sosialisasi yang dilakukan dalam kegiatan ini karena penyuluhan dan sosialisasi merupakan suatu cara pelaksanaan program yang berprinsip yaitu alih teknologi dan termasuk paling efektif untuk pembelajaran bagi orang dewasa [6].

Ada beberapa hal yang harus diperhatikan saat proses pengolahan saus, di antaranya pH, warna, rasa, serta kekentalan [7]. Sehingga, peserta pelatihan juga diberikan penjelasan mengenai bahan yang digunakan untuk menambah derajat keasaman (pH) yaitu cuka masak, untuk menambah kekentalan pada produk yaitu tepung maizena, juga dibekali dengan cara memilih bahan yang baik untuk diolah. Faktor-faktor demikian sangat mempengaruhi kualitas dari produk saus yang akan dibuat.

Bahan yang digunakan pada pelatihan pembuatan saus cabai ini adalah bahan alami dan mudah didapat. Cuka adalah bahan tambahan yang digunakan dalam pengolahan saus cabai. Cuka merupakan larutan 4% asam asetat dalam air dan sering digunakan sebagai bahan pengawet pada produk pangan [8]. Asam asetat atau cuka makan sering digunakan sebagai

pengatur keasaman, pemberi dan aroma dan rasa asam, serta untuk penyedap masakan. Bawang putih yang ditambahkan juga sebagai bahan dalam pembuatan saus cabai juga bisa digunakan sebagai pengawet alami karena bersifat antibakteri. Sebagai agen antibakteri, efektif terhadap banyak bakteri gram-positif dan gram-negatif dan efek ini berasal dari allisin. Senyawa organosulfur Allisin pada bawang putih memiliki potensi sebagai antibakteri dengan menghambat pertumbuhan beberapa mikroba seperti bakteri, jamur, virus, dan protozoa [9]. Flavonoid adalah zat aktif dalam bawang putih yang memiliki mekanisme menghambat sitoplasma fungsi membran dan menghambat sintesis asam nukleat [10].

Penjelasan mengenai bahan baku yang digunakan dalam kegiatan pelatihan ini mudah untuk dipahami dan dimengerti dengan baik oleh semua peserta kegiatan. Hal tersebut dapat dilihat dari proses pelatihan yang berjalan dengan baik, dan hasil yang diperoleh cukup bagus. Semua peserta menyatakan bahwa belum pernah mendapat pelatihan yang demikian.

Capaian yang didapat pada pelaksanaan kegiatan pengabdian ini adanya peningkatan keterampilan dan pemahaman masyarakat desa Durian Dangkal dalam pemilihan bahan pengolahan cabai menjadi saus cabai sehingga dapat membuka lapangan kerja dan mengembangkannya menjadi home industri.



Gambar 1. Pembuatan Karya



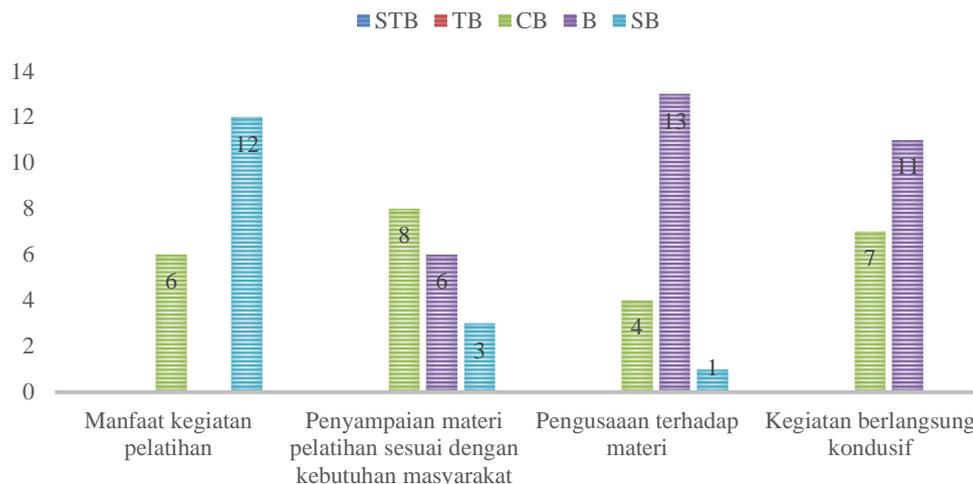
Gambar 2. Pembeian Materi

3.2 Hasil

Evaluasi merupakan tahapan yang terakhir saat kegiatan pelaksanaan yang bertujuan mengukur kegiatan pelatihan yang berlangsung dengan membandingkan rencana dan hasil kegiatan selama proses pelatihan berlangsung dapat diterima antusias oleh masyarakat Durian Dangkal. Evaluasi yang dilakukan dengan memberikan kuesioner kepada peserta pelatihan. Skala likert adalah metode yang digunakan dalam kuisisioner dengan acuannya adalah:

- Baik : B
- Cukup Baik : CB
- Tidak Baik : TB
- Sangat Baik : SB
- Sangat Tidak Baik : SB

HASIL KUISIONER



Gambar 1. Hasil Analisis Kuesioner Kepuasan Peserta Pelatihan

Berdasarkan hasil kuisioner yang telah diberikan ke peserta sebanyak 15 peserta, dapat diketahui sebanyak 8 orang peserta menjawab sangat baik, 6 orang peserta menjawab baik dan sisanya menjawab cukup baik.

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang sudah dilaksanakan berupa pelatihan kepada masyarakat Desa Durian Dangkal “Pelatihan Teknologi Pengolahan Saus Cabai Berbasis Pangan Lokal di Desa Durian Dangkal” menghasilkan beberapa kesimpulan diantaranya:

1. Kurangnya pengetahuan masyarakat tentang bahan baku dan kandungannya, sehingga kegiatan ini sangat bermanfaat untuk masyarakat desa Durian Dangkal.
2. Kegiatan ini dapat memberikan peluang usaha home industri di desa Durian Dangkal.

5. SARAN

Perlu dilakukannya kerjasama antara pihak Institut Teknologi Pagar Alam dengan pemerintah daerah setempat untuk dilakukannya sosialisasi lebih lanjut tentang pengolahan, pengemasan, keamanan pangan, serta pemasaran agar warga sekitar mendapat manfaat dan berorientasi pada saat kegiatan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan Terima kasih dalam pelaksanaan pengabdian ini kepada Tim Kegiatan Pengabdian dan peserta pengabdian desa Durian Dangkal Kabupaten Lahat

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Badan Pengelola Statistik, “Luas Panen Sayuran.” Sumatra Selatan, 2021. [Online]. Available: <https://sumsel.bps.go.id/indicator/55/404/1/luas-panen-sayuran.html>
- [2] D. Roeswitawati, S. N. Fatonah, and A. Iriany, “Study of the Use of Organic Polybags based on Water Hyacinth and Coconut Fiber on Growth and Results of Big Red Chili (*Capsicum Annum L.*),” vol. 349, no. Iccd, pp. 152–155, 2019, doi: 10.2991/iccd-19.2019.41.
- [3] S. Tina, T. Karyani, and Susanto, “Analisis Efisiensi Alokatif UsahaTani Cabai Merah Besar di Desa Sukalaksana Kecamatan Banyuremsi Kabuapten Garut,” *J. Pemikir. Masy. Ilm. Berwawasan Agribisnis*, vol. 1, no. 6, pp. 19–32, 2020.

- [4] I. H. dan Elfarisna, "Terhadap Tanaman Cabai Merah Besar," no. November 2016, pp. 163–172, 2017.
- [5] N. Hasrianti, Nururrahmah, "Pemanfaatan ekstrak bawang merah dan asam asetat sebagai pengawet bakso," *J. Din.*, vol. 07, no. 1, pp. 9–30, 2016.
- [6] D. Yanti and F. Arius, "Pemberdayaan Masyarakat Tani Melalui Pengembangan Teknologi Biogas Dengan Pemanfaatan Limbah Pertanian Sebagai Sumber Energi Alternatif Pedesaan," *J. Pengabd. Kpd. Masy.*, vol. 24, no. 1, p. 537, 2018, doi: 10.24114/jpkm.v24i1.8946.
- [7] Wandestri, F. Hamzah, and N. Harun, "Penambahan Beberapa Konsentrasi Xanthan Gum Terhadap Mutu Saos Tomat (*Solanum lycopersicum* Lin.)," *Jom Faperta*, vol. 3, no. 1, 2016, doi: 10.11684/j.issn.1000-310X.2016.05.008.
- [8] M. Tahir, Nardin, and J. Nurmawati, "Identifikasi pengawet dan pewarna berbahaya pada bumbu giling yang diperjualbelikan di pasar daya makassar," *J. Media Laboran*, vol. 9, no. 1, pp. 21–28, 2019.
- [9] R. L. Balia and G. L. Utama, "The Occurrence of Yeasts and Functional Properties of Indonesian Ethnic Fermented Foods and Beverages," *Sci. Pap. D-Animal Sci.*, vol. 60, pp. 303–307, 2017.
- [10] Y. Xie, W. Yang, F. Tang, X. Chen, and L. Ren, "Antibacterial Activities of Flavonoids: Structure-Activity Relationship and Mechanism," *Curr. Med. Chem.*, vol. 22, no. 1, pp. 132–149, 2014, doi: 10.2174/0929867321666140916113443.