



PEMBUATAN BUBUK CABAI MERAH (BuCaMer) UNTUK MENGOPTIMALKAN PRODUKSI DAN PEMASARAN CABAI DI KOTA PAGAR ALAM

PRODUCTION OF RED CHILI POWDER (BUCAMER) TO OPTIMIZE CHILI PRODUCTION AND MARKETING IN PAGAR ALAM CITY

Inda Anggraini¹⁾, Dedi Setiadi²⁾, dan Anggia Martiana³⁾
^{1),2),3)} Institut Teknologi Pagar Alam

*Corresponding author: indaanggraini@gmail.com

ABSTRAK

Kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas kelompok tani dalam mengolah cabai merah menjadi produk bernilai tambah sebagai upaya mengatasi fluktuasi harga cabai segar di Kota Pagar Alam. Mitra kegiatan adalah Kelompok Tani Sukamaju di Desa/Kelurahan Lubuk Buntak yang menghadapi permasalahan utama berupa keterbatasan keterampilan pengolahan pascapanen, rendahnya kualitas pengemasan, serta belum optimalnya strategi pemasaran produk pertanian. Untuk menjawab permasalahan tersebut, tim PKM memberikan solusi berupa pelatihan pembuatan bubuk cabai merah (BuCaMer), penerapan teknologi tepat guna (alat pengering, penggiling, dan sealer), pendampingan desain kemasan dan label produk, serta pelatihan pemasaran digital melalui media sosial dan marketplace. Metode pelaksanaan meliputi observasi lapangan, pelatihan berbasis demonstrasi, pendampingan intensif, serta evaluasi melalui pretest dan posttest. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan signifikan pada keterampilan mitra dalam proses produksi, pengemasan, dan pemasaran produk. Produk BuCaMer berhasil dihasilkan dengan kualitas yang lebih higienis, tekstur halus, dan daya simpan lebih lama. Kemasan produk menjadi lebih menarik dan informatif, sedangkan kemampuan pemasaran digital anggota kelompok tani meningkat melalui praktik penggunaan media sosial sebagai sarana promosi. Evaluasi pretest rata-rata nilai 2,6 dengan skala Kurang Paham dan posttest sebesar 4,02 yaitu Paham, hal ini menunjukkan peningkatan pengetahuan yang menegaskan efektivitas program pelatihan. Secara keseluruhan, kegiatan PKM ini memberikan dampak positif terhadap peningkatan produktivitas, kualitas produk, dan peluang pemasaran, serta mampu meningkatkan nilai ekonomi cabai bagi masyarakat. Program ini berpotensi dilanjutkan melalui sertifikasi produk, diversifikasi olahan cabai, serta penguatan kelembagaan usaha kelompok tani.

Kata Kunci: PKM, BuCaMer, Teknologi, Pemasaran Digital, Pretest, Posttest

ABSTRACT

This Community Partnership Program (PKM) activity aims to increase the capacity of farmer groups in processing red chilies into value-added products as an effort to overcome fluctuations in the price of fresh chilies in Pagar Alam City. The activity partner is the Sukamaju Farmer Group in Lubuk Buntak Village/Subdistrict, which faces major problems in the form of limited post-harvest processing skills, poor packaging quality, and suboptimal agricultural product marketing strategies. To address these issues, the PKM team provided solutions in the form of training on making red chili powder (BuCaMer), applying appropriate technology (drying equipment, grinders, and sealers), assistance with product packaging and label design, and training on digital marketing through social media and marketplaces. The implementation methods included field observations, demonstration-based training, intensive assistance, and evaluation through pre-tests 2,6 and post-tests 4,02. The results of the activities showed a significant improvement in the partners' skills in the production, packaging, and marketing of products. BuCaMer products were successfully produced with improved hygiene, smooth texture, and longer shelf life. Product packaging became more attractive and informative, while the digital marketing capabilities of farmer group members improved through the practice of using social media as a promotional tool. Pretest and posttest evaluations showed a $\pm 40\%$ increase in participants' knowledge, confirming the effectiveness of the program.

Keywords: BuCaMer, Technology, digital marketing, Pretest, Posttest

PENDAHULUAN

Kelompok Tani Sukamaju di Kelurahan Lubuk Buntak, Kota Pagar Alam, menghadapi permasalahan utama berupa tingginya fluktuasi harga cabai segar, terutama saat panen

raya, yang menyebabkan pendapatan petani tidak stabil. Selain itu, kemampuan pengolahan pascapanen masih terbatas sehingga banyak cabai yang rusak atau tidak termanfaatkan secara optimal. Pengemasan produk olahan juga belum memenuhi standar higienis dan estetika, sementara pemasaran masih bergantung pada penjualan tradisional tanpa strategi promosi yang efektif.

Kondisi ini menuntut adanya inovasi dalam pengolahan cabai untuk meningkatkan nilai tambah dan daya simpan produk. Pembuatan bubuk cabai merah (BuCaMer) menjadi solusi potensial karena mampu mengubah komoditas mudah rusak menjadi produk yang tahan lama dan bernilai ekonomis lebih tinggi. Penguatan teknologi tepat guna, peningkatan keterampilan produksi, serta dukungan pemasaran digital menjadi kebutuhan mendesak bagi masyarakat untuk meningkatkan daya saing produk dan memperluas pasar.

Oleh karena itu, kegiatan PKM ini dilaksanakan untuk memberikan pelatihan, pendampingan, dan transfer teknologi kepada kelompok tani, sehingga mereka mampu memproduksi, mengemas, dan memasarkan produk BuCaMer secara mandiri dan berkelanjutan sebagai upaya meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat.

BAHAN DAN METODE

Kegiatan ini dilakukan dengan beberapa tahapan yaitu analisis kebutuhan, perancangan, Pengumpulan Data serta tahap evaluasi. Adapun diagram alur pengabdian ini dapat dilihat pada gambar berikut :



Gambar 1. Tahapan Pelaksanaan

Analisis Kebutuhan

Analisis kebutuhan dilakukan sebagai langkah awal untuk memahami permasalahan prioritas yang dihadapi Kelompok Tani Sukamaju di Kelurahan Lubuk Buntak, Kota Pagar Alam. Melalui observasi lapangan, wawancara, dan diskusi kelompok, diperoleh informasi bahwa petani mengalami kesulitan dalam mengelola kelebihan produksi cabai saat panen raya, sehingga banyak cabai yang tidak terserap pasar dan mengalami penurunan nilai jual. Selain itu, kelompok tani belum memiliki keterampilan pengolahan pascapanen, baik dari segi teknik pengeringan, penggilingan, maupun pengemasan, sehingga tidak dapat menghasilkan produk olahan cabai yang memiliki daya simpan lebih lama.

Perancangan

Pada tahap perancangan akan dilakukan 3 metode sebagai Solusi dalam menyelesaikan persoalan yang dihadapi mitra yaitu perancangan teknologi/peralatan tepat guna, perancangan teknologi pengemasan dan perancangan teknologi pengemasan.

Pendampingan dan Implementasi

pendampingan awal yaitu pemberian materi mengenai pengenalan produk olahan cabai merah. Mitra yaitu kelompok tani suka maju yang dihadiri oleh ibu-ibu istri anggota kelompok tani. Pada tahap ini juga mitra diberikan informasi tentang bagaimana mengolah cabai merah dengan baik untuk menghasilkan produk yang lebih tahan lama namun tidak mengurangi cita rasa dan kandungan dari cabai tersebut. Hal ini dapat memberikan wawasan penuh untuk petani cabai sebagai upaya lain dalam produksi dan pemasaran cabai.



Gambar 2. Sosialisasi

Setelah dilakukan sosialisasi dengan pemberian materi, tahap selanjutnya yaitu pendampingan pembuatan bubuk cabai merah (BuCaMer) yang dimulai dengan pembersihan cabai segar dengan memisahkan antara buah dan tangkai cabai. Adapun prosesnya dapat dilihat pada gambar berikut.



Gambar 3. Proses Pembersihan Cabai Segar

Tahap selanjutnya yaitu proses pencucian cabai segar untuk kemudian diproses ke tahap selanjutnya. Pencucian ini bertujuan untuk menjaga kebersihan dari buah cabai dari disinfektan yang disemprotkan untuk menjaga kualitas buahnya. Setelah pencucian selesai tahap berikutnya yaitu pengeringan dengan menggunakan food dehydrator, penggunaan alat ini dapat mempercepat proses pengeringan atau pengurangan kadar air dari cabai secara optimal yang tidak memerlukan waktu yang lama seperti penggunaan sinar matahari secara langsung. Selain itu penggunaan teknologi juga dapat menjaga agar bahan produksi tetap terjaga ke higienisannya.



(a)



(b)

Gambar 4. Proses pengeringan

Setelah proses pencucian dan pengeringan tahap selanjutnya yaitu proses penggilingan cabai sampai menjadi bubuk yang siap dikemas. Proses penggilingan menggunakan teknologi penggilingan cabai bubuk. Untuk proses penggilingan dapat dilihat pada gambar berikut.



(a)



(b)

Gambar 5. Proses penggilingan Cabai

Pada tahap sebelumnya telah dilakukan proses pendampingan produksi mulai dari pemberian materi sampai ke proses pembuatan bubuk cabai. Pada tahap ini dilakukan pendampingan proses pengemasan yang bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah dan daya saing produk mitra. Pendampingan ini difokuskan pada perbaikan teknik, estetika, serta fungsionalitas kemasan agar produk lebih menarik, aman, dan sesuai standar pemasaran modern. Selain dengan menggunakan kemasan yang lebih modern, pada tahap ini juga menggunakan teknologi continuous band sealer untuk menjaga suhu didalam kemasan.



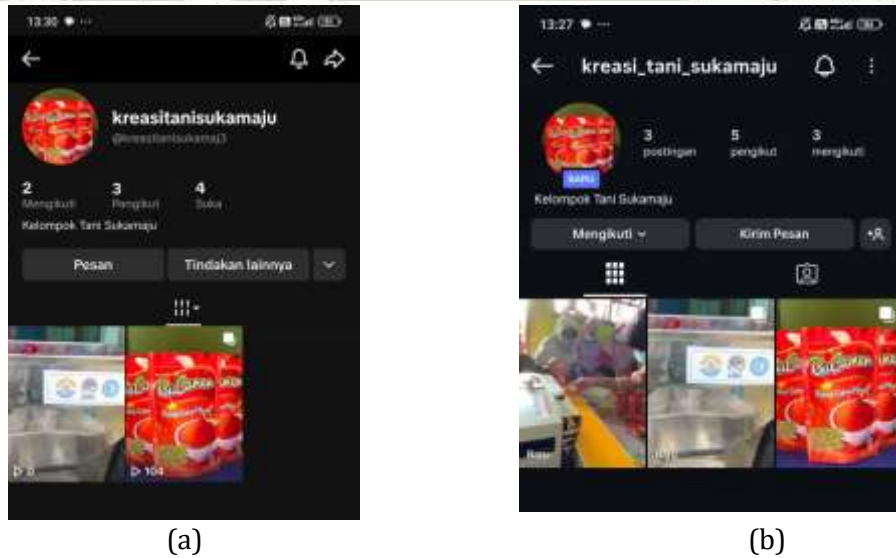
(a)



(b)

Gambar 6. Proses Pengemasan

Pada tahap sebelumnya telah dilakukan proses pendampingan produksi mulai dari pemberian materi sampai ke proses pembuatan bubuk cabai. Pada tahap ini dilakukan pendampingan proses pengemasan yang bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah dan daya saing produk mitra. Pendampingan ini difokuskan pada perbaikan teknik, estetika, serta fungsionalitas kemasan agar produk lebih menarik, aman, dan sesuai standar pemasaran modern. Selain dengan menggunakan kemasan yang lebih modern, pada tahap ini juga menggunakan teknologi continuous band sealer untuk menjaga suhu didalam kemasan.



Gambar 7. Pembuatan akun digital marketing

HASIL DAN PEMBAHASAN

Evaluasi dilakukan untuk mengetahui Tingkat pemahaman mitra sebelum dan sesudah pelaksanaan pendampingan kegiatan. Evaluasi dilakukan terhadap 20 responden yang merupakan anggota dari kelompok tani dengan memberikan 7 point pertanyaan pada pretest/sebelum dan 10 point pertanyaan untuk posttest/setelah. Skala yang diberikan untuk penilaian yaitu skala linkert dengan 5 indikator yaitu (5= sangat paham, 4= Paham, 3= Cukup Paham, 2= Kurang Paham, 1= Tidak paham sama sekali). Berdasarkan hasil evaluasi didapat bahwa rata-rata nilai pada *pretest*/sebelum dilakukan pendampingan mendapat nilai **2,7** yaitu **Kurang paham**, sedangkan padda *posttest*/sesudah dilakukan pendampingan nilai rata-rata yang didapat **4,02** yaitu **Paham**. Artinya setelah dilakukan pendampingan mitra memiliki peningkatan keberdayaan dalam mengolah cabai segar menjadi produk lain seperti bubuk cabai.

KESIMPULAN

Kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) dengan judul “Pembuatan Bubuk Cabai Merah (BuCaMer) untuk Mengoptimalkan Produksi dan Pemasaran Cabai di Kota Pagar Alam” telah berhasil dilaksanakan dengan baik dan memberikan dampak positif bagi masyarakat mitra, khususnya kelompok tani di Kelurahan Lubuk Buntak, Kecamatan Dempo Selatan, Kota Pagar Alam. Melalui tahapan pelatihan, pendampingan, dan penerapan teknologi tepat guna, masyarakat berhasil:

- Memiliki pengetahuan dan kemampuan produksi dengan memanfaatkan teknologi yang tepat guna
- Dapat mengembangkan produk yang inovatif berupa Bubuk Cabai Merah (BuCaMer) yang memiliki nilai jual yang berbeda dari penjualan cabai secara langsung.
- Memperkuat kemampuan pengemasan dan pemasaran melalui pelatihan branding dan pembuatan akun digital marketing
- Meningkatnya kemandirian dan motivasi terhadap masyarakat terkhusus kelompok tani.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Kementrian Pendidikan Tinggi, Sains dan Teknologi Melalui Direktorat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat sebagai pemberi dana kegiatan dan Institut Teknologi Pagar Alam sebagai kampus pelaksana, serta mitra kerja sama yaitu kelompok Tani Suka Maju desa/kel Lubuk Buntak Kota Pagar Alam.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini I, Gusmaliza D. Pelatihan Pembuatan Packaging Pada Produk Usaha Rumahan. Ahsana J Penelit dan Pengabdian Kpd Masy. 2023;1(3):89–92.
- Amrullah LA, Akbar F, Ayuba IS, Sari HW, Gunada IW. Pemberdayaan Kelompok Tani Geger Girang Dalam Inovasi Olahan Cabai Rawit Hijau Untuk Meningkatkan Penghasilan UMKM. J Pengabdian Magister Pendidik IPA. 2024;7(1):24–9.
- Husna N, Desparita N. Fluktuasi Harga Cabai Merah Keriting (*Capsicum annum* L.) di Provinsi Aceh. J Sains Pertan. 2024;8(2):58–62.
- Izzah A, Ma'arif MS, Sabina AN. Pengolahan Cabai Merah Besar Menjadi Selai. VIVABIO J Pengabdian Multidisiplin. 2023;5(1):6–12.
- Irmeilyana I, Hanum L, Affandi AK, Ngudiantoro N, Windusari Y. Penyuluhan Pengolahan Pasca Panen Cabe Kelompok Tani Perintis Di Kota Pagar Alam. J Vokasi. 2021;5(2):79–85.
- Naully D, Gustia H, Rosdiana R, Yuningsih S, Dwiputro H. Peningkatan Pengetahuan Petani melalui Penyuluhan Pascapanen Cabai pada Kelompok Tani Kebun Berseri, Bintaro, Jakarta Selatan. Agrokreatif J Ilm Pengabdian Kpd Masy. 2022;8(2):204–11.
- Renfiyeni R, Afrini D, Mahmud M, Nelvi Y, Harissatria H, Surtina D, et al. Pengendalian Hama Dan Penyakit Tanaman Cabai Serta Nilai Ambang Ekonomi Di Nagari Paninggahan, Kecamatan Junjung Sirih, Kabupaten Solok. Community Dev J J Pengabdian Masy. 2023;4(2):4952–61.
- Siahaan SH, Aruan YGO, Siahaan F. Penyuluhan pengolahan cabai merah (*Capsicum annum*) menjadi sari cabai original untuk menciptakan peluang usaha bagi masyarakat Desa Siboruon Kecamatan Balige Kabupaten Toba Samosir. Indones J Community Serv. 2022;2(2):106–15.
- Sudjatmiko DP, Siddik M, Anwar A, Zaini A, Dipokusumo B. Pengembangan Agroindustri Pengolahan Hasil Pertanian Kelompok Wanitatani di Kecamatan Kediri Kabupaten Lombok Barat. J Gema Ngabdian. 2023;5(1):56–67.
- Setiadi D, Syahri R, Nasrullah A. Pemanfaatan Media Sosial Untuk Mengoptimalkan Pemasaran Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Kota Pagar Alam. J Ngabdian. 2023;6(01 Juni):37–45.