

## **PELATIHAN PENGOLAHAN CABAI MERAH UNTUK USAHA INDUSTRI DI DESA PONDOK MEJA KABUPATEN MUARO JAMBI**

**Dharia Renate<sup>1</sup>, Lavlinesia<sup>2</sup>, Indriyani<sup>3</sup>, Diana Pebriani Daulay<sup>4</sup>, Rahayu  
Suseno<sup>5</sup>**

<sup>1,2,3,4,5</sup>Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Jambi, Muaro Jambi, 36122-Indoensia  
<sup>5</sup>e-mail rahayususeno@unja.ac.id

### **Abstrak**

Cabai bubuk kasar atau *chili flakes* merupakan pengolahan cabai merah segar yang dikeringkan dan digiling menjadi bubuk cabai merah kasar untuk digunakan dalam meningkatkan cita rasa pedas pada berbagai ragam hidangan, mulai dari camilan hingga santapan pokok. Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kemampuan masyarakat dalam menguasai teknologi pengolahan *chili flakes*. Rangkaian kegiatan terdiri atas beberapa tahap yaitu, tahap penyuluhan, tahap demonstrasi dan praktik, tahap tanya jawab dan konsultasi. Hasil dari kegiatan demonstrasi dan praktik mampu meningkatkan pengetahuan masyarakat di lokasi tentang pengolahan cabai merah menjadi *chili flakes*. Adanya peningkatan nilai rata-rata pada *post-test* menjadi 89,05 serta antusiasme peserta menunjukkan keberhasilan kegiatan ini. Kesimpulan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini yaitu berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam pengolahan cabai merah menjadi *chili flakes* dengan potensi pengembangan usaha mandiri yang berkelanjutan untuk meningkatkan kesejahteraan dan perekonomian desa.

**Kata Kunci:** *chili flakes*, pengolahan, kesejahteraan

### **Abstract**

*Chili flakes are processed from fresh red chilies that are dried and ground into a coarse red chili powder to enhance the spicy flavor of various dishes, ranging from snacks to main courses. This community service activity aims to improve the community's ability to master chili flake processing technology. The series of activities consisted of several stages, namely the outreach stage, the demonstration and practice stage, and the question and answer and consultation stage. The results of the demonstration and practice activities were able to increase the knowledge of the community in the location about processing red chilies into chili flakes. The increase in the average post-test score to 89.05 and the enthusiasm of the participants indicate the success of this activity. The conclusion of this community service activity is that it successfully increased the knowledge and skills of the community in processing red chilies into chili flakes with the potential for developing sustainable independent businesses to improve community welfare and the village economy.*

**Keywords:** *chili flakes, processing, welfare*

## **PENDAHULUAN**

Desa Pondok Meja termasuk dalam Kecamatan Mestong wilayah Kabupaten Muaro Jambi, Jambi. Desa Pondok Meja berjarak 9 Km dari Kecamatan Mestong, lebih jauh lagi berjarak 39 km dari Ibukota Kabupaten Muaro Jambi. Desa Pondok

Meja terbagi menjadi 6 dusun dengan jumlah total 26 Rukun Tetangga (RT) semuanya termasuk ke dalam Kecamatan Mestong yang merupakan desa binaan Universitas Jambi. Jumlah penduduk desa Pondok Meja Kecamatan Mestong berdasarkan data tahun 2023 sebanyak 3.370 jiwa yang terdiri dari 1.769 jiwa laki-laki (52,49%) dan 1.601 perempuan (47,51%). Mayoritas penduduk Kecamatan Mestong berprofesi sebagai petani, terutama di sektor perkebunan kelapa sawit dan karet, dengan jumlah sekitar 80% dari total populasi. Selain itu, terdapat juga sebagian kecil penduduk yang bekerja sebagai buruh tani. Pertanian yang diusahakan di lahan pekarangan, tegalan dan perladangan umumnya ditanami sayuran seperti sayuran hijau, tomat dan cabai merah (BPS Kabupaten Muaro Jambi, 2024).

Hasil-hasil sayuran tersebut langsung dijual di pasar-pasar dan sebagian disimpan untuk konsumsi sehari-hari. Cabai merah merupakan jenis komoditi yang dominan diantara sayuran tersebut. Cabai merah masuk dalam lima besar sayuran serta produksinya cukup tinggi selama beberapa tahun terakhir disamping bawang merah, kentang, kubis dan cabai rawit (Subdirektorat Statistik Hortikultura, 2019). Seiring dengan perkembangan industri dan meningkatnya jumlah penduduk kebutuhan cabai juga ikut meningkat (Dendang et al., 2016). Berdasarkan laporan Badan Pusat Statistik (BPS) bahwa produksi cabai besar nasional mencapai 1,55 juta ton pada tahun 2023, naik sebesar 78,67 ribu ton (5,53%) bila dibandingkan tahun 2022 (Wibowo et al., 2024).

Perlu dilakukan pengolahan cabai untuk mencegah kerusakan yang dapat terjadi karena proses metabolisme bahan atau karena faktor eksternal (Yudianto et al., 2020). Salah satu penyebab mudah rusaknya cabai sehingga memiliki umur simpan yang pendek adalah karena cabai mengandung kadar air yang tinggi (Ramdani et al., 2019). Saat panen cabai dapat mengandung kadar air mencapai sekitar 81,77% (Bawana et al., 2022). Pengolahan produk cabai meliputi pengurangan kadar air dan pengeringan menjadi produk-produk seperti simplisia cabai kering utuh, serpihan cabai, dan bubuk cabai (Renate et al., 2022). Cabai bubuk kasar atau *chili flakes* merupakan pengolahan cabai merah segar yang dikeringkan dan digiling menjadi bubuk cabai merah kasar. Tren penggunaan cabai bubuk kasar

meningkat di kalangan rumah tangga dan industri, karena dianggap praktis dan mudah dibawa, sejalan dengan kebutuhan akan bumbu cabai yang semakin tinggi (Suherman & Yusrianti, 2023). Penggunaan cabai kering sebagai bumbu masak harian sudah menjadi tradisi di berbagai masakan Asia.

Penambahan cabai dapat memberikan rasa pedas, terutama yang disebabkan oleh kapsaisinoid, minyak yang dapat menambah nilai pada hidangan yang disajikan (Fabela-Morón et al., 2020; Zamljen et al., 2022). Selain itu, karotenoid, polifenol, quercetin, elemen mineral, kapsaisinoid, dan banyak jenis vitamin dalam cabai telah menunjukkan efek menguntungkan bagi kesehatan manusia (Zellama et al., 2022). Secara khusus, kapsaisinoid dan karotenoid dalam cabai diketahui memberikan banyak efek farmakologis dan fisiologis, termasuk analgesia, antimutasi, antikanker, antiperadangan, antimikroba, antioksidan, dan antiobesitas. (Yang et al., 2018; Zhang et al., 2021).

Pembuatan bubuk cabai kasar dilakukan melalui serangkaian proses, antara lain sortasi, pencucian, perebusan, penirisan, pengeringan, dan penggilingan (Hayati et al., 2023). Kegiatan sortasi bertujuan untuk mendapatkan cabai merah yang baik dengan tingkat kemasakan di atas 60%, bersih, tidak cacat atau penampakan fisik mulus. Selanjutnya tangkai cabai serta bagian yang rusak dibuang. Proses pencucian dilakukan agar cabai bebas dari kotoran dan sisa-sisa bahan kimia. Kemudian ditiriskan hingga kering. Proses blansir untuk mencegah perubahan warna atau browning akibat enzim polipenol (Karmila et al., 2024). Selain itu cabai merah tidak keriput dan warna cerah akibat proses pengeringan. Pengeringan alami di bawah sinar matahari selama 10 hari dan penggilingan hingga menjadi bubuk cabai kering. Suhu maksimum rata-rata adalah 34 °C dan kelembaban 60% selama pengeringan alami di bawah sinar matahari (Li et al., 2023)

Pengolahan cabai merah bubuk kasar *chili flakes* relatif mudah dan tidak membutuhkan biaya besar. Hasil penelitian (Renate et al., 2022) menyatakan bahwa cabai merah keriting segar dikeringkan dengan metode sinar matahari dikombinasikan dengan kipas angin juga pengeringan menggunakan sinar matahari dan tray drier atau oven, menghasilkan cabai kering dengan kadar air 7% dan warna merah terang; selanjutnya cabai kering dilakukan penggilingan dengan blender

menghasilkan cabai merah kasar (*chili flakes*) dengan rendemen 66,86%, kadar air sebesar 7,5% dan kandungan vitamin C relative tinggi sebesar 193,60 mg/100g serta nilai kecerahan warna merah kekuningan berkisar +25 sampai +42,3.

Pelatihan pengolahan cabai merah menjadi *chili flakes* sangat penting untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat Desa Pondok Meja. Selama ini, cabai merah dijual dalam bentuk mentah dengan harga fluktuatif dan nilai ekonomi yang rendah. Melalui pelatihan ini, masyarakat terutama kelompok tani dan ibu-ibu yang tergabung dalam organisasi Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) didorong untuk menghasilkan produk olahan bernilai tambah tinggi yang tahan lama dan memiliki pasar lebih luas.

Kegiatan ini juga mendukung diversifikasi usaha, membuka peluang pendapatan baru, serta memanfaatkan potensi lokal secara optimal. Selain itu, pelatihan ini selaras dengan program pemerintah dalam pengembangan agroindustri dan pemberdayaan masyarakat pedesaan melalui peningkatan keterampilan dan penguatan ekonomi lokal.

Permasalahan utama yang dihadapi masyarakat Desa Pondok Meja adalah keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah hasil pertanian, khususnya cabai merah, menjadi produk bernilai jual tinggi. Selama ini, masyarakat terutama kelompok tani dan ibu-ibu PKK masih bergantung pada penjualan hasil panen mentah dengan harga yang tidak stabil dan cenderung rendah, terutama saat panen raya. Ketergantungan pada pasar tradisional juga membatasi jangkauan dan potensi keuntungan yang dapat diperoleh. Selain itu, kurangnya inovasi dalam menciptakan produk olahan berbasis cabai merah membuat potensi besar yang dimiliki belum dimanfaatkan secara optimal. Kondisi ini menjadikan pelatihan pengolahan cabai merah sangat relevan dan dibutuhkan untuk mendorong peningkatan kapasitas dan kesejahteraan masyarakat.

Fokus utama pelatihan ini adalah pada penguasaan teknik pengolahan cabai merah menjadi *chili flakes* yang berkualitas. Peserta akan dibekali dengan pengetahuan mendalam tentang pemilihan bahan baku, proses pengeringan yang optimal, teknik penggilingan yang menghasilkan tekstur yang diinginkan, serta praktik pengemasan yang menjaga kualitas dan umur simpan produk. Selain itu,

pelatihan ini juga mencakup aspek manajemen usaha, pemasaran, dan strategi pengembangan produk.

Pengabdian ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat Desa Pondok Meja melalui pelatihan pengolahan cabai merah agar dapat meningkatkan nilai tambah produk dan mengurangi ketergantungan pada penjualan dalam bentuk mentah. Kegiatan ini menargetkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta, yang diukur melalui hasil *pretest*, *posttest*, dan kemampuan praktik langsung. Selain itu, peserta diharapkan memahami potensi ekonomi dari pengolahan cabai merah, yang akan dievaluasi melalui survei atau wawancara setelah pelatihan. Target lainnya adalah minimal 50% peserta mampu mengoperasikan peralatan pengolahan sederhana secara mandiri. Dengan tercapainya target-target tersebut, pengabdian ini diharapkan memberikan dampak nyata bagi peningkatan kesejahteraan dan kemandirian ekonomi masyarakat berbasis potensi lokal.

## **METODE**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini melibatkan Universitas Jambi sebagai lembaga pelaksana yang bermitra langsung dengan kelompok ibu-ibu PKK Desa Pondok Meja, Kecamatan Mestong, Kabupaten Muaro Jambi. Universitas Jambi berperan sebagai fasilitator utama, yang bertindak sebagai narasumber sekaligus penyuluh dalam pelatihan pengolahan cabai merah. Melalui peran tersebut, universitas turut memberikan kontribusi dalam alih pengetahuan dan pendampingan teknis kepada masyarakat. Sementara itu, kelompok ibu-ibu PKK berperan sebagai mitra aktif yang terlibat dalam seluruh rangkaian kegiatan, mulai dari perencanaan hingga pelaksanaan pelatihan, serta menjadi agen penggerak dalam penerapan hasil pelatihan di tingkat rumah tangga. Adapun masyarakat Desa Pondok Meja, khususnya para petani cabai merah, menjadi sasaran utama program ini, dengan harapan mereka dapat memperoleh manfaat langsung dalam bentuk peningkatan keterampilan, nilai tambah produk pertanian, dan kemandirian ekonomi berbasis potensi lokal. Kolaborasi antara perguruan tinggi dan komunitas lokal ini

diharapkan dapat menciptakan dampak yang berkelanjutan dan relevan dengan kebutuhan masyarakat.

Metode pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan pendekatan *Asset-Based Community Development* (ABCD), yaitu pendekatan pemberdayaan yang berfokus pada penggalian dan pemanfaatan aset yang telah dimiliki oleh masyarakat. Dalam konteks ini, aset yang dimaksud mencakup potensi sumber daya manusia seperti petani cabai merah dan ibu-ibu yang tergabung dalam organisasi Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK), ketersediaan bahan baku lokal berupa cabai merah segar, serta sarana pendukung seperti Balai Pertemuan Desa yang digunakan sebagai tempat pelatihan. Pendekatan ABCD dipilih untuk mendorong masyarakat agar lebih mandiri dan aktif dalam mengembangkan potensi lokal secara berkelanjutan.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian dilakukan melalui beberapa tahapan sistematis. Tahap pertama adalah penyuluhan, di mana tim pengabdian memberikan materi tentang pengolahan cabai merah menjadi bubuk kasar (*chili flakes*) secara langsung di Balai Pertemuan Desa. Materi disampaikan melalui ceramah, diskusi, dan tanya jawab, serta didukung oleh modul penyuluhan sebagai media alih pengetahuan. Tahap kedua adalah demonstrasi dan praktik, di mana tim menunjukkan proses pengolahan mulai dari sortasi, pencucian, blansir, pengeringan, hingga penggilingan dan pengemasan. Peserta dibagi dalam kelompok kecil dan diberi kesempatan untuk mempraktikkan sendiri proses tersebut dengan bahan yang disediakan. Tahap ketiga adalah sesi konsultasi dan pendampingan lanjutan, yang bertujuan membantu peserta dalam mengatasi kendala praktik di lapangan, khususnya dalam hal pengemasan dan pengelolaan usaha kecil.

Untuk mengukur keberhasilan program, dilakukan evaluasi melalui *pretest* dan *posttest* yang mencakup aspek teknis pengolahan cabai, seperti pemilihan bahan baku, teknik pengeringan, penggilingan, higienitas, dan standar mutu produk. Evaluasi ini bertujuan menilai peningkatan pengetahuan peserta, dengan indikator keberhasilan yaitu adanya peningkatan skor minimal 20% antara *pretest* dan *posttest*. Selain itu, keberlanjutan program juga dipantau melalui kegiatan monitoring dan pendampingan pasca pelatihan. Monitoring dilakukan secara

berkala, baik melalui kunjungan langsung maupun komunikasi daring untuk menampung umpan balik dan mendiskusikan solusi terhadap kendala yang dihadapi peserta. Direncanakan pula pelatihan lanjutan yang berfokus pada pengembangan usaha dan strategi pemasaran produk *chili flakes*, guna memastikan kemandirian dan keberlangsungan program di tingkat masyarakat. Pendekatan ABCD yang menekankan pada kekuatan lokal diharapkan mampu menumbuhkan semangat kemandirian dan produktivitas ekonomi masyarakat Desa Pondok Meja melalui usaha rumah tangga berbasis pengolahan cabai merah.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kegiatan pengabdian masyarakat yang berfokus pada pengolahan cabai merah menjadi *chili flakes* di Desa Pondok Meja, Kecamatan Mestong, Kabupaten Muaro Jambi telah berhasil dilaksanakan dengan baik. Kegiatan ini resmi dibuka oleh sambutan hangat dari Ketua Tim Pengabdian, Dr. Ir. Dharia Renate, M.Sc., yang memberikan semangat dan motivasi kepada seluruh peserta yang berjumlah 32 orang seperti ditunjukkan pada Gambar 1. Pelatihan ini melibatkan peserta dari berbagai kalangan, yaitu ibu rumah tangga, petani, dan pedagang, yang memiliki minat yang tinggi untuk mengembangkan keterampilan dan pengetahuan baru. Pemahaman awal peserta mengenai pengolahan cabai menjadi *chili flakes* sebelum pelaksanaan kegiatan diukur dengan melaksanakan *pre-test*. Hasil *pre-test* menunjukkan nilai rata-rata sebesar 66,30, yang mengindikasikan bahwa peserta memiliki pengetahuan dasar yang cukup namun masih perlu ditingkatkan.



**Gambar 1 Sambutan dari Ketua Tim Pengabdian**

Kegiatan diawali dengan penyuluhan dari tim kegiatan yang disampaikan secara interaktif, dilengkapi dengan media visual seperti gambar dan video untuk mempermudah pemahaman peserta. Materi penyuluhan mencakup tujuan pengolahan cabai menjadi *chili flakes*, potensi pasar produk ini, langkah-langkah pembuatan, serta bahan dan alat yang diperlukan. Untuk memperkuat pemahaman peserta, kegiatan dilanjutkan dengan demo dan praktek langsung proses pembuatan *chili flakes* seperti yang ditunjukkan pada Gambar 2. Demonstrasi ini memberikan kesempatan bagi peserta untuk melihat secara langsung setiap tahapan pembuatan, mulai dari pemilihan cabai yang berkualitas hingga pengemasan produk akhir. Salah satu tantangan yang dihadapi selama kegiatan adalah meningkatkan keinginan tahu peserta akan manfaat *chili flakes*, baik untuk konsumsi rumah tangga maupun sebagai peluang usaha. Untuk mengatasi tantangan ini, tim pengabdian memberikan contoh-contoh produk olahan yang menggunakan *chili flakes* sebagai bahan baku, serta menjelaskan potensi pasar yang luas untuk produk ini. Selain itu, dilakukan diskusi kelompok untuk menggali ide-ide kreatif mengenai pengembangan produk olahan berbahan dasar *chili flakes*.



**Gambar 2 Penyampaian materi dan demonstrasi pembuatan *chili flakes***

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan melalui beberapa tahapan yang saling terkait dan dirancang secara sistematis untuk memberdayakan kelompok tani dan ibu-ibu PKK di Desa Pondok Meja dalam mengolah cabai merah menjadi produk olahan bernilai tambah berupa *chili flakes*. Setiap tahapan, mulai dari penyuluhan, demonstrasi, praktik langsung, hingga sesi konsultasi dan pendampingan, disusun untuk memastikan terjadinya alih pengetahuan yang efektif, peningkatan keterampilan teknis, serta mendorong kemandirian peserta dalam memulai usaha

skala rumah tangga. Hasil dari setiap tahapan tidak hanya mencerminkan keberhasilan pelaksanaan kegiatan, tetapi juga memberikan gambaran komprehensif mengenai efektivitas pendekatan yang digunakan dalam mencapai tujuan pengabdian, yaitu peningkatan kapasitas dan kemandirian ekonomi masyarakat melalui pemanfaatan potensi lokal secara berkelanjutan.

Tahap penyuluhan menjadi fondasi penting dalam menanamkan pemahaman dasar mengenai potensi dan manfaat pengolahan cabai merah. Materi penyuluhan mencakup urgensi diversifikasi produk pertanian, potensi pasar *chili flakes*, aspek ekonomi, serta pengenalan singkat mengenai tahapan-tahapan pengolahan. Hasil observasi dan umpan balik awal menunjukkan antusiasme peserta dalam menyimak materi yang disampaikan. Pertanyaan-pertanyaan awal yang muncul mencerminkan rasa ingin tahu dan ketertarikan peserta terhadap peluang usaha baru ini. Penyuluhan yang disampaikan berhasil membuka wawasan peserta mengenai nilai tambah yang dapat diperoleh melalui pengolahan cabai merah, yang sebelumnya mungkin belum sepenuhnya disadari. Tingkat kehadiran peserta pada sesi penyuluhan yang tinggi juga mengindikasikan adanya minat awal yang kuat terhadap topik yang diangkat.

Tahap demonstrasi dan praktik merupakan inti dari kegiatan pengabdian ini, di mana peserta secara langsung menyaksikan dan mempraktikkan tahapan pengolahan *chili flakes*. Demonstrasi dilakukan secara bertahap, mulai dari sortasi, pencucian, blansir (jika diterapkan), penirisan, pengeringan menggunakan metode sederhana (penjemuran dan/atau alat pengering jika tersedia), hingga penggilingan dan pengemasan. Selama demonstrasi, peserta aktif mengamati dan mengajukan pertanyaan terkait detail teknis setiap tahapan.

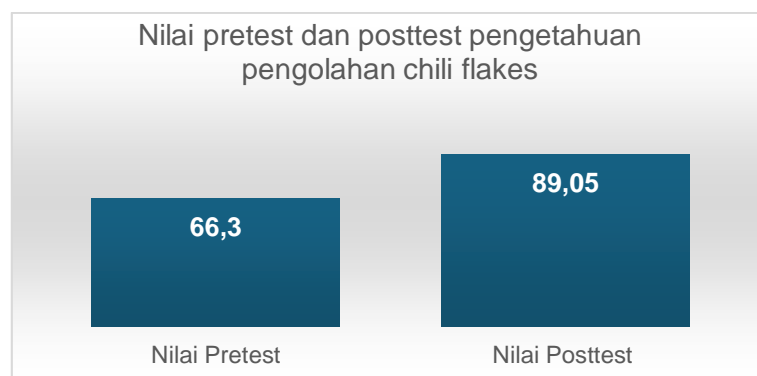
Sesi praktik memberikan kesempatan bagi peserta untuk mengaplikasikan pengetahuan yang telah diperoleh. Hasil pengamatan selama praktik menunjukkan adanya peningkatan keterampilan peserta secara bertahap. Pada awal praktik, beberapa peserta mungkin masih memerlukan bimbingan intensif, namun seiring berjalannya waktu dan pengulangan, kemampuan mereka dalam melakukan setiap tahapan pengolahan semakin meningkat. Kualitas *chili flakes* yang dihasilkan oleh peserta selama sesi praktik juga menunjukkan perkembangan positif, baik dari segi

kebersihan, ukuran, maupun tampilan. Keterlibatan aktif dan semangat belajar peserta selama sesi praktik menjadi indikator keberhasilan metode *learning by doing* yang diterapkan.

Tahap tanya jawab dan konsultasi memberikan ruang bagi peserta untuk mengklarifikasi keraguan, berbagi pengalaman selama praktik, dan mendiskusikan potensi implementasi pengolahan *chili flakes* di lingkungan mereka. Sesi ini berlangsung interaktif dan konstruktif. Berbagai pertanyaan muncul, mulai dari teknis pengolahan yang lebih mendalam, potensi kendala yang mungkin dihadapi, hingga aspek pemasaran dan perizinan usaha skala mikro.

Konsultasi individu dan kelompok memberikan kesempatan bagi tim pengabdian untuk memberikan solusi dan saran yang lebih spesifik sesuai dengan kondisi dan potensi masing-masing peserta. Diskusi mengenai perhitungan biaya produksi, strategi pemasaran sederhana, dan pembentukan kelompok usaha menjadi topik yang hangat. Antusiasme peserta dalam mengajukan pertanyaan dan berdiskusi menunjukkan adanya keinginan yang kuat untuk tidak hanya memahami proses pengolahan, tetapi juga untuk mewujudkan usaha *chili flakes* secara nyata. Tahap ini menjadi penting dalam memberikan dukungan mental dan informasi yang dibutuhkan peserta untuk melangkah lebih jauh setelah kegiatan pengabdian berakhir.

*Post-test* dilakukan untuk mengukur peningkatan pengetahuan peserta setelah rangkaian kegiatan selesai. Hasil *post-test* menunjukkan peningkatan yang signifikan, dengan nilai rata-rata mencapai 89,05 seperti yang ditunjukkan Gambar 3.



**Gambar 3 Nilai Pretest dan Posttest**

Peningkatan nilai 20% ini membuktikan bahwa kegiatan pelatihan yang dilakukan telah memberikan tambahan wawasan dan keterampilan yang sangat bermanfaat bagi peserta. Hal ini membuktikan bahwa metode pelatihan yang digunakan, yaitu kombinasi antara penyuluhan oleh tim pengabdian, demonstrasi dan praktik, serta tanya jawab dan konsultasi, sangat efektif dalam meningkatkan pemahaman peserta. Diskusi yang berlangsung setelah demonstrasi juga menjadi momen yang berharga bagi peserta untuk berbagi pengalaman dan pengetahuan. Ibu-ibu PKK yang hadir banyak menyampaikan pertanyaan mengenai kendala yang sering dihadapi dalam mengolah cabai serta tips untuk menghasilkan produk yang berkualitas.

Sebagai bentuk dukungan terhadap kegiatan ini, tim pengabdian menyerahkan sejumlah alat pengolahan cabai kepada ketua PKK Desa Pondok Meja untuk dapat dimanfaatkan dalam memulai usaha produksi *chili flakes* secara mandiri. Penyerahan alat ini juga menjadi simbolis dari kolaborasi antara akademisi dan masyarakat guna meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Dokumentasi penyerahan alat bantu pembuatan *chili flakes* dapat dilihat pada Gambar 4. Diharapkan peserta dapat mempraktikkan langsung ilmu yang telah mereka peroleh dan menghasilkan produk *chili flakes* dengan kualitas yang baik.



**Gambar 4 Penyerahan alat bantu pembuatan *chili flakes***

Sebagai tindak lanjut dari kegiatan ini, tim pengabdian berencana melakukan pendampingan usaha bagi peserta yang berminat mengembangkan produksi *chili*

*flakes*. Pendampingan ini mencakup aspek pemasaran produk, pengembangan desain dan bahan kemasan yang menarik dan sesuai standar pangan, serta bantuan teknis dalam Pengurusan Izin Produksi Rumah Tangga (P-IRT). Berdasarkan hasil pengabdian, ditemukan bahwa sebagian besar peserta memiliki minat tinggi untuk memproduksi *chili flakes*, namun masih menghadapi kendala pada aspek pengemasan, strategi penjualan, serta keterbatasan akses ke pasar.

Temuan ini sejalan dengan teori yang menyatakan bahwa kewirausahaan tidak hanya bertumpu pada produk, tetapi juga pada kemampuan mengemas nilai produk tersebut secara menarik dan menjangkau pasar secara efektif (Haryoko et al., 2021). Selain itu, menurut Kotler dan Keller (2016), bauran pemasaran mencakup empat hal pokok yang dapat dikontrol, yaitu produk (*product*), harga (*price*), tempat (*place*), dan promosi (*promotion*). Keempat elemen ini merupakan alat-alat pemasaran yang digunakan untuk mencapai target pasar (Kotler & Keller, 2016). Dengan membandingkan teori ini dengan kondisi lapangan, dapat disimpulkan bahwa meskipun peserta telah memiliki keterampilan teknis dasar dalam produksi, namun mereka masih memerlukan penguatan dalam aspek manajerial dan pemasaran agar usaha dapat berkelanjutan.

Untuk itu, program pengabdian selanjutnya akan difokuskan pada penguatan kapasitas usaha, termasuk pelatihan manajemen sederhana, branding, dan pemanfaatan platform digital sebagai strategi pemasaran. Upaya penghubungan kelompok usaha dengan pembeli potensial di tingkat lokal maupun nasional juga akan diintensifkan melalui kerja sama dengan koperasi, toko oleh-oleh, serta platform *e-commerce*.

## **SIMPULAN**

Program pengabdian masyarakat yang bertujuan mengolah cabai merah menjadi *chili flakes* di Desa Pondok Meja telah berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat, terutama para ibu rumah tangga, petani, dan pedagang. Melalui pelatihan yang komprehensif, peserta tidak hanya memahami proses pembuatan *chili flakes*, tetapi juga potensi pasar yang luas untuk produk ini. Adanya peningkatan nilai rata-rata pada *post-test* serta antusiasme peserta

menunjukkan keberhasilan program ini. Dengan dukungan pendampingan usaha dan penyediaan alat, diharapkan peserta dapat mengembangkan usaha produksi *chili flakes* secara mandiri dan berkelanjutan, sehingga berkontribusi pada peningkatan kesejahteraan masyarakat dan perekonomian desa.

#### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Apresiasi kami sampaikan kepada Universitas Jambi, terutama Fakultas Pertanian, atas sokongan dana melalui PNPB. Kami juga menghargai keterlibatan aktif ibu-ibu PKK Desa Suka Maju dalam kegiatan ini. Kolaborasi yang baik antara kami telah memberikan dampak positif bagi masyarakat.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Bawana, B. S., Lengkey, L. C. C. E., & Sumayku, B. R. A. (2022). Perubahan Mutu Cabai Merah (*Capsicum annum* L.) selama Penyimpanan Dingin dalam Kemasan Berbeda. *Jurnal Agroekoteknologi Terapan*, 3(2), 269–278.
- BPS Kabupaten Muaro Jambi. (2024). *Kecamatan Mestong dalam Angka 2024* (D. Lurisdjati, Ed.; Vol. 16). BPS Kabupaten Muaro Jambi.
- Dendang, N., Lahming, & Rais, Muh. (2016). Pengaruh Lama dan Suhu Pengerinan terhadap Mutu Bubuk Cabai Merah (*Capsicum Annuum* L.) dengan Menggunakan Cabinet Dryer. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 2, S30–S39.
- Fabela-Morón, M. F., Cuevas-Bernardino, J. C., Ayora-Talavera, T., & Pacheco, N. (2020). Trends in Capsaicinoids Extraction from Habanero Chili Pepper (*Capsicum Chinense* Jacq.): Recent Advanced Techniques. *Food Reviews International*, 36(2), 105–134.
- Haryoko, S., Jaya, H., & Baharuddin, A. R. (2021). *Membangun Kewirausahaan Berbasis Inovasi dan Teknologi Informasi*. Yayasan Ahmar Cendekia Indonesia.
- Hayati, Nurahmi, & R, Y. (2023). Pengaruh Lama Blansir dan Suhu Pengerinan terhadap Kualitas Bubuk Cabai Merah (*Capsicum annum* L.). *Jurnal Agrium*, 20(3), 250–257.
- Karmila, K., Tahir, M., & Antuli, Z. (2024). pengaruh suhu blanching terhadap sifat fisik dan kimia Frozen food sayur terung (*solanum melongna* L) dan pengamatan penyimpanan. *Jambura Journal of Food Technology*, 6(2), 192–198.
- Koswara, S., Purba, M., Sulistyorini, D., Nuraini, A., Latifah, Y. K., Yunita, N. A., Wulandari, R., Riani, D., Lustriane, C., Aminah, S., Lastri, N., & Lestari, P.

- (2017). *Produksi Pangan Untuk Industri Rumah Tangga: Cabai Bubuk*. Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya. Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Marketing Management* (15th ed.). Pearson Education Inc.
- Li, K., Chen, T., Shi, X., Chen, W., Luo, X., Xiong, H., Tan, X., Liu, Y., & Zhang, D. (2023). Residue behavior and processing factors of thirteen field-applied pesticides during the production of Chinese traditional fermented chopped pepper and chili powder. *Food Chemistry: X*, 19, 100854.
- Ramdani, H., Wicaksono, R. A., & Fachruddin, M. A. (2019). Penambahan Natrium Metabisulfit (Na<sub>2</sub>S<sub>2</sub>O<sub>5</sub>) terhadap Vitamin C dan Warna pada Proses Pengeringan Cabai Merah (*Capsicum annum* L.) dengan Tunnel Dehydrator. *JURNAL AGRONIDA*, 4(2).
- Renate, D., Indriyani, & Simbolon, W. (2022). The Application of an Artificial Dryer and Sun-Drying to Enhance the Quality of Red Chili Flakes *Simplicia*. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1097(1), 012022.
- Subdirektorat Statistik Hortikultura. (2019). *Statistik Tanaman Sayuran dan Buah-buahan Semusim Indonesia 2018* (Subdirektorat Statistik Hortikultura, Ed.). Badan Pusat Statistik.
- Suherman, & Yusrianti. (2023). Penyuluhan Cabai Bubuk Sebagai Produk Skala Rumah Tangga. *Jurnal Community Care*, 1(1), 21–25.
- susana Medho, M., & Muhamad, E. V. (2019). Pengaruh blanching terhadap perubahan nilai nutrisi mikro tepung daun kelor (*Moringa oleifera*). *Partner*, 24(2), 1010–1019.
- Wibowo, A. S., Irijayanti, A. D., Khairunnisa, D. A., Stiyaningsih, H., Putri, I. M., Areka, S. K., & Nurfalah, Z. (2024). *Statistik Hortikultura 2023* (Sulistina & T. H. Marpaung, Eds.; Vol. 5). Badan Pusat Statistik.
- Yang, K., Li, Y., Mao, Z., Liu, X., Zhang, H., Liu, R., Xue, Y., Tu, R., Liu, X., Zhang, X., Li, W., & Wang, C. (2018). Relationship between spicy flavor, spicy food intake frequency, and general obesity in a rural adult Chinese population: The RuralDiab study. *Nutrition, Metabolism and Cardiovascular Diseases*, 28(3), 252–261.
- Yudianto, D., Widhisono, P. W., Adha, S. D., Nurhasanah, N., & Hadisetyana, S. (2020). Quality Evaluation of Chili Flakes by Variation of Packaging and Storage Temperature. *Journal of Tropical Food and Agroindustrial Technology*, 1(01), 11–16.
- Zamljen, T., Slatnar, A., Hudina, M., Veberic, R., & Medic, A. (2022). Characterization and Quantification of Capsaicinoids and Phenolic Compounds in Two Types of Chili Olive Oils, Using HPLC/MS. *Foods*, 11(15), 2256.

- Zellama, M. S., Chahdoura, H., Zairi, A., Ziani, B. E. C., Boujbiha, M. A., Snoussi, M., Ismail, S., Flamini, G., Mosbah, H., Selmi, B., El-Bok, S., & Chaouachi, M. (2022). Chemical characterization and nutritional quality investigations of healthy extra virgin olive oil flavored with chili pepper. *Environmental Science and Pollution Research*, 29(11), 16392–16403.
- Zhang, R., Chen, G., Yang, B., Wu, Y., Du, M., & Kan, J. (2021). Insights into the stability of carotenoids and capsaicinoids in water-based or oil-based chili systems at different processing treatments. *Food Chemistry*, 342, 128308.