

PENDAMPINGAN MASYARAKAT DALAM PENGOLAHAN CABE MENJADI ABON CABE

Dwi Kurniati ^{1*}, Eka Faisal Nurhidayatullah²

^{1,2}Program Studi Teknik Sipil, Universitas Teknologi Yogyakarta

* Penulis Korespondensi:
Dwi.Kurniati@staff.uty.ac.id

Abstrak

Kebutuhan dasar masyarakat mulai meningkat seiring meningkatnya harga pasar. Upaya mengelola sisa industri menjadi lebih bermanfaat mulai dilakukan di Dusun Nglingsan, Ngemplak, Sleman, DIY. Upaya ini adalah salah satu upaya meningkatkan pendapatan masyarakat yang basicnya adalah petani dan peternak. Kegiatan ini melakukan pengolahan dari sisa industri yang ada yaitu kulit cabe menjadi olahan abon cabe yang dapat di manfaatkan dalam jangka panjang dan memiliki nilai jual. Kegiatan ini dilakukan di Dusun Nglingsan, Wedomartani, Ngemplak, Sleman, Yogyakarta. Metode pelaksanaan ialah melakukan pendampingan kepada ibu-ibu rumah tangga mulai dari awal hingga akhir proses pembuatan abon cabe. Hasil dari kegiatan ini adalah Ibu Ibu di Dusun Nglingsan memiliki keterampilan dalam mengolah cabe menjadi Produk makanan olahan yang bernilai jual.

Kata kunci: Abon, Cabe, Community, Processed, Devotion

Abstract

The basic needs of the community was began to go to increased market prices. Efforts to manage the rest of the industry has become more useful as started to be done in Nglingsan Hamlet, Ngemplak, Sleman, DIY. This effort is one of the efforts to increase the income of the community that is farmers basics. This activity is processing from the rest of the industry, namely chili skin into processed chili abon used in the long term and selling valuable. This activity was conducted in Nglingsan Village, Wedomartani, Ngemplak, Sleman, Yogyakarta. The method of implementation is to provide assistance to housewives starting from the beginning to the end of the process of making chili abon. The result of this activity is giving some skills of woman Nglingsan Hamlet skills, especially in producing chili into processed food that are worth selling.

Keywords: Abon, Cabe, Community, Processed, Devotion

1. PENDAHULUAN

1.1 Analisis Situasi

Dusun Nglingsan, Wedomartani, Kecamatan Ngemplak, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta terletak di sisi timur Pusat Kota Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. Lokasi Dusun Nglingsan, Kecamatan Ngemplak, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta.

Sumber pekonomian masyarakat Dusun Nglingsan dapat di bagi menjadi 2 macam yaitu 50% sebagai petani, peternak, buruh kasar, sedangkan 50% pekerja/pegawai. Para wanita dusun ini sebagian besar berstatus ibu rumah tangga. Para ibu rumah tangga ini merupakan kelompok masyarakat ekonomi yang kurang produktif.

Perekonomian warga dipengaruhi oleh harga pasar terutama pada harga kebutuhan bahan pokok pangan. Contohnya harga cabe di pasaran jika memasuki musim tanam sekitar bulan april-mei maka harga cabe akan merangkak turun akibat dari serentakannya para petani menanam. Dalam kurun waktu 3 hingga 4 bulan, Cabe akan berbuah setiap 5 hingga 7 hari selama 1 bulan penuh. Pantauan harga saat ini harga cabe perkilo gramnya sekitar Rp. 12.000,-bahkan minggu lalu cabe dikabarkan mencapai harga 3000 rupiah per kilogramnya. Jika musim kemarau para petani akan beramai ramai menanam cabe dan akan berdampak pada harga murah yang ada dipasaran. Namun jika memasuki musim penghujan harga cabe akan melonjak tinggi bahkan mampu mencapai angka 95 ribu rupiah per kilogramnya. Hal ini disebabkan akibat kelangkaan barang di pasaran namun kebutuhan pasar akan cabe selalu tinggi.

Pada saat panen, petani akan memetik cabe dari tanamannya dan kemudian dimasukkan ke dalam karung dan dijual langsung ke pengepul tanpa disortir terlebih dahulu. Sehingga kita akan menemukan cabe dengan berbagai kualitas di dalam satu karung tersebut. Para pengepul akan membongkar dan memilah kembali menjadi 2 bagian yaitu cabe dengan kualitas yang baik dan cabe dengan kualitas rendah. Cabe dengan kualitas yang baik akan di kirim ke pasar-pasar dan akan mengikuti harga pasar yang ada. Namun cabe dengan kualitas rendah atau yang sudah layu dan hampir busuk akan dijual seikhlasnya kepada siapapun yang ingin membelinya.

Terdapat satu perusahaan penjualan bibit cabe yang berlokasi disekitar wilayah Nglingsan ini namun tetap dalam satu Kecamatan. Perusahaan ini bergerak pada bidang produksi dan penjualan bibit tanaman yang berkualitas dan diperdagangkan secara Nasional. Salah satu produk perusahaan ini ialah bibit cabe. Proses pembibitan di mulai dari pengambilan biji dari cabe yang berkualitas. Dari 10 kilogram cabe segar berkualitas perusahaan ini hanya mendapatkan sekitar 1 kilogram bibit cabe yang akan di jual

di pasaran, sehingga apabila dikalkulasikan selama satu tahun yang notabene hanya sekitar tiga hingga empat bulan pertahunnya perusahaan ini mampu mengolah sekitar 1250 Kg atau setara 1,25 Ton bibit cabe yang diperdagangkan.

Proses pengambilan bibit cabe dari tanaman cabenya sangat sederhana, yaitu hanya dengan membelah cabe menjadi dua bagian kemudian biji-biji di tengahnya yang dikeluarkan dan biji inilah yang akan menjadi cikal bakal bibit dari tanaman cabe yang akan mengalami pengolahan selanjutnya hingga mendapatkan bibit tanaman cabe yang berkualitas pula. Setelah proses pengambilan biji, maka daging/kulit cabe tersebut tidak digunakan/diolah kembali, sehingga daging/kulit cabe ini menjadi sisa industri atau bisa di katakana limbah dan diberikan kepada siapa saja yang menginginkan tanpa dipungut biaya satu peser pun. Berikut ilustrasi cabe yang segar yang akan di olah.



Gambar 1.1 Cabe Segar

1.2 Permasalahan Mitra

Mengacu pada uraian analisis di atas, maka perlu dilakukan upaya pemanfaatan sisa industri menjadi olahan yang lebih bermanfaat,berkualitas dan berdaya jual agar masyarakat sekitar mendapat manfaatnya.

Permasalahan prioritas yang menjadi kesepakatan bersama adalah diperlukannya upaya agar sisa industry atau limbah cabe tersebut menjadi lebih bermanfaat bagi

masyarakat sekitar. Oleh sebab itu dilakukan pemetaan aspek apa saja yang mampu dimaksimalkan, antara lain:

a. Aspek Lingkungan

Manajemen pengelolaan limbah yang kurang maksimal cukup menjadi hambatan dalam mengembangkan lingkungan dusun. Diperlukan adanya keberlanjutan dalam pengolahan limbah secara lebih terencana dan terstruktur. Minimnya motivasi dalam pengelolaan limbah yang ada di sekitar yang menyebabkan kurangnya pemasukan tambahan bagi warga setempat.

b. Aspek Ekonomi

Secara umum perekonomian masyarakat Dusun Nglinggan, Ngemplak, Sleman masih perlu ditingkatkan dan merata bagi seluruh masyarakatnya. Kelompok ibu rumah tangga ini tidak memiliki keterampilan dan pengetahuan yang lebih dalam mendapatkan pemasukan lain selain mengandalkan para suami.

c. Aspek Sosial dan Budaya

Rendahnya peran serta dan partisipasi masyarakat dalam mendukung dan mengembangkan kemampuan kelompok yang lebih produktif menjadikan kelompok ibu rumah tangga Dusun Nglinggan kurang memiliki kemampuan dari segi softskill dan hardskill.

Justifikasi antara kedua belah pihak menghasilkan hasil sebagai berikut:

a. Aspek Ekonomi

Kebutuhan masyarakat dalam meningkatkan pendapatan di era new normal ini menjadi tugas besar bagi perguruan tinggi dan mitra. Mitra membutuhkan pendampingan terutama dalam pendirian bisnis menuju kuliner yang bersumber dari olahan cabe. Pendampingan penerapan teknologi pada UKMK yang telah ada sehingga dapat memperluas promosi, pemasaran,

dan jaringan penjualan yang tertata dengan baik. Sehingga para kelompok ibu rumah tangga mendapatkan pendapatan yang dapat membantu perekonomian keluarga mereka.

b. Aspek Sosial Budaya

Perguruan tinggi mendampingi mitra dalam mensukseskan pendampingan peningkatan softskill dan hardskill para kelompok ibu rumah tangga yang ada di Dusun Nglinggan.

c. Aspek lingkungan

Kebersihan lokasi Dusun Nglinggan turut mensukseskan kebangkitan Dusun Nglinggan ini terutama pengelolaan limbah di lingkungan dan menghasilkan lingkungan yang asri dari manfaat pupuk organik yang diciptakan dan digunakan.

2. BAHAN DAN METODE

2.1. Alat dan Bahan

Adapun alat dan bahan yang digunakan dalam upaya pengolahan sisa industri cabe yaitu berupa beberapa perlengkapan rumah tangga untuk menunjang pengerjaan membutuhkan alat antara lain adalah:

- a. Baskom besar
- b. Ember
- c. Loyang
- d. Oven
- e. Sutil dan solet
- f. Kompor
- g. Gas
- h. Blender
- i. Minyak goreng
- j. Wajan
- k. Mangkok
- l. Saringan

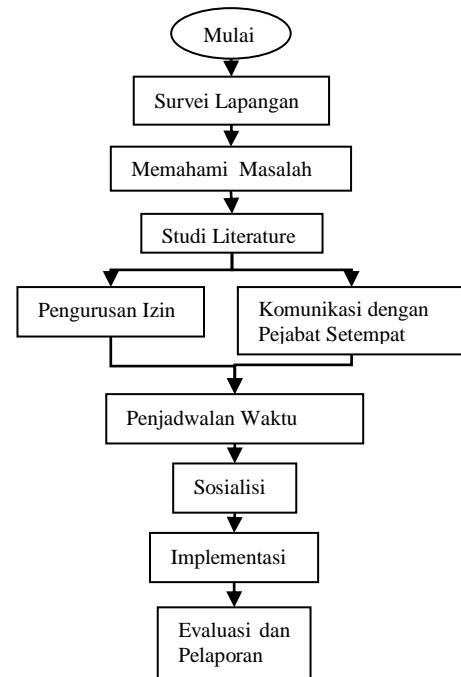
Sedangkan untuk menjadikan abon cabe terasa lebih nikmat membutuhkan bawang putih dan garam serta udang reborn dan penyedap rasa.

2.2. Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan pengolahan cabe menjadi abon ini dijelaskan dalam langkah-langkah berikut ini:

- a. Melakukan survei lapangan.
Survei ini dilakukan untuk mendapatkan data valid terkait jumlah kulit cabe yang akan di olah.
- b. Melakukan komunikasi terhadap pemimpin wilayah pedusunan agar dapat memetakan waktu dan mengumpulkan warga untuk mengeksekusi cabe.
- c. Mencari studi literature dalam pengolahan kulit cabe menjadi abon cabe.
- d. Melakukan pengurusan izin pelaksanaan kegiatan
- e. Melakukan sosialisasi awal kepada ibu-ibu dusun dan melakukan penjadwalan kegiatan
- f. Mengimplementasikan pengolahan kulit cabe menjadi abon cabe.
- g. Melakukan evaluasi kegiatan dan menyusun pelaporan kegiatan

Kegiatan pengabdian masyarakat ini ditampilkan dalam bagan alir untuk lebih mudah membaca alur kegiatan yang dilakukan.



Gambar 2.1 Bagan Alir Pengabdian

3.HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan ini bermula dari mencuci kulit cabe hingga bersih, Meniriskan terlebih dahulu kulit cabe yang telah di cuci dan kemudian membagi menjadi beberapa bagian.

Proses yang dilakukan kemudian ialah mengupas kulit dari bawang putih. Setelah itu bawang putih yang sudah dikupas serta kulit cabe yang telah di cuci dijemur di bawah matahari selama tiga hari penuh hingga cukup layu.



Gambar 3.1 Cabe yang telah di jemur

Setelah di jemur, maka kulit cabe dan bawang putih tersebut di panggang sehingga matang sampai kering sempurna namun jangan sampai hangus.



Gambar 3.2 Memasukkan Kulit cabe dan Bawang ke dalam Loyang

Kemudian mulai memanggang dengan api sekitar 170 Derajat celcius selama kira kira satu jam.



Gambar 3.3 Memanggang

Sambil mengoven kulit cabe dan bawang putih maka kita menyiapkan penggorengan untuk menggoreng udang reborn atau udang apapun yang ada, bisa menggunakan udang basah/udang manis juga tergantung selera.



Gambar 3.4 Menyiapkan Penggorengan



Gambar 3.5 Menggoreng Udang Reborn

Proses menggoreng udang reborn dilakukan hingga matang dan kering namun tidak sampai gosong.



Gambar 3.6 Meniriskan Udang Reborn

Setelah menggoreng udang, kita mulai membuka oven yang sebelumnya digunakan memanggang kulit cabe dan bawang putih.



Gambar 3.7 Mendinginkan Kulit Cabe dan Bawang

Setelah kulit cabe dan bawang putih dingin, maka mulai ke tahap selanjutnya yaitu menghaluskan menggunakan blender. Bawang putih, cabe, udang yang telah di goreng, garam dan penyedap rasa semuanya di masukkan ke dalam blender dihaluskan hingga benar benar halus.



Gambar 3.8 Menghancurkan kulit cabe dan Bawang serta bumbu pelengkap lainnya

Setelah selesai diblender dikeluarkan dan siap untuk di hidangkan. Pada tahapan pengabdian selanjutnya akan dilakukan pendampingan lanjutan terkait proses packaging atau pengemasan agar awet dan menyusun jalur distribusi.

4. KESIMPULAN

Dengan berakhirnya seluruh rangkaian kegiatan pengabdian masyarakat pengolahan kulit cabe menjadi abon cabe tahap I ini sangat disambut antusias oleh warga setempat.

Harapan ke depan, bahwa masyarakat mulai peduli dengan financial development sehingga warga mulai mendapatkan penghasilan tambahan untuk mencukupi kebutuhan keluarga mereka.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini juga didukung oleh mahasiswa dikarenakan mereka terlibat langsung dalam proses pembersihan dan pencucian serta pengeringannya. Pelaksanaan pengabdian ini memberikan edukasi bagi mereka untuk berwirausaha sesuai dengan salah satu mata kuliah yang ada di kurikulum mereka, dan dapat menambah ketrampilan serta kepercayaan diri mereka.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami ucapkan terima kasih yang tak terhingga kepada pihak-pihak yang telah membantu mensukseskan pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat, terkhusus kepada Dukuh Nglingsan yang telah bekerja sama dalam membangun antusiasme masyarakat guna

mendukung kegiatan ini. Dan juga ucapan terimakasih kepada Program Studi Teknik Sipil Universitas Teknologi Yogyakarta yang telah memberikan sumbangsih dan mendukung proses administrasi pelaksanaan kegiatan ini hingga berjalan lancar dan berakhir sesuai harapan dan target yang ditetapkan. Semoga pelaksanaan pengabdian tahap selanjutnya mendapatkan antusiaame yang sama tingginya.

DAFTAR PUSTAKA

- Aska, F.S, Satria, D., dan Werwan Kasoep, 2013, Implementasi Radio Frequency Identification (RFID) Sebagai Otomasi Pada Smartphone, tersedia di <http://repo.unand.ac.id/289/1/jurnal%2520febri%2520zahro%2520aska.pdf>, diakses pada tanggal 9 Juni 2017.
- Buku Kabupaten Sleman Dalam Angka tahun 2019. Penerbit BPS Kabupaten Sleman.
- Buku Kecamatan Ngemplak Dalam Angka tahun 2019. Penerbit BPS Kabupaten SLEman.
- Darsoprajitno, 2009. Ekologi Pariwisata. Bandung : Angkasa.
- Marpaung, Happy.2000. Pengetahuan Pariwisata. Bandung:Alphabeta.
- Nugroho, S.P., 2012, Penguatan Kelembagaan Di Industri Pertanian Dalam Meningkatkan Pertumbuhan Dan Pemerataan Ekonomi Di Indonesia, *Jurnal Benefit*, Vol 15, No 1, hal 90-100.
- Sukerndar, Martinus, Tanti, 2013, Pembuatan Sistem Otomasiuntuk Pengaturan Mekanisme Kerja Mesin Cetak Kerupuk Menggunakan Mikrokontroler ATmega, *Jurnal FEMA*, Vol 1, No. 1, hal 31-38.
- Vidi, Zevi Pratiwi, 2015, *Analisis Usaha Soyben Nugget di Bandung*, Skripsi, Universitas Kristen Maranatha.