

Pengolahan Produk Turunan Cabai untuk Mengatasi Panen Raya Cabai di Desa Ringinanyar, Ponggok, Blitar, Jawa Timur

(Processing of Chili Derived Products to Overcome the Greater Chili Harvest in Ringinanyar Village, Ponggok, Blitar, East Java)

Muhamad Sapoan^{1*}, Prayoga Suryadarma²

¹ Fasilitator Stasiun Lapangan Agro Kreatif Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Institut Pertanian Bogor, Kampus IPB Darmaga, Bogor 16680.

² Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Kampus IPB Darmaga, Bogor 1668

*Penulis korespondensi: muhamadsapoan@apps.ipb.ac.id

ABSTRAK

Desa Ringinanyar merupakan desa dengan jumlah penduduk sekitar 2.416 jiwa dimana komoditas pertaniannya salah satunya adalah cabai. Harga cabai saat panen raya cenderung menurun yang disebabkan oleh kelebihan produksi cabai yang melebihi kebutuhan pasar. Permasalahan tersebut dapat teratasi dengan cara membuat produk turunan dari cabai yang memiliki umur simpan yang relatif panjang dan harga yang relatif stabil. Produk turunan cabai antar lain adalah tepung cabai dan bumbu instan cabai dengan berbagai varian rasa seperti pedas, coklat pedas, keju pedas, ikan pedas dan udang pedas.

Kata kunci: Blitar, cabai, pascapanen, Ringinanyar

ABSTRACT

Ringinanyar Village is a village with a population of around 2416 people where one of the agricultural commodities is chili. chili prices during the main harvest tend to decrease due to the excess production of chili that exceeds market needs. This problem can be overcome by making a product derived from chili which has a relatively long shelf life and a relatively stable price. Among other chili derivative products are chili flour and instant chili seasonings with various flavors such as spicy, spicy chocolate, spicy cheese, spicy fish and spicy shrimp.

Keywords: Blitar, chili, postharvest, Ringinanyar

PENDAHULUAN

Desa Ringinanyar merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Ponggok, Kabupaten Blitar Provinsi Jawa Timur. Jumlah penduduk Desa Ringinanyar berjumlah 2416 jiwa dimana komoditas pertaniannya salah satunya adalah cabai. Cabai di Desa Ringinanyar biasanya ditanam setelah tanaman pendahulu seperti padi, jagung dan lain-lain.

Cabai merupakan salah satu komoditas unggulan masyarakat Desa Ringinanyar. Cabai yang biasanya ditanam adalah cabai rawit. Cabai jenis ini memiliki penanganan yang lebih

mudah dibandingkan dengan cabai merah besar. Selain itu juga lebih tahan terhadap hama dan penyakit.

Cabai rawit memiliki tinggi sekitar 50 cm-135 cm tumbuh tegak lurus ke atas dan berakar tunggang (Nawangsih 2003). Cabai tumbuh baik di dataran rendah maupun tinggi dengan kondisi tanah yang berhumus, gembur, dan pH tanah antara 5-6. Pengembangbiakan cabai dengan cara biji dari buah tua atau berwarna merah. Kemudian biji tersebut disemaikan (Sunarjono 2006). Temperatur yang dibutuhkan untuk pertumbuhan cabai yaitu antara 16-23°C. Temperatur di bawah 16°C atau di atas 23° C dapat menghambat pertumbuhan cabai (Ashari 2006). Kandungan gizi buah cabai (per 100 gram) terlihat pada Tabel 1. Cabai mengandung capsaicin dan dihidrocapsaicin kurang lebih 1.5% yang menyebabkan rasa pedas pada cabai (Lukmana 2004). Selain itu juga mengandung berbagai kandungan gizi yang dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Kandungan gizi buah cabai (per 100 gram)

| | Cabai merah | Cabai hijau |
|--------------------|-------------|-------------|
| Air % | 90,00 | 93,30 |
| Energi (kal) | 32,00 | 23,00 |
| Protein (g) | 0,50 | 0,70 |
| Lemak (g) | 0,30 | 0,20 |
| Karbohidrat (g) | 7,80 | 5,40 |
| Serat (g) | 1,60 | 1,50 |
| Abu (g) | 0,50 | 0,40 |
| Kalsium (mg) | 29,00 | 12,00 |
| Fosfor (mg) | 45,00 | 18,00 |
| Besi (mg) | 0,50 | 0,40 |
| Vitamin A (IU) | 470,00 | 260,00 |
| Vitamin C (mg) | 18,00 | 84,00 |
| Tiamin (mg) | 0,05 | 0,05 |
| Riboflavin (mg) | 0,06 | 0,03 |
| Niasin (mg) | 0,90 | 0,50 |
| Asam askorbat (mg) | 18,00 | 84,00 |

Sumber: (Ashari 2006)

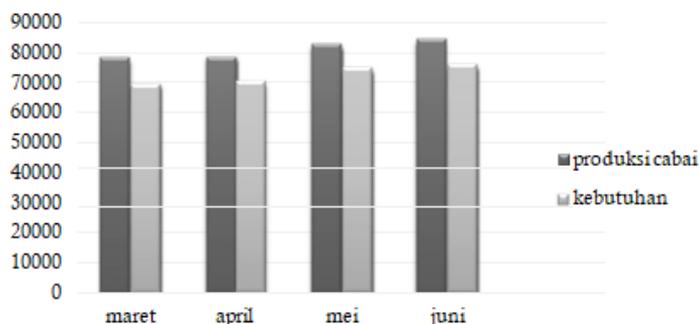
Taufik (2011), menyatakan bahwa cabai memiliki karakteristik yang mudah rusak dan sukar dipertahankan dalam bentuk segar. Hal ini dikarenakan cabai mengandung air yang cukup tinggi yaitu sekitar 60%-85% pada saat panen (Mikasari 2016).

Saat panen raya, produksi cabai berlimpah yaitu terjadi pada bulan Maret, April, Mei dan Juni yang dapat dilihat pada Tabel 2 dan Gambar 1. Cabai yang dihasilkan melebihi kebutuhan pasar. Rata-rata produksi cabai selama 4 bulan yaitu sekitar 81426000.75 kg sedangkan kebutuhan cabai sebesar 73113000.5 kg. Terjadi kelebihan produksi yaitu sekitar 8313000.25 kg. Kelebihan produksi cabai ini secara tidak langsung menyebabkan terjadinya penurunan harga pada cabai di bawah Harga Pokok Produksi (HPP) cabai. HPP cabai itu sendiri yaitu sekitar 20 ribu rupiah.

Kelebihan produksi cabai dapat diatasi dengan melakukan penanganan pascapanen. Penangan pascapanen dapat dilakukan dengan berbagai cara, salah satunya dengan pembuatan produk turunan dari cabai itu sendiri. Produk turunan memiliki kelebihan antara lain lebih praktis, memiliki umur simpan yang panjang dan dapat meningkatkan harga dari cabai itu sendiri. Cabai sendiri dapat diolah menjadi tepung cabai, pasta cabai, bumbu instan cabai, kripik cabai, manisan cabai dan lain-lain. Pada program kali ini cabai akan diolah menjadi tepung cabai dan varian rasa bumbu instan cabai seperti rasa coklat pedas, keju pedas, ikan pedas, dan udang pedas.

Tabel 2 Produksi dan kebutuhan cabai

| Bulan | Maret | April | Mei | Juni |
|-------------------------|------------|------------|------------|------------|
| Produksi cabai (kg) | 78.564.000 | 78.955.000 | 83.315.000 | 84.873.000 |
| Kebutuhan cabai (kg) | 69.945.000 | 70.747.000 | 75.230.000 | 76.532.000 |
| Kelebihan produksi (kg) | 8.619.000 | 8.208.000 | 8.085.000 | 8.341.000 |



Gambar 1 Produksi dan kebutuhan cabai.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Tempat, Waktu, dan Peserta

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini dilakukan selama satu bulan yaitu mulai dari tanggal 12 November–27 Desember 2019 yang berlokasi di Desa Ringinanyar, Kecamatan Ponggok, Kabupaten Blitar, Jawa Timur.

Alat dan Bahan

Bahan bahan yang digunakan dalam pelatihan adalah cabai merah besar, cabai rawit, gula pasir, air, garam, keju, ikan dan udang. Sedangkan alat alat yang digunakan adalah wajan, pengaduk kayu, kompor gas, pisau, blender, mesin *sealer*, plastik, saringan dan beberapa wadah plastik.

Metode Pelaksanaan

Kegiatan dilaksanakan menggunakan metode bimbingan teknis (Bimtek) berupa pembuatan tepung cabai dan aneka bumbu instan.

Tepung Cabai

Tahap awal dilakukan penyortiran cabai untuk memilih cabai bebas dari bercak dan busuk. Selanjutnya cabai dicuci sampai bersih dan dimasukkan dalam loyang dan dikeringkan. Cabai kering kemudian dihancurkan menghasilkan tepung cabai. Tepung cabai disaring dengan saringan berukuran 80 mesh. Kemudian dikemas ke dalam plastik dan dis ea ler.

Bumbu Instan Cabai dengan Varian Rasa

Bumbu instan merupakan bumbu dalam bentuk serbuk yang digunakan untuk menambah rasa dari suatu produk. Bumbu instan dapat disajikan dengan cara ditaburkan atau dikontakkan langsung dengan produk. Bumbu instan memiliki berbagai macam varian rasa diantaranya ada rasa original, keju, ikan, coklat dan lain-lain. Pada kegiatan kali ini akan diproduksi bumbu instan dengan berbagai varian rasa yaitu rasa

original, rasa coklat pedas, rasa keju pedas, udang pedas dan rasa ikan pedas.

Bumbu Instan

Pembuatan bumbu instan diawali dengan melarutkan gula ke dalam air dengan perbandingan 1:1. Kemudian dipanaskan dalam wajan sampai titik jenuh. Kemudian ditambahkan bahan tambahan sesuai dengan rasa yang diinginkan. Bisa menambahkan bubuk cabai untuk rasa pedas, penambahan keju untuk rasa keju, penambahan bubuk coklat untuk rasa coklat, penambahan bubuk ikan untuk rasa ikan dan penambahan bubuk udang untuk rasa udang. Selanjutnya dilakukan pengadukan sampai terbentuk serbuk. Serbuk yang dihasilkan kemudian disaring menggunakan saringan 80 mesh dan dikemas dalam plastik.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Bimbingan Teknis Pembuatan Tepung Cabai

Pembuatan tepung cabai merupakan salah satu kegiatan yang dilakukan di Desa Ringinanyar. Tujuannya untuk memberikan pengetahuan tentang pengolahan cabai segar menjadi tepung cabai. Tahap awal pembuatan tepung cabai adalah menyiapkan alat dan bahan yang dibutuhkan seperti baskom, loyang, *blender* dan saringan. Sedangkan bahan yang dibutuhkan adalah cabai segar dan air. Selanjutnya pemilihan cabai segar. Kriteria cabai segar adalah tidak terdapat luka pada cabai, tidak berbau rusak, tidak ada bercak atau busuk. Setelah disortir kemudian cabai dicuci sampai bersih untuk menghilangkan kotoran atau sisa pestisida yang menempel pada cabai. cabai yang sudah bersih kemudian ditempatkan dalam loyang dan dijemur sampai kering. Penjemuran dilakukan untuk menghilangkan air yang terkandung dalam cabai. pengeringan dapat menurunkan bobot cabai yaitu antara 60%-80% (Sudarso dan Ratriningsih 1997). Cabai kering kemudian dihancurkan menggunakan blender sampai halus. Kemudian disaring menggunakan saringan 80 mesh dan dikemas dengan plastik. Hasil dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2 Tepung cabai.

Bimbingan Teknis Pembuatan Bumbu Instan

Bumbu instan merupakan serbuk yang memiliki aroma dan rasa tertentu sesuai dengan bahan yang digunakan. Kelebihan bumbu instan adalah penggunaannya yang praktis dan bisa digunakan untuk berbagai prosuk olahan pangan. Bumbu instan biasanya disajikan dengan cara menaburkan serbuk instan pada produk olahan seperti sosis, tahu goreng, tempe goreng, telur dadar atau lainnya. Bumbu instan memiliki banyak varian rasa diantaranya rasa pedas, asin, keju, coklat, ikan, udang dan masih banyak lagi. Dalam

kegiatan kali ini akan membuat bumbu instan rasa pedas, keju, ikan, udang, dan coklat.

Pelatihan pembuatan bumbu instan diikuti oleh KWT dan PKH yang berjumlah 40 orang dibagi ke dalam 5 kelompok. Kemudian masing-masing kelompok mengerjakan satu resep pembuatan bumbu instan. Untuk kelompok 1 membuat bumbu instan original, kelompok 2 membuat bumbu instan rasa coklat pedas, kelompok 3 membuat bumbu instan rasa keju pedas, kelompok 4 membuat bumbu instan rasa ikan dan kelompok 5 membuat bumbu instan rasa udang. Hasil pembuatan bumbu instan dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3 Hasil olahan bumbu instan cabai instan aneka rasa.

Kendala yang Dihadapi

Selama proses kegiatan kendala yang sering dihadapi adalah kurangnya partisipasi masyarakat desa dalam mengikuti pelatihan. Hal ini dapat dilihat dari jumlah peserta yang terus berkurang sampai kegiatan selesai. Selain itu waktu kegiatan yang bertabrakan dengan waktu sengang masyarakat Desa Ringinanyar.

Keberlanjutan Kegiatan

Rencana kedepannya akan dilakukan pemilihan bahan kemasan serta desain kemasan produk. Sehingga produk yang dihasilkan layak jual dan diharapkan dapat meningkatkan perekonomian desa ringinanyar. Produk jadi Desa Ringinanyar akan dipasarkan di Bumdes, pusat oleh-oleh Blitar atau tempat lainnya.

Keberlanjutan program ini membutuhkan peran serta tanggung jawab dari berbagai unsur atau elemen dalam masyarakat diantaranya Dinas Ketahanan Pangan Dan Pertanian Kabupaten Blitar dan masyarakat Desa Ringinanyar. Peran Dinas Ketahanan Pangan Dan Pertanian Kabupaten Blitar adalah untuk mempromosikan produk-produk yang dihasilkan Desa Ringinanyar. Sedangkan peran masyarakat Desa Ringinanyar adalah turut serta dalam pembuatan produk serta menjaga kualitas baik dari bahan baku maupun produk yang dihasilkan.

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat menghasilkan dua produk utama yaitu tepung cabai dan bumbu cabai original rasa keju pedas, rasa coklat pedas, rasa ikan pedas dan rasa udang pedas.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dibiayai oleh lembaga penelitian dan pengabdian

masyarakat dengan perjanjian penugasan pelaksanaan program pengabdian masyarakat BPPTN-BH tahun 2019 dengan kode RKAT: C12.001.01. Penulis juga mengucapkan terimakasih kepada masyarakat Desa Ringinanyar, Bapak Kepala Desa dan Sekertaris Desa yang telah memberikan fasilitas kepada kami selama rangkaian kegiatan. Selain itu, penulis juga mengucapkan terimakasih kepada kelompok wanita tani dan ibu-ibu PKH atas partisipasi serta dukungannya atas keberhasilan program ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Ashari. 2006. *Hortikultura Aspek Budidaya*. Universitas Indonesia : Universitas Indonesia Lukmana A. 2004. *Agribisnis Cabai (Seri Agribisnis)*. Jakarta (ID): Penebar Swadaya.
- Mikasari W. 2016. *Peningkatan nilai tambah komoditas cabai melalui penerapan inovasi penyimpanan dan pengeringan di Prop. Bengkulu*. BPTP Bengkulu: Balai Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Nawangsih A. 2003. *Cabai Hot Beauty (Edisi Revisi)*. Jakarta (ID): Penebar Swadaya.
- Sudarso Y, Ratriningsih. 1997. *Pengeringan Cabai*. Jakarta (ID): Penebar Swadaya.
- Sunarjono H. 2006. *Bertanam 30 Jenis Sayuran*. Jakarta (ID): Penebar Swadaya.
- Taufik M. 2011. Analisis pendapatan usaha tani dan penanganan pascapanen cabai merah. *J Litbang Pertanian*. 30(2): 66-72.