

**PRODUKSI CABE KERING DAN ABON CABE OLEH TIM PKK
DESA PADDINGING**

**THE PKK TEAM PRODUCES DRIED CHILI AND CHILI FLAKES IN PADDINGING
VILLAGE**

Rahmawati*, A. Mjuflihunna, St. Maryam

Fakultas Farmasi, Universitas Muslim Indonesia, Makassar, Sulawesi Selatan

*rahmawati.rahmawati@umi.ac.id

ABSTRACT

Paddinging Village is one of the raw chili-producing areas in Takalar Regency. Every harvest season, the production of chili peppers is abundant. The limited consumption capacity of the community for chili peppers results in unsold harvests, exacerbated by the very short shelf life of fresh chili peppers, making them easily perishable. To anticipate this, the teaching team conducted community service aimed at preserving chili peppers into dried chili peppers, which are then processed into chili floss. This product is considered to have a long shelf life and can help residents maintain the availability of chili even outside the harvest season at an affordable price. Additionally, shredded chili products are chosen because they are delicious, easy to carry, long-lasting, and always needed as a side dish, especially for spicy food lovers. This activity was carried out using lecture, discussion, training, and PKM evaluation methods. The results obtained were that partners gained knowledge and skills on how to preserve chilies and produce chili floss.

Keywords: chili flakes; chili; Paddinging

ABSTRAK

Desa Paddinging merupakan salah satu daerah penghasil cabe rawit di kabupaten Takalar. Setiap masa panen tiba, produksi cabe rawit melimpah. Kemampuan konsumsi cabe masyarakat yang terbatas menyebabkan hasil panen tidak terjual habis, yang diperburuk oleh masa simpan cabe segar yang sangat singkat sehingga mudah membusuk. Demi mengantisipasi hal ini maka tim dosen melakukan pengabdian kepada Masyarakat yang bertujuan untuk mengawetkan cabe menjadi cabe kering yang selanjutnya diolah menjadi abon cabe. Produk ini dianggap memiliki daya simpan yang tinggi dan dapat membantu warga untuk mempertahankan keberadaan cabe bahkan di luar masa panen dengan harga yang tetap terjangkau. Selain itu, produk abon cabe dipilih karena rasanya yang enak, mudah dibawa, tahan lama dan selalu dibutuhkan sebagai pendamping makanan utama terutama bagi para penggemar makanan pedas. Kegiatan ini dilaksanakan dengan metode ceramah, diskusi, pelatihan dan evaluasi PKM. Hasil yang diperoleh adalah mitra mendapatkan pengetahuan dan keterampilan cara mengawetkan cabe dan memproduksi abon cabe.

Kata kunci: abon cabe; cabe; Paddinging

PENDAHULUAN

Sekitaran Desa Paddinging banyak dijumpai perkebunan cabe rawit milik warga. Cabe rawit merupakan salah satu jenis tanaman dengan adaptasi yang cukup tinggi yang banyak dibudidayakan di Indonesia baik pada daerah dataran rendah maupun dataran tinggi (La Ashari, 2019). Cabe rawit sering digunakan sebagai bahan baku industri makanan di antaranya saus cabe, cabe bubuk, penyedap, pewarna serta industri farmasi (Sofiarani dan Ambarwati, 2020). Cabe sebagai sumber zat aktif capcaisin yang banyak digunakan dalam krim dan salep untuk neuropati, artritis, suplemen dan penurun berat badan. Selain itu, cabe rawit juga mengandung metabolit sekunder lainnya seperti fenolik, flavonoid, vitamin C, alkaloid, saponin, tritepenoid, dan kuinon (Fatwani dan Royani, 2023) serta memiliki efek farmakologi sebagai antioksidan (Kusnadi et al, 2019). Cabai rawit juga mengandung beberapa vitamin seperti A, C, E, K, B1, B2, B3, B5, B6, asam folat, kolin, mengandung omega 3 dan 6, mengandung mineral seperti kalsium, zat

besi, kalium dan natrium serta mengandung protein dan karbohidrat dalam bentuk gula dan serat makanan (Mulyawanti dan Kailaku, 2024). Selain itu, warna merah dan kuning pada cabe menandakan tingginya kandungan karotenoidnya dan memiliki potensi sebagai antioksidan (Kusumiyati et al, 2021).

Cabai segar memiliki kandungan air yang sangat tinggi sekitar 80% sehingga sangat mudah mengalami pembusukan. Untuk memperpanjang daya simpannya, cabe dapat diolah dengan cara dikeringkan untuk mengurangi kadar air serta menghentikan kerja enzim maupun diolah menjadi produk lain dengan daya simpan yang lebih lama seperti cabe oil, pasta cabe, saus dan acar (Mulyawanti dan Kailaku, 2024).

Akibat daya simpan cabe yang sangat singkat sekitar 8-10 hari, ketika masa panen cabe tiba, petani dapat mengalami kerugian bila hasil panen tidak terjual habis dalam keadaan segar. Hal ini lebih diperparah jika penanganan yang kurang baik setelah panen sehingga lebih memperpendek umur simpan cabe. Dengan mengawetkan cabe maka cabe akan tersedia sepanjang tahun tanpa harus menunggu musim dengan harga yang relative terjangkau.

Berdasarkan kondisi tersebut di atas maka kami selaku tim dosen akan melakukan pengabdian kepada Masyarakat (PKM) dengan membantu warga memberikan pelatihan cara mengolah cabe rawit menjadi produk yang lebih awet dan berdaya simpan lama, memiliki nilai ekonomis yang tinggi yaitu mengolah cabe rawit segar menjadi cabe kering dan abon cabe. Kedua produk ini memungkinkan stabilisasi keberadaan cabe walaupun di luar masa panen.

METODE PELAKSANAAN

Sasaran, tempat dan waktu PKM

Sasaran kegiatan PKM adalah ibu PKK desa Paddinging kec. Sanrobone kab. Takalar.

Metode PKM yang digunakan

Tim PKM memberikan penyuluhan tentang kandungan kimia cabe rawit dan pemanfaatannya dalam bidang kuliner dan farmasi serta pelatihan pembuatan cabe kering dan abon cabe. Evaluasi kegiatan dilakukan dengan pemberian pre- dan post test kepada mitra.

Tahapan Kegiatan

Tahapan pelaksanaan PKM:

- a. Sosialisasi kegiatan dan persuratan kepada mitra (ketua PKK) terkait perizinan, waktu, tempat dan peserta pengabdian kepada masyarakat.
- b. Pre-test
- c. Pemberian materi dan pelatihan
- d. Post-test

Pengukuran Keberhasilan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan PKM merupakan suatu rangkaian kegiatan yang dievaluasi dalam bentuk peningkatan pemahaman mitra terhadap materi penyuluhan yang telah ditransfer.

HASIL dan PEMBAHASAN

Desa Paddinging terletak di kecamatan Sanrobone, kabupaten Takalar. Sebagai salah satu daerah penghasil cabe rawit, mitra kesulitan dalam memanfaatkan hasil panen yang melimpah sehingga hasil panen seringkali membusuk sebelum laku di pasaran. Hal ini diperkuat oleh tingginya kandungan air dalam buah cabe rawit sehingga daya simpan cabe segar hanya berkisar 8-10 hari.

Untuk mengatasi hal tersebut di atas, tim dosen menjawab tantangan tersebut dengan melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Kegiatan ini bertujuan untuk mengajarkan mitra cara mengawetkan cabe rawit agar dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama serta cara mengolah cabe kering menjadi abon cabe.

Kegiatan PKM diawali dengan sosialisasi kegiatan kepada mitra terkait topik pengabdian, kebutuhan alat dan bahan serta kesediaan ibu PKK untuk bekerjasama sebagai mitra PKM serta penentuan jadwal dan Lokasi pelaksanaan PKM. Selanjutnya, mitra diberikan pre-test sebelum pemaparan materi pelatihan dalam bentuk ceramah dan diskusi yang ditunjang dengan pembagian brosur kegiatan. Setelah itu, dilakukan pelatihan membuat abon cabe dari cabe yang telah dikeringkan.

Cabe kering dibuat dengan cara cabe dibersihkan dari tangkai cabe dan kotoran lainnya. Lalu dicuci bersih dan ditiriskan. Setelah itu, dikukus selama 10-15 menit dan dikeringkan di bawah matahari atau bisa menggunakan oven suhu 50-60°C. cabe yang telah kering sempurna lalu diblender hingga halus dan disimpan di tempat yang tertutup.

Untuk pembuatan abon cabe, disiapkan cabe yang telah digiling halus dan bumbu lainnya seperti cabe keriting, bawang merah, bawang putih, garam dan penyedap rasa. Semua bahan dihaluskan dan dicampurkan menggunakan blender atau copper. Selanjutnya disangrai hingga kering sempurna, dinginkan lalu disimpan dalam wadah tertutup. Siap untuk dikonsumsi.

Berdasarkan hasil evaluasi pre dan post test, diperoleh peningkatan pemahaman mitra sebesar 21,25%. Diharapkan bahwa mitra mampu melakukan pengawetan cabe rawit dan produksi abon cabe secara mandiri untuk dikonsumsi di rumah maupun untuk komersil.



Gambar 1. Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan mitra ibu PKK desa Paddinging kec. Sanrobone, kab. Takalar



Gambar 2. Produk cabe kering hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan mitra ibu PKK desa Paddinging kec. Sanrobona, kab. Takalar

KESIMPULAN

Setelah memberikan pelatihan produksi kerupuk bawang dari ampas tahu, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Mitra memiliki pengetahuan tentang kandungan gizi dan pemanfaatan cabe rawit di bidang kuliner dan kesehatan.
2. Mitra memiliki keterampilan mengolah cabe rawit segar menjadi cabe kering dan abon cabe.

SARAN

Diharapkan kepada mitra agar memaksimalkan pengolahan hasil panen cabe rawit menjadi produk-produk bernilai komersil lainnya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim PKM dosen mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Universitas Muslim Indonesia dan Fakultas Farmasi yang telah mendukung dan membiayai pelaksanaan kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

Fatwani EF dan Royani S, 2023, Skrining fitokimia dan uji antioksidan daun cabai rawit (*Capsicum frutescens* L.), JSSCR Journal, 5(2): 251-260.

Kusnadi J et al, 2019, Ekstraksi senyawa bioaktif cabai rawit (*Capsicum frutescens* L.) menggunakan metode ekstraksi gelombang ultrasonic, Jurnal teknologi pertanian, 20(2): 79-84.

Kusumiyati et al, 2021, Kandungan karotenoid, antioksidan dan kadar air dua varietas cabai rawit pada Tingkat kematangan berbeda dan deteksi non-destruktif, Jurnal agro, 8(2): 212-225.

La Ashari, 2019, Pemanfaatan dan agribisnis cabe rawit, Cyber extension, Materi Lokalita.

Mulyawanti dan Kailaku, 2024, Teknologi pengolahan cabai dalam meningkatkan daya saing dan nilai tambah, Badan penelitian dan pengembangan pertanian, Kementerian Pertanian.

Sofiarani FN dan Ambarwati E, 2020, Pertumbuhan dan hasil cabai rawit (*Capsicum frutescens* L.) pada berbagai komposisi media tanam dalam skala pot, Vegetalika, 9(1): 292-304