

**Prosiding Seminar Nasional Gelar Wicara  
Volume 1, April 2023**

Universitas Mataram, 23-24 Februari 2023

**INOVASI PENGEMBANGAN PRODUK OLAHAN CABAI SEBAGAI UPAYA MENINGKATKAN  
PENDAPATAN PETANI DAN UMKM DESA SURALAGA**

Harion Ismail<sup>1</sup>, Arif Rifqi Mulya<sup>2</sup>, Himatul Uliya<sup>3</sup>, Ayu Jundari<sup>4</sup>, Dinda Propita Lestari<sup>5</sup>, Ghina Azzizah<sup>6</sup>, Puput Melati<sup>7</sup>, Baiq Putri Wahyuningtyas Nasminingpuri Nawaretna<sup>8</sup>, Jihad Albana Zarkasi<sup>9</sup>, Muhammad Yasser<sup>10</sup>

Dosen Pembimbing Lapangan:

Ir. A Rai Somaning Asih, Ph.D

KKN Desa Preneur Desa Suralaga, Kecamatan Suralaga, Universitas Mataram, Kabupaten Lombok Timur, Provinsi Nusa Tenggara Barat

[harion2019009@gmail.com](mailto:harion2019009@gmail.com)<sup>1</sup>, [arifrifqim@gmail.com](mailto:arifrifqim@gmail.com)<sup>2</sup>, [himatul000@gmail.com](mailto:himatul000@gmail.com)<sup>3</sup>,  
[ayujundari0001@gmail.com](mailto:ayujundari0001@gmail.com)<sup>4</sup>, [dndls8927@gmail.com](mailto:dndls8927@gmail.com)<sup>5</sup>, [ghinaazzizah0@gmail.com](mailto:ghinaazzizah0@gmail.com)<sup>6</sup>,  
[puputmelati2201@gmail.com](mailto:puputmelati2201@gmail.com)<sup>7</sup>, [bqputriwahyuningtyas@gmail.com](mailto:bqputriwahyuningtyas@gmail.com)<sup>8</sup>, [jihadzarkasi@gmail.com](mailto:jihadzarkasi@gmail.com)<sup>9</sup>,  
[muhammadyasser39@gmail.com](mailto:muhammadyasser39@gmail.com)<sup>10</sup>,

**ABSTRAK**

Kuliah Kerja Nyata (KKN) Tematik Desa Preneur merupakan sebuah kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang melibatkan mahasiswa sebagai peserta dan dosen sebagai pembimbing yang berfokus pada tema kewirausahaan. Kegiatan KKN Desa Suralaga, Kecamatan Suralaga, Kabupaten Lombok Timur selama 7 minggu memfokuskan pada pengembangan Usaha Mikro Kecil Menengah sebagai bentuk pemberdayaan demi terciptanya perekonomian yang sejahtera di masyarakat. Metode kegiatan ini menggunakan metode kualitatif melalui proses observasi, wawancara, dan dokumentasi, disajikan dalam bentuk data. Informasi yang dijadikan sumber data terdiri dari Kepala Desa, Bumdes, Pelaku UMKM, dan Masyarakat Desa Suralaga. Permasalahan yang di temui di Desa Suralaga, potensi masyarakat dalam berwirausaha masih kurang sehingga perlu di motivasi agar masyarakat mempunyai jiwa usaha. Pendampingan diberikan kepada pelaku wirausaha yang berpotensi berkembang dan sosialisasi mengenai kewirausahaan dilakukan kepada para pelaku UMKM dan pemuda pemudi yang memiliki usaha untuk dikembangkan. Peserta yang hadir kurang lebih sebanyak 40 orang. Tujuan Sosialisasi adalah memberikan pemahaman, bimbingan dan seminar kepada masyarakat terkait cara menumbuhkan jiwa kewirausahaan dan e-commerce. Hasil dari rangkaian kegiatan pengabdian ini adalah olahan cabai kering menjadi sambal kering dengan pengemasan dan pemasaran yang lebih modern. Rekomendasi yang dapat kami berikan kepada masyarakat Desa Suralaga adalah pemanfaatan internet guna mengejar ketertinggalan pada pasar digital. Juga diharapkan meningkatkan kepercayaan diri pada setiap wirausaha yang tengah merintis usahanya.

Kata kunci: Inovasi, UMKM, Olahan Cabai

**PENDAHULUAN**

Cabai (*Capsicum Annum* L) merupakan salah satu yang memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Cabai mengandung berbagai macam senyawa yang berguna bagi kesehatan manusia, cabai mengandung antioksidan yang berfungsi untuk menjaga tubuh dari serangan radikal bebas. Kandungan terbesar antioksidan ini adalah pada cabai hijau. Cabai juga mengandung laspariganase dan capsaicin yang berperan sebagai zat anti kanker (Kilham 2006: Bano & Syivara Makrisnan 1980). Cabai merupakan salah satu komoditas sayuran yang banyak dibudidayakan oleh petani di Indonesia karena memiliki harga jual yang tinggi. Tanaman ini sangat mudah di tanam di dataran rendah ataupun di dataran tinggi. Tanaman cabai mengandung vitamin A dan Vitamin C serta mengandung minyak atsiri capsaicin. Desa Suralaga merupakan salah satu desa yang hasil utamanya adalah cabai dan merupakan pemasok cabai ke

berbagai daerah di Indonesia. Desa Suralaga adalah desa yang terletak di Kecamatan Suralaga, Kabupaten Lombok Timur, Nusa Tenggara Barat. Desa Suralaga terdiri dari 6 dusun dengan jumlah penduduk sebanyak 9.689 jiwa. Potensi ketersediaan cabai di Desa Suralaga sangat banyak namun belum ada inovasi terbaru dalam mengelolanya. Ketika masa panen, petani hanya menjualnya langsung di pasar. Inovasi dibutuhkan dalam suatu bisnis, inovasi umumnya di anggap sebagai aspek penting dari sebagai proses bisnis karena dapat memberikan keunggulan kompetitif (Ellitan, 2009:19). Inovasi produk merupakan sebagai proses pengenalan produk atau sistem baru yang membawa kesuksesan ekonomi bagi perusahaan dan kesuksesan sosial bagi konsumen serta komunitas atau lingkungan yang lebih luar (Kotler dan Keller, 2009:154). Dari teori di atas dapat disimpulkan bahwa inovasi produk merupakan salah satu faktor penting dalam kesuksesan suatu perusahaan melalui produk inovatif yang diciptakan guna memuaskan pelanggan. Sebab kunci keberhasilan dari produk ialah produk mampu beradaptasi terhadap perubahan yang terjadi.

Komoditas cabai di Indonesia cenderung memiliki harga yang fluktuatif, dimana saat ini cabai cenderung dihargai murah di pasaran. Kisaran harga yang terlalu fluktuatif tersebut mengganggu petani dan masyarakat. Ketika harga cabai mengalami fluktuatif, petani cabe menjemur cabai-cabai tersebut agar menjadi cabai kering yang bisa dijual kembali. Kurangnya pengetahuan tentang pengelolaan cabai kering menjadi hambatan bagi masyarakat untuk mengelola cabai kering tersebut. Oleh karena itu .KKN-T Unram dengan tema desa preneur merancang program pengolahan cabai kering menjadi sambal kering.

Potensi cabai yang dimiliki oleh Desa Suralaga dapat dijadikan peluang baru untuk memanfaatkan cabai menjadi suatu produk yang menarik yang memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Sebagai upaya untuk meningkatkan nilai jual usaha masyarakat, maka disusun sebuah inovasi produk olahan cabai melalui pemanfaatan cabai kering.

#### METODE PELAKSANAAN

Metode yang dipakai pada pengabdian ini adalah deskripsi kualitatif melalui proses observasi, wawancara, dan dokumentasi, disajikan dalam bentuk data. Informasi yang di jadikan sumber data terdiri dari Kepala Desa, Bumdes, Pelaku UMKM, dan Masyarakat Desa Suralaga kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini sendiri dilaksanakan selama 45 hari dari tanggal 20 Desember 2022 sampai dengan 10 Februari 2023.

Mempertimbangkan hasil survey yang sudah dilakukan oleh tim KKN Tematik Universitas Mataram 2023, bahwa permasalahan yang terdapat di Desa Suralaga yaitu kurangnya inovasi olahan hasil pertanian (cabai), manajemen pemasaran dan perizinan yang kurang efektif. Oleh karena itu tim KKN Tematik Universitas Mataram melakukan sosialisasi terkait pentingnya perizinan serta cara perizinan sehingga kedepannya produk yang dihasilkan bisa di pasarkan di luar daerah dan Internasional. Untuk mengatasi hal tersebut maka metode pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Suralaga dilakukan beberapa tahapan sebagai berikut:

#### Tahap Persiapan

Tahap persiapan merupakan tahapan yang dilakukan diawal periode pengabdian. Tahap persiapan ini sangat penting untuk dilakukan untuk mengetahui masalah, alternatif penyelesaian masalah, potensi, dukungan serta identifikasi kelemahan yang dapat diprediksi sesuai dengan kondisi lokal Desa setempat. Selain itu juga tahap persiapan ini juga berupa koordinasi dengan mitra yaitu Kepala Desa Suralaga beserta jajarannya dan masyarakat terkait pelatihan yang akan diselenggarakan. Data dan informasi diperoleh dengan cara: pengumpulan data melalui kegiatan observasi, dan wawancara mendalam. Tahap persiapan meliputi :

##### 1. Observasi dan Wawancara

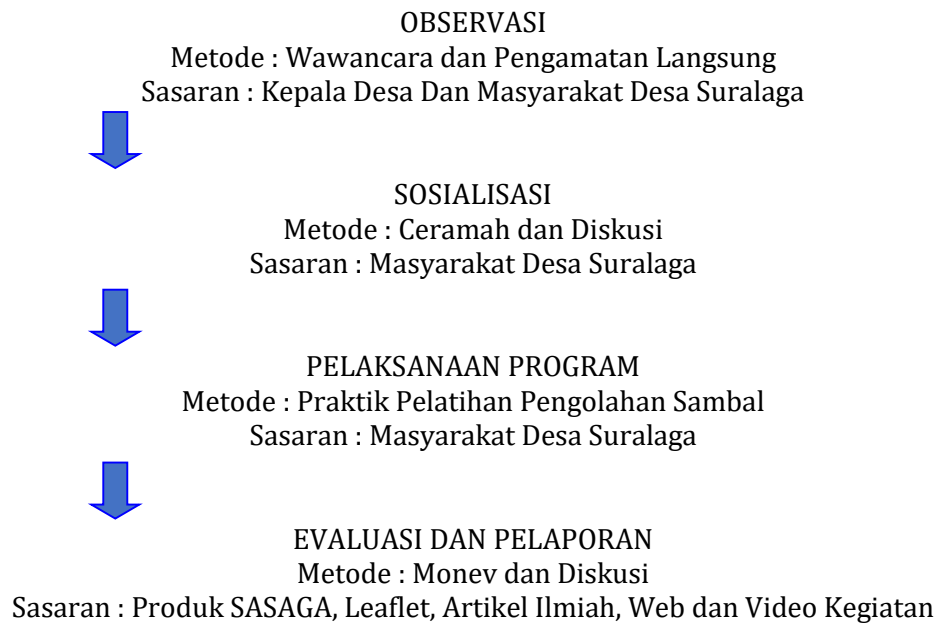
Tahap observasi merupakan tahap awal dari kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat ini. Tahap persiapan ini bertujuan untuk mengetahui kondisi masyarakat dan mengetahui kondisi lingkungan sekitar. Tempat pelaksanaan observasi adalah di Desa Suralaga Kecamatan Suralaga. Observasi lapangan dilakukan dengan melakukan kegiatan pengamatan secara langsung terhadap

kondisi alam dan kondisi masyarakat sasaran dan wawancara kepada Kepala Desa dan masyarakat secara langsung, sehingga data yang diperoleh hanya diambil dari apa yang dapat diamati.

## 2. Sosialisasi Program

Tahap sosialisasi program dilakukan sosialisasi agar masyarakat sasaran mengetahui jenis kegiatan yang akan dilaksanakan. Yang dimaksud masyarakat sasaran dalam kegiatan ini adalah para kader lingkungan, remaja dan ibu rumah tangga.

Secara garis besar tahapan kegiatan dan metode peningkatan potensi desa Preneur di Desa Suralaga dapat dilihat pada Gambar 1.1



Gambar : 1.1 Bagan alir kegiatan pengabdian peningkatan potensi Desa Preneur di Desa Suralaga Lombok Timur

### Tahap Pelaksanaan

Pada tahap pelaksanaan ini sebelum dilaksanakannya pelatihan pengolahan sambal kami mengadakan kegiatan sosialisasi berupa materi tentang kewirausahaan dan pentingnya produk olahan cabai. Peserta dijelaskan secara detail mengenai penggunaan bumbu yang diperlukan dalam proses pengolahan sambal kering beserta komposisinya, Teknik penghalusan, penggorengan dan pengemasannya.

Pada pelatihan ini para peserta dilatih dari tidak tahu menjadi tahu untuk mengolah sambal, dimana sambal adalah olahan tirunan bahan baku cabai yang dicampur dengan bahan lain sehingga mendapatkan rasa pedas, gurih, dengan aroma yang sedap. Sambal juga adalah istilah besar dalam kuliner Indonesia merujuk pada saus pedas. Secara garis besar sambal berbahan utama cabai yang dilumatkan sehingga keluar kandungan sari cabai yang berasa pedas pedas dan di tambah bahan bahan lain seperti garam dan terasi (Wati, 2020).

### HASIL DAN PEMBAHASAN

Terkait dengan mata pencaharian, orientasi mata pencaharian penduduk Desa Suralaga berorientasi pada sektor pertanian. Sekitar 2.916 jiwa dari total masyarakat Desa Suralaga yaitu 9.689 jiwa berprofesi sebagai petani di samping sektor pertanian terdapat juga masyarakat yang bekerja disektor industry namun tidak sebanyak masyarakat yang berprofesi sebagai petani.

Hasil pengabdian berdasarkan pokok kegiatan ini yaitu pelatihan pengolahan cabai menjadi sambal kering yang dilaksanakan selama tiga kali. Kegiatan ini dilakukan pada hari Jum'at, 30 Desember 2022, Selasa, 10 Januari 2023 dan Kamis, 19 Januari 2023 di aula Desa Suralaga. Pelatihan

ini berjalan sesuai dengan jadwal serta mekanisme yang ditentukan.

Adapun langkah-langkah dalam pengolahan cabai menjadi sambal kering yaitu: *Langkah ke 1* penyiapan perlengkapan dan bahan baku. Perlengkapan yang di siapkan seperti cabai kering, bawang putih, garam, terasi, micin, sendok takar, timbangan, nampan, panci, baskom, pisau, coper/ulekan, sendok, garpu, wajan, alat peras minyak.

#### *Langkah 2 Pengolahan cabai*

Cabai kering yang sudah di pisahkan dari tangkainya lalu di masukan ke dalam timbangan kemudian diletakan pada nampan dan dicuci bersih. Lalu masukan ke dalam panci yang sudah diisi air kemudian direbus hingga mendidih. Setelah mendidih matikan kompor kemudian ditiriskan, kemudian masukan cabai, bawang putih, garam, terasi dan penyedap rasa lalu di ulek sampai setengah halus, kemudian digoreng hingga kering, setah itu diperas untuk memisahkan minyak dan cabai, dengan alat peras minyak yang sudah di sediakan dan ditiriskan menggunakan wadah yang sudah disediakan. Selanjutnya masukan produk tersebut kedalam kemasan yang sudah disediakan.



Gambar 1. Pelatihan pembuatan sambal bersama ibu-ibu PKK.

#### *Langkah 3 Sosialisasi*

Sosialisasi dilaksanakan untuk menambah wawasan dan ilmu masyarakat setempat bahwa terdapat potensi cabai yang dapat dikembangkan. Proses sosialisasi dimulai dari pembukaan, penyampaian materi, sesi tanya jawab, serta penutup. Selama proses pelatihan sampai dengan sosialisasi, peserta terlihat sangat antusias terhadap apa yang disampaikan dan aktif bertanya kepada pemateri terkait manfaat dan cara memasarkan produk agar dapat menambah penghasilan.



Gambar 2. Sosialisasi untuk menambah semangat kewirausahaan entrepreneur pemula, kecil dan menengah.

Sambal kering dalam kemasan botol instan ini termasuk inovasi baru dalam mengolah cabai kering yang ada di Desa Suralaga, Kecamatan Suralaga, Kabupaten Lombok Timur. Hal ini dikarenakan masyarakat pada umumnya hanya terbatas mengeringkannya lalu dijual di pasar.



Gambar 3. Produk SASAGA (Sambal Suralaga).

Program Pengabdian kepada masyarakat di Desa Suralaga, Kecamatan Suralaga, Kabupaten Lombok Timur, di harapkan dapat memberikan ilmu baru dan manfaat kepada masyarakat yang semula hanya mengeringkan cabai lalu di jual kepasar, dengan adanya pendampingan masyarakat maka dapat memberikan nilai jual terhadap cabai kering yang telah diolah menjadi sambal kering. Inovasi sambal kering tersebut dapat meningkatkan nilai jual tambah pada cabai tersebut.



Gambar 4. Penjualan produk SASAGA.

#### KESIMPULAN

Berdasarkan pembahasan diatas dapat disimpulkan bahwa pelatihan pembuatan sambal kering efektif dalam meningkatkan pengetahuan dan pemahaman peserta dalam hal ini warga Desa Suralaga Kecamatan Suralaga terkait pentingnya produk olahan. Oleh karena itu, perlu dilakukan pelatihan lain yang berkaitan dengan produk hortikultura agar peningkatan pengetahuan dan pemahaman terkait produk olahan bisa dijadikan bekal berwirausaha bagi masyarakat Desa Suralaga Kecamatan Suralaga.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis ucapkan terimakasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Mataram, seluruh perangkat desa dan tokoh-tokoh di Desa Suralaga, serta seluruh pihak yang telah membantu kelancaran baik dari segi finansial maupun dukungan moral dalam kegiatan pengabdian ini.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Wahidah, Putri.(2021).Peningkatan Nilai Jual Usaha Masyarakat Desa Padamulya Melalui Pemanfaatan Cabai Hijau Untuk Variasi Olahan Produk Ranggining.*Jurnal Pengabdian Masyarakat*.2(1).Hal:74-77.
- Sidharta Beatrix K, Kadek Bramanda Deva, Maria Anggita Hanindya Sari, Kristoforus Dwirama Pramanditya, Alessandra Anasthasya Anggabrata, Franciskus Dimas P., I Gusti Ngurah Bagus Sathya W., Brigitha Priskila Watuseke, Ignasius Trisna Laksana, Axell Marvelino Wijaya, Fedelis Brian Putra Prakasa.(2023).Inovasi Pengembangan Komoditas Cabe Desa Sidomulyo.*Jurnal Atma Inovasia (JAI)*.3.(1).ISSN:2775-9113
- Wati, E. (2020). Bahan Ajar Olahan Tradisional.[https://id.scribd.com/document/507451895/Bahan Ajar.SATOLNA](https://id.scribd.com/document/507451895/Bahan-Ajar.SATOLNA)