



OPTIMALISASI PENGOLAHAN CABAI: PELATIHAN PRODUKSI ABON DAN MINYAK CABAI UNTUK MENINGKATKAN NILAI JUAL DAN DAYA SAING PRODUK

Article History:

Received : 26-03-2025
Revised : 05-05-2025
Accepted : 06-05-2025
Online : 30-06-2025

**Taufikkilah Romadhon¹, Dikianur Alvianto², Lisa Fitri
Rahayu³, Miftalhur Rohmah^{4*}**

Corresponding author : Miftakhur Rohmah⁴

¹Proram Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas
Mulawarman, taufikkilah_r@faperta.unmul.ac.id

²Proram Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas
Mulawarman, dikialvianto@faperta.unmul.ac.id

³Proram Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas
Mulawarman, lisarahayu@faperta.unmul.ac.id

⁴Proram Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas
Mulawarman, miftakhurrohmah@faperta.unmul.ac.id

Abstract

The geographical condition of West Kutai Regency impacts the supply of raw materials, particularly agricultural commodities, both entering or leaving the region. These impacts include fluctuations in quality, quantity and price. Utilizing local raw materials in the agricultural sector can help reduce price fluctuations and maintain the quality and quantity of agricultural products. The training aims to enhance knowledge and skills in agricultural product processing, improve entrepreneurial capacities, and empower the PKK (Family Welfare Empowerment) mother and youth community in Mencimai Village, West Kutai Regency. The activities consist of theoretical sessions and hands-on processing practices. The processing practices include the production of chili flake and chili oil, packaging stages, labeling, and product photography techniques. The training activities focus on processing chili commodities into ready-to-consume and marketable products. Indicators to measure the effectiveness of the activities are assessed before and after implementation, based in participants' knowledge and skills acquired during the training and their alligment with long-term plans. Training activities have a positive impact on improving the participant's knowledge and skills. This is evident from the processing practices, with implement proper sanitation and hygiene systems, albeit simply. Additionally, the products created meet consumption standards, as confirmed by organoleptic tests conducted during the activity.

Keywords: Chili commodities, chili flake, chili oil.

Abstrak

Kondisi geografis Kabupaten Kutai Barat berdampak kepada pasokan bahan baku khususnya komoditas pertanian dari atau yang akan menuju ke Kutai Barat seperti kualitas, kuantitas serta harga. Pemanfaatan bahan baku lokal sektor pertanian menjadi suatu produk dapat menekan fluktualisasi harga, mempertahankan kualitas serta kuantitas produk hasil pertanian. Tujuan pelatihan ini yaitu untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan di bidang pengolahan hasil pertanian, peningkatan kapasistas kewirausahaan dan penguatan komunitas pemuda dan ibu PKK (Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga) Desa Mencimai, Kabupaten Kutai Barat. Pelaksanaan kegiatan berupa penyampaian materi dan praktik pengolahan. Pada praktik pengolahan berupa pengolahan abon dan minyak cabai serta tahap pengemasan, pelabelan dan teknik foto pada produk. Kegiatan pelatihan pengolahan komoditas cabai menjadi produk olahan cabai yang siap konsumsi dan siap jual diukur dengan menggunakan indikator sebelum dan sesudah pelaksanaan kegiatan. Pengukuran indikator didasarkan pada

pengetahuan dan keterampilan para peserta selama kegiatan dan terhadap rencana jangka panjang. Kegiatan pelatihan memberikan dampak positif terhadap peningkatan pengetahuan dan keterampilan para peserta sasaran. Hal tersebut ditunjukkan dari proses pengolahan yang menerapkan sistem sanitasi dan *hygiene* dengan baik meskipun dilakukan secara sederhana dan hasil produk yang dibuat juga telah memenuhi standar layak konsumsi berdasarkan uji organoleptik yang dilakukan.

Kata kunci: Komoditas cabai, abon cabai, minyak cabai.

1. PENDAHULUAN

Kabupaten Kutai Barat merupakan salah satu kabupaten yang masuk dalam wilayah Provinsi Kalimantan Timur. Kabupaten Kutai Barat terletak 142 Km dari Kota Samarinda sebagai Ibu Kota Provinsi Kalimantan Timur. Akses menuju Kabupaten Kutai Barat dapat ditempuh dengan dua cara yaitu perjalanan darat dan sungai. Perjalanan ke kabupaten tersebut dapat memakan waktu selama ± 12 jam untuk perjalanan darat dan ± 8 jam untuk perjalanan sungai. Sulitnya medan perjalanan mengakibatkan waktu yang ditempuh menjadi semakin lama. Hal tersebut tentunya akan berdampak kepada pasokan bahan baku khususnya komoditas pertanian dari atau yang akan menuju ke Kutai Barat dari mulai kualitas, kuantitas serta harga. Pemanfaatan bahan baku lokal sektor pertanian menjadi suatu produk olahan dapat menekan fluktuasi harga, mempertahankan kualitas serta kuantitas produk hasil pertanian. Selain itu, dengan adanya pemanfaatan bahan lokal dapat membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat Kabupaten Kutai Barat.

Cabai merupakan salah satu komoditas pertanian yang banyak dibudidayakan oleh masyarakat Kutai Barat. Badan Pusat Statistik (BPS) mencatat produksi komoditas cabai di Kutai Barat pada tahun 2022 yaitu komoditas cabai besar 549, cabai keriting 639 dan cabai rawit 1.715 Kuintal (BPS, 2022). Hal tersebut dikarenakan cabai sering digunakan oleh masyarakat sebagai bumbu masakan. Rasa pedas yang menjadi karakteristik pada cabai, menjadikannya sangat digemari oleh masyarakat sebagai penambah rasa pada makanan. Rasa pedas pada cabai dikarenakan adanya senyawa capcaisin yang terkandung didalamnya (Handoko et al., 2017). Cabai juga mengandung beberapa vitamin seperti vitamin A, B1 dan C, selain itu cabai juga mengandung protein, lemak, karbohidrat, kalori dan kalsium (Fatmawati et al., 2019)

Sebagai salah satu komoditas yang penting bagi kehidupan sehari-hari di masyarakat, tentu menjadikan cabai mempunyai peranan yang sangat vital sehingga permintaan/konsumsi cabai harus terpenuhi setiap harinya. Akan tetapi, hal tersebut tidak diiringi dengan karakteristik lain dari produk cabai yaitu sangat mudah mengalami kerusakan. Komoditas cabai merupakan salah satu komoditas yang cepat mengalami kerusakan seperti pembusukan yang diakibatkan oleh adanya infeksi bakteri, jamur dan reaksi enzimatik yang dapat menyebabkan cabai mengalami penyusutan bentuk, perubahan warna dan memar pada produk sehingga memperpendek masa simpannya (Anjayani & Ambarwati, 2021; Prayoga et al., 2023; Sulistyaningrum & Darudriyo, 2018). Untuk mengatasi masalah tersebut, maka diperlukan adanya proses pengembangan produk berbasis cabai sebagai salah satu solusi untuk mengatasi permasalahan masa simpan komoditas tersebut. Contoh pengembangan produk yang telah dilakukan yaitu berupa pengolahan cabai menjadi abon dan minyak cabai. Berdasarkan pengembangan yang telah dilakukan menunjukkan bahwa produk abon dan minyak cabai memiliki daya simpan yang lebih baik, rasa yang dapat diterima oleh konsumen serta memiliki potensi sebagai produk bernilai ekonomi tinggi yang dapat dijadikan sebagai pendukung usaha kecil dan menengah (Amna et al., 2023; Erna et al., 2023; Nabil et al., 2024; Rohmah, 2022; Wuryantoro et al., 2024).

Pengembangan produk berbasis cabai menjadi abon dan minyak cabai dapat memperpanjang umur simpannya, sehingga dapat digunakan kapan saja ketika dibutuhkan. Abon cabai menawarkan olahan cabai bentuk kering hasil dari proses pengeringan, penggilingan, penumisan dan penggorengan sehingga menghasilkan produk yang lebih praktis ketika akan digunakan. Minyak cabai dapat dimanfaatkan sebagai bumbu cair dengan rasa

pedas yang khas hasil dari proses ekstraksi minyak yang terdapat pada cabai (Kementerian Pertanian, 2020). Pengolahan cabai menjadi abon dan minyak cabai dapat memperpanjang umur simpan, memberikan variasi rasa yang beragam, lebih praktis ketika akan digunakan serta dapat meningkatkan nilai ekonomi hasil dari diversifikasi komoditas cabai sehingga dapat menjadi alternatif bagi masyarakat khususnya petani dan pelaku usaha dalam memberikan solusi terhadap permasalahan fluktuasi harga cabai.

Fokus utama kegiatan ini yaitu pelatihan teknis pengolahan produk olahan cabai meliputi pengolahan abon dan minyak cabai serta pengembangan kemasan dan branding produk olahan cabai. Pelatihan pengembangan produk berbasis cabai dilakukan dengan tujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan di bidang pengolahan hasil pertanian, peningkatan kapasitas kewirausahaan dan penguatan komunitas pemuda dan ibu PKK (Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga) Desa Mencimai, Kecamatan Barong Tongkok, Kabupaten Kutai Barat.

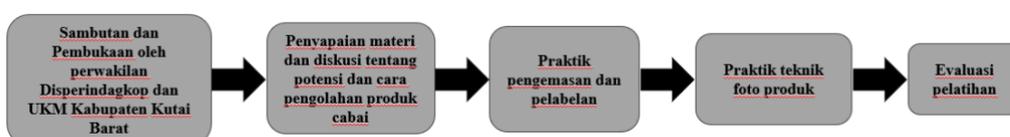
2. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan “Pengolahan Produk Berbasis Cabai Sebagai Produk Unggulan Kutai Barat” dilaksanakan pada 10 – 12 September 2024 bertempat di Balai Desa Mencimai, Kecamatan Barong Tongkok, Kabupaten Kutai Barat. Pelaksana kegiatan ini terdiri dari empat dosen Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Mulawarman. Mitra dari kegiatan ini adalah Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi, Usaha Kecil dan Menengah (DPPKUKM) Provinsi Kalimantan Timur dan Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi dan Usaha Kecil Menengah (Disperindagkop dan UKM) Kabupaten Kutai Barat. Kegiatan diikuti oleh 30 peserta yang terdiri dari pemuda dan ibu-ibu pembinaan kesejahteraan keluarga (PKK).

Metode yang digunakan yaitu berupa penyuluhan yang terbagi menjadi beberapa tahapan sebagai berikut:

- 1) Penyampaian materi dan diskusi, proses penyampaian materi dan diskusi dilakukan dengan tujuan untuk meningkatkan pengetahuan peserta tentang potensi cabai, proses diversifikasi yang dapat dilakukan pada komoditas cabai serta cara pengemasan dan pelabelan yang baik dan benar.
- 2) Praktik pengolahan, praktik pengolahan yang dilakukan dibagi menjadi dua tahap yaitu pengolahan abon dan minyak cabai termasuk juga didalamnya terdapat pelatihan pengemasan dan teknik foto produk. Pada praktik pengolahan, peserta dibagi menjadi lima kelompok untuk memudahkan proses praktik berlangsung. Setiap kelompok dibimbing oleh satu fasilitator dan dibekali dengan modul pelatihan yang berisi tentang prosedur kerja pembuatan produk.

Langkah tersebut dilakukan agar setiap peserta mampu memahami dan mempraktikkan setiap tahapan proses dengan baik dan benar. Rangkaian kegiatan yang dilakukan tersaji dalam gambar 1. Alat yang digunakan sebagai pendukung proses pelatihan berupa laptop, *mobile phone*, pengeras suara dan LCD proyektor sebagai media penyampaian materi dan diskusi. Beberapa alat pengolahan produk seperti kompor, panci, wajan, *blender*, batang pengaduk, baskom, teko ukur, botol kaca, alat saring, timbangan bahan, piring, gelas dan beberapa alat bantu pengolahan lain juga digunakan dalam pelatihan. *Standing pouch* dan botol kaca digunakan sebagai bahan kemasan. Selain itu, *Puluz Light Photobox* ukuran 40 cm x 40 cm juga digunakan sebagai alat bantu proses pengambilan foto produk agar gambar yang dihasilkan terlihat menarik. Bahan yang digunakan berupa cabai keriting segar dan kering, cabai rawit segar dan kering, bawang merah, bawang putih, lada, kapulaga, garam, gula, bahan penyedap rasa, minyak goreng, dan beberapa bahan penyedap rasa lain.



Gambar 1. Rangkaian kegiatan pelatihan

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Para petani menjual hasil panen komoditas cabai dalam bentuk bahan segar ke tengkulak dan pasar. Penjualan dalam bentuk segar seringkali menimbulkan resiko terjadinya pembusukan sehingga akan menurunkan kualitas mutu produk cabai yang dapat menurunkan harga produk serta dapat menjadikan produk cabai tidak dapat dimanfaatkan karena mengalami proses pembusukan. Permasalahan tersebut akan semakin beresiko ketika tiba masa panen raya dan produksi komoditas cabai mengalami peningkatan. Minimnya pengetahuan masyarakat tentang pengolahan produk cabai menyebabkan tidak adanya inovasi tentang pengolahan cabai yang dapat dilakukan. Pengabdian yang dilaksanakan pada kelompok pemuda dan ibu PKK di Kecamatan Mencimai, Kabupaten Kutai Barat memberikan kontribusi positif terhadap para peserta yaitu dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan tentang pengolahan komoditas cabai agar komoditas tersebut dapat dimanfaatkan secara optimal. Pelatihan juga meliputi teknik pengemasan dan pelabelan yang baik dan benar sehingga diharapkan dapat membuka peluang usaha bagi para peserta.

Proses pelatihan dimulai dengan sambutan dan pembukaan yang dilakukan oleh Kepala Dinas Disperindagkop dan UKM Kabupaten Kutai Barat. Dalam sambutannya, ia berharap terdapat peningkatan pengetahuan tentang pengolahan komoditas cabai menjadi produk olahan seperti abon dan minyak cabai. Selain itu, diharapkan juga terdapat peningkatan kesejahteraan terhadap para peserta dengan memanfaatkan peluang usaha berbasis pengolahan produk cabai.

3.1. Penyampaian materi pengolahan cabai

Materi yang disampaikan yaitu berupa potensi cabai yang mengandung beberapa senyawa yang baik untuk kesehatan seperti vitamin A, B1 dan C. Cabai juga mengandung protein, lemak, karbohidrat, kalori serta kalsium (Fatmawati et al., 2019). Kandungan senyawa tersebut menjadikan cabai memiliki manfaat sebagai agen antioksidan, antimikroba dan antiinflamasi (Ananta & Anjasmara, 2022; Antasionasti et al., 2022). Selain itu, kandungan capcaisin pada cabai menjadikan komoditas tersebut disukai oleh masyarakat karena dapat memberikan rasa pedas ketika dikonsumsi sehingga dapat dijadikan sebagai bahan penambah rasa pada masakan (Handoko et al., 2017).

Pada proses penyampaian materi juga disampaikan teknik untuk memperpanjang umur simpan komoditas cabai dan olahannya. Komoditas cabai dapat diperpanjang umur simpannya dengan melakukan proses pengeringan sehingga mikroorganisme tidak dapat tumbuh (Purbasari et al., 2024). Pada produk olahan cabai, usaha memperpanjang umur simpan dapat dilakukan dengan penerapan proses pengolahan yang baik seperti menjaga sanitasi dan *hygiene* selama proses pengolahan, selain itu juga dapat dilakukan proses pengemasan pada wadah tertutup untuk mencegah adanya proses kontaminasi yang terjadi (Lamona et al., 2015). Materi juga berisi tentang pentingnya pencantuman label kemasan berupa informasi tentang nama produk, berat produk, desain kemasan serta komposisi bahan baku. Selain itu, disampaikan pula tentang pentingnya teknik foto produk sebagai media pemasaran di era digital saat ini.

Para peserta menunjukkan sikap antusias yang sangat tinggi dalam menyimak materi yang disampaikan, hal tersebut ditunjukkan dengan banyaknya pertanyaan selama proses diskusi berlangsung. Peningkatan pengetahuan tentang komoditas cabai juga ditunjukkan oleh para peserta ketika proses tanya jawab atau test pengetahuan secara langsung dilakukan. Kondisi tersebut sesuai dengan salah satu tujuan pelatihan ini yaitu untuk meningkatkan pengetahuan para peserta mengenai potensi cabai, proses pengolahan cabai serta cara pengemasan dan pelabelan yang baik dan benar.

3.2. Praktik pengolahan produk cabai

Proses selanjutnya yaitu praktik pengolahan cabai menjadi produk abon dan minyak cabai. Metode yang digunakan yaitu berupa pendampingan secara langsung terhadap para peserta oleh tim pelatihan. Peserta mengikuti prosedur pelaksanaan pada modul yang telah

dibagikan. Proses pengolahan pertama yaitu pembuatan produk abon. Abon merupakan produk olahan kering berbahan dasar daging yang dibuat dengan cara direbus, disuir-suir dan kemudian digoreng atau disangrai. Pada dasarnya abon terbuat berbahan dasar hewani seperti daging sapi, ikan dan ayam. Akan tetapi, saat ini produk abon telah mengalami banyak perkembangan variasi rasa seperti abon yang terbuat dengan bahan dasar produk nabati, salah satunya yaitu produk abon cabai (Kementerian Pertanian, 2020).

Proses pembuatan dimulai dari bahan cabe kering yang telah dipersiapkan dihaluskan dengan menggunakan blander, kemudian dimasukkan bawang putih goreng, bawang merah goreng, kaldu bubuk, dan garam ke dalam blander dan selanjutnya dihaluskan lagi. Cabai yang telah dihaluskan kemudian dilakukan penyangraian hingga olahan cabai menjadi kering. Setelah itu, abon cabai dikemas dengan menggunakan *standing pouch aluminium*. Proses pengolahan yang telah dilakukan akan menjadikan cabai mempunyai masa simpan yang lebih panjang, praktis ketika akan digunakan dan dapat meningkatkan nilai ekonomi produk cabai. Pada saat proses pengolahan, para peserta menunjukkan sikap yang antusias seperti yang terdokumentasikan pada gambar 2.

Produk olahan cabai yang kedua yaitu minyak cabai. Minyak cabai merupakan olahan minyak yang telah diperkaya oleh citarasa dari cabai dengan memanfaatkan kandungan capcaisin yang terdapat dalam cabai yang bersifat lipophilic atau larut dalam minyak (Kementerian Pertanian, 2020). Minyak cabai dapat digunakan sebagai bumbu masakan, salad dressing dan campuran sambal. Beberapa keunggulan dari produk minyak cabai adalah proses pembuatannya tergolong sederhana dan mudah dilakukan. Peralatan yang digunakan juga mudah untuk didapatkan. Keunggulan lainnya yaitu produk ini memiliki nilai ekonomi yang cukup tinggi.

Peserta melakukan proses pengolahan dimulai dengan mempersiapkan cabai *flakes* dan cabai rawit kemudian dihaluskan hingga menjadi bubuk dan kemudian ditempatkan dalam wadah yang tahan panas. Selanjutnya yaitu proses pemasakan bahan tambahan yang telah dipersiapkan, seperti minyak goreng, bunga lawang, kapulaga, kayu manis, daun bawang dan lada dimasukkan dalam panci dan dipanaskan dengan api kecil sembari diaduk agar tidak gosong. Minyak yang telah panas dituangkan ke dalam wadah yang telah berisi cabai bubuk dan garam dan diaduk hingga merata. Minyak cabai kemudian disimpan dalam toples dan ditutup rapat selama 2 hari. Setelah dua hari minyak cabai disaring untuk memisahkan antara minyak dan ampas cabai. Minyak cabai yang telah disaring dikemas dalam botol yang tertutup rapat. Beberapa rangkaian proses pembuatan minyak cabai terdokumentasi pada gambar 3.

Pelatihan yang dilakukan tidak hanya terbatas pada proses pengolahan bahan baku menjadi produk, tetapi juga diberikan pemahaman dan pelatihan mengenai cara pengemasan, pelabelan dan teknik pengambilan foto yang menarik sebagai keterampilan dalam melakukan pemasaran secara digital maupun konvensional. Pengemasan penting dilakukan sebagai upaya untuk melindungi produk dari kontaminasi secara fisik, kimia atau biologis. Perlindungan tersebut dapat mempertahankan kualitas mutu, keamanan produk pangan dan memperpanjang umur simpan produk (Lamona et al., 2015). Selain itu, pengemasan juga dapat berfungsi sebagai metode untuk mempermudah dalam pendistribusian suatu produk. Saat ini, perkembangan pengemasan tidak hanya terbatas pada beberapa fungsi yang telah disebutkan, akan tetapi, pengemasan juga dapat dijadikan sebagai daya tarik pasar. Desain kemasan yang menarik dapat meningkatkan perhatian konsumen serta nilai jual suatu produk. Selain itu, dalam kemasan juga terdapat pelabelan yang dapat dijadikan suatu informasi mengenai produk tersebut dan dapat memberikan kepercayaan kepada konsumen tentang kualitas dan keaslian produk.

Produk abon dan minyak cabai yang telah dibuat dilakukan pengemasan dengan kemasan *standing pouch* dan botol kaca. Kemasan *standing pouch* dipilih sebagai pengemas abon cabai karena memiliki bahan yang relative aman dan awet sebagai bahan kemasan produk pangan (Renate et al., 2022). Selain itu, kemasan tersebut juga memiliki bentuk desain yang menarik sehingga dapat meningkatkan perhatian konsumen. Pada produk minyak cabai dikemas dengan

menggunakan botol kaca. Pemilihan kemasan botol kaca dipilih karena sifatnya yang tahan terhadap suhu tinggi serta cocok untuk produk cair. Hasil pengemasan pada produk selanjutnya dilakukan pengambilan foto pada tempat *Puluz Light Photobox* menggunakan *handphone* para peserta pelatihan seperti yang terlihat pada gambar 4 dan 5.

Keberhasilan kegiatan pelatihan pengolahan komoditas cabai menjadi produk olahan cabai yang siap konsumsi dan siap jual diukur dengan menggunakan indikator sebelum dan sesudah pelaksanaan kegiatan (Tabel 1). Pengukuran indikator didasarkan pada pengetahuan dan keterampilan para peserta selama kegiatan dan terhadap rencana jangka panjang. Kegiatan pelatihan memberikan dampak positif terhadap peningkatan pengetahuan dan keterampilan para peserta sasaran. Hal tersebut tentunya sejalan dengan tujuan pelatihan yaitu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan di bidang pengolahan hasil pertanian, peningkatan kapasitas kewirausahaan dan penguatan komunitas pemuda dan ibu PKK (Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga) Desa Mencimai, Kecamatan Barong Tongkok, Kabupaten Kutai Barat.

Tabel 1. Indikator keberhasilan kegiatan pengolahan cabai

Kegiatan	Indikator	Capaian
Pemaparan materi mengenai potensi cabai dan proses pengolahannya.	Terdapat peningkatan tingkat pemahaman peserta mengenai potensi cabai dan proses pengolahan yang dapat dilakukan.	Sebanyak 7 peserta aktif bertanya selama kegiatan berlangsung dan 5 peserta dapat menjawab pertanyaan yang diberikan oleh narasumber.
Pelaksanaan pelatihan pengolahan produk abon cabai.	Terdapat peningkatan keterampilan peserta dalam melakukan proses pengolahan abon cabai.	Setiap kelompok berhasil mengolah bahan baku cabai menjadi 2 produk abon cabai.
Pelaksanaan pelatihan pengolahan produk minyak cabai.	Terdapat peningkatan keterampilan peserta dalam melakukan proses pengolahan minyak cabai.	Setiap kelompok berhasil mengolah bahan baku cabai menjadi 2 produk minyak cabai.
Pelaksanaan pelatihan pengemasan dan teknik pengambilan foto.	Terdapat peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam melakukan proses pengemasan dan pengambilan foto.	Setiap kelompok menghasilkan 2 produk abon dan minyak cabai yang telah dikemas dengan menggunakan <i>standing pouch</i> dan botol kaca dengan segel <i>sealer</i> . Setiap kelompok menghasilkan foto 2 produk abon dan minyak cabai dengan menerapkan teknik fotografi yang menarik.

4. SIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian masyarakat terhadap kelompok pemuda dan ibu PKK di Desa Mencimai, Kecamatan Barong Tongkok, Kabupaten Kutai Barat dapat disimpulkan telah memberikan dampak positif bagi para peserta. Terdapat peningkatan yang signifikan dalam pengetahuan dan keterampilan dalam hal pengolahan cabai menjadi produk abon dan minyak cabai, teknik pengemasan, pelabelan dan fotografi produk. Hal tersebut ditunjukkan dari proses pengolahan yang menerapkan sistem sanitasi dan hygiene dengan baik meskipun dilakukan secara sederhana dan produk yang dihasilkan layak untuk dikonsumsi berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan. Peningkatan pengetahuan dan keterampilan juga ditunjukkan pada proses pengemasan seperti penerapan standar pengemasan produk serta strategi pemasaran melalui teknik fotografi sehingga menghasilkan visual yang menarik.

Keberhasilan pelatihan ini ditunjukkan dengan capaian 100% peserta berhasil membuat produk abon dan minyak cabai sesuai target, yaitu sebanyak dua produk per kelompok. Dengan bekal hasil pelatihan, para peserta diharapkan mampu mengembangkan usaha berbasis produk olahan cabai yang lebih berkualitas dan memiliki daya saing di pasar. Keberhasilan pelatihan ini juga menegaskan pentingnya pemberdayaan masyarakat dalam meningkatkan nilai tambah produk lokal serta mendorong kemandirian ekonomi. Oleh sebab itu, sebagai upaya keberlanjutan program, maka disarankan terdapat pendampingan lanjutan dalam bentuk pelatihan manajemen kewirausahaan, penguatan kelembagaan kelompok usaha masyarakat dan pemasaran digital sebagai modal awal yang perlu dimiliki oleh masyarakat yang ingin membuka usaha produk olahan cabai.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Fakultas Pertanian, Universitas Mulawarman yang telah memberikan kesempatan kepada staff pengajarnya untuk dapat mengikuti program pengabdian masyarakat. Terima kasih juga kepada Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi, Usaha Kecil dan Menengah (DPPKUKM) Provinsi Kalimantan Timur dan Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi dan Usaha Kecil Menengah (Disperindagkop dan UKM) Kabupaten Kutai Barat dan kepada para peserta dari kegiatan pengabdian masyarakat pelatihan pengolahan produk berbasis cabai di Desa Mencimai, Kecamatan Barong Tongkok, Kabupaten Kutai Barat, Kalimantan Timur.

DAFTAR RUJUKAN

- Amna, A., A B, S., Dewi, R., Syahidin, S., AS, A. Bin, Khadijah, K., Hairunnas, H., & Kamarudin, A. P. (2023). Upaya Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat melalui Pelatihan Pengolahan Chili Oil. *Jurnal Abdidas*, 4(6), 545–553. <https://doi.org/10.31004/abdidas.v4i6.873>
- Ananta, I. G. B. T., & Anjasmara, D. G. A. (2022). Antioxidant and Antibacterial Potency of Red Chillies Extract (*Capsicum annum* var. Longum). *Jurnal Ilmiah Medicamento*, 8(1), 48–55. <https://doi.org/10.36733/medicamento.v8i1.3170>
- Anjayani, D., & Ambarwati, E. (2021). Mutu dan Daya Simpan Buah Cabai Merah (*Capsicum annum* L.) sebagai Tanggapan terhadap Berbagai Jenis Pupuk Hayati. *Vegetalika*, 10(3), 159. <https://doi.org/10.22146/veg.47817>
- Antasionasti, I., Abdullah, S. S., Pasca Siampa, J., & Jayanto, I. (2022). *Aktivitas Antioksidan Buah Cabai Rawit Melalui Pengujian DPPH*.
- Prayoga, J. D., Permana, I. D. G. M., & Nocianitri, K. A. (2023). Pengaruh Persentase Cabai Patah Terhadap Mutu Fisik dan Laju Respirasi Cabai Merah Keriting (*Capsicum annum* L.) Selama Masa Penyimpanan. In *Online) Jordan Dandy Prayoga dkk. /Itepa* (Vol. 12, Issue 3).
- Erna, Khairani, E., Hidayah, I., Asri, R., Manajemen, P., Ekonomi, F., Gajah Putih, U., & Informatika, T. (2023). Pelatihan Dan Pengolahan Cabai Merah Menjadi Produk Abon Cabai Di Desa Gunung Bahgie Aceh Tengah. *Communnity Development Journal*, 4(5), 10055–10062.
- Fatmawati, S. M., Setiawan, I., & Saryanti. Dwi. (2019). Formulasi Dan Uji Efektivitas Sediaan Gel Antiseptik Ekstrak Daun Cabe Rawit (*Capsicumfrutescens* L) Dengan Metode Replika. *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 6, 140–148.
- Handoko, L. P., Variana, Y., & Mahfud. (2017). Studi Efektivitas Ekstraksi (Capsaicin) dari Cabai (*Capsicum*) Dengan Metode MASE (Microwave Assisted Soxhlet Extraction). *Jurnal Teknik ITS*, 6, F384–F386.
- Kementerian Pertanian. (2020). *Pengolahan Cabai Merah 2020*. www.kalsel.litbang.pertanian.go.id

- Lamona, A., Purwanto, Y. A., & Sutrisno, S. (2015). Effect of Different Packaging and Low Temperature Storage on the Quality Changes of Fresh Red Curly Chili. *Jurnal Keteknik Pertanian*, 03(2), 1–8. <https://doi.org/10.19028/jtep.03.2.145-152>
- Nabil, Z. A., Angkaa, A. T., Naufala, M. A., & Asdar, A. (2024). Mewujudkan Desa Banggae Yang Mandiri Ekonomi Melalui Pengolahan Cabai. 1(1). <https://doi.org/10.1234/mahabakti.v1i1.1532>
- Purbasari, D., Ida, N., Yosika, W., & Pambudi, S. (2024). Microwave Drying Characteristics Of Chilies Based On Different Varieties (Capsicum Frutescens Dan Capsicum Annum) And Microwave Power. *Jurnal Penelitian Sains Dan Teknologi Indonesia*, 3(2).
- Renate, D., Mursalin, & Fitria, R. (2022). Aplikasi Kemasan Standing Pouch Terhadap Kualitas Puree Cabai Merah Selama Penyimpanan.
- Rohmah, N. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengolahan Cabai Sundari Menjadi Abon Cabe Sundari Untuk Peningkatan Ekonomi Masyarakat. *PARTICIPATORY: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 87–97. <https://doi.org/10.58518/participatory.v1i2.1835>
- Sulistyaningrum, A., & Darudriyo. (2018). Penurunan Kualitas Cabai Rawit Selama Penyimpanan Dalam Suhu Ruang.
- Wuryantoro, Ayu, C., Nurmindia Dewi Mandalika, E., Made Wirastika Sari, N., Luh Sri Supartiningsih, N., Fitri Danasari, I., Sarmitha Bardayanti, D., & Eliyani Putri, S. (2024). Pelatihan Pembuatan Abon Cabai Rawit untuk Meningkatkan Pendapatan Keluarga Petani Di Desa Lepak Timur, Kabupaten Lombok Timur. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 7, 330–337. <https://doi.org/10.29303/jpmpi.v7i2.7235>

DOKUMENTASI KEGIATAN



Pengolahan abon cabai



Pengolahan minyak cabai



Produk abon cabai yang telah dilakukan pengemasan



Produk minyak cabai yang telah dilakukan pengemasan