

Jurnal Malikussaleh Mengabdi

Volume 1, Nomor 1, April 2022, Halaman 26-32

e-ISSN: 2829-6141, URL: <https://ojs.unimal.ac.id/jmm>DOI: <https://doi.org/10.29103/jmm.v1n1.xxx>

**Pelatihan Teknologi Pengolahan Saus Cabai
Dan Keamanan Pangannya Untuk Masyarakat
Desa Blang Pulo Kecamatan Muara Satu Kota Lhokseumawe**

Suryati^{*1}, Masrullita², Meriatna³, Sulhatun⁴, Nasrul ZA⁵, Ishak⁶

^{1,2,3,5,6}Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Malikussaleh Jl. Batam No.2

Kampus Bukit Indah, Blang Pulo, Kota Lhokseumawe

*Penulis Korespondensi: suryati@unimal.ac.id

ABSTRAK

Cabai merupakan komoditas hortikultura di Indonesia khususnya Aceh yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Cabai digunakan untuk keperluan rumah tangga dan juga dapat digunakan untuk keperluan industri diantaranya, industri bumbu masakan dan industri makanan. Ketersediaan dan kebutuhan cabai merah di masyarakat sangat tidak stabil. Hal tersebut dipengaruhi oleh berbagai faktor, seperti cuaca, bencana, hama, dan sebagainya. Keadaan demikian merupakan permasalahan pertanian yang sering dihadapi di masyarakat. Pada saat produksi meningkat, harga cabai merah relatif rendah. Pada saat produksi cabai merah menurun, harga cabai merah akan meningkat karena terjadi kelangkaan komoditas. Salah satu produk olahan cabai yang akhir-akhir ini semakin memasyarakat adalah saus cabai. Saus cabai adalah saus yang diperoleh dari bahan utama cabai yang berkualitas baik, yang diolah dengan penambahan bumbu-bumbu dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain. Pengolahan buah cabai menjadi serbuk dan saus cabai, selain dapat menghasilkan produk yang lebih awet, juga merupakan konsumsi yang praktis, rasanya enak dan menyegarkan, juga bermanfaat memperbaiki rasa pada masakan. Berdasarkan hal tersebut maka dilakukan Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat Blang Pulo berupa Pelatihan Teknologi Pengolahan Saus Cabai Dan Keamanan Pangannya Untuk Masyarakat Desa Blang Pulo Kecamatan Muara Satu Kota Lhokseumawe. Kegiatan ini bertujuan untuk mendapatkan teknologi pengolahan saus cabai berkualitas yang memenuhi standar mutu, dan dapat meningkatkan nilai tambah serta aman untuk dikonsumsi. Metode yang digunakan adalah penyuluhan dan pendampingan pengolahan saus cabai. Hasil dan luaran yang dicapai dari hasil kegiatan pengabdian yang sudah dilakukan, dari 22 peserta yang mengikuti kegiatan, 100% menyatakan hasilnya sangat bermanfaat, 69% (15 orang) berniat mencoba sendiri, sedangkan 31% biasa saja.

Kata kunci: Saus Cabai, Pelatihan Teknologi Proses, Masyarakat

PENDAHULUAN

Cabai merupakan salah satu hasil pertanian yang melimpah di Aceh, khususnya daerah Aceh tengah dan Aceh utara. Produksi cabai Aceh tahun 2018 sebanyak 1.068.409 kuintal. Aceh tengah 704.386 kuintal (66%) dan Aceh meriah 206.221 kuintal (20%). Permasalahan selama ini produk saus yang beredar dipasaran masih didatangkan dari luar Aceh, produksi cabai dan tomat tinggi, umur simpan kedua komoditas tersebut singkat, harga jual fluktuatif, pendapatan petani rendah dan pemasaran hanya bisa dilakukan secara lokal.

Sehingga perlu usaha untuk mengolah cabai menjadi produk saus untuk meningkatkan nilai tambah 7-15 kali, bisa disimpan lama, pemasaran bisa lebih jauh dan luas.

Kebutuhan saus cabai akhir-akhir ini semakin meningkat, hal ini disebabkan karena semakin berkembangnya jenis makanan yang membutuhkan saus cabai sebagai penyedap seperti mie bakso, mie ayam, ayam goreng (fried chicken), dan jenis makanan lainnya, dan ini sudah berkembang sampai ke pelosok pedesaan (Deptan, 2019). Saus cabai adalah saus yang diperoleh dari bahan utama cabai (*capsicum sp*) yang berkualitas baik, yang diolah dengan penambahan bumbu-bumbu dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan (SNI 01-2976-2006). Bahan-bahan tambahan yang digunakan sangat bervariasi, tetapi yang umum digunakan adalah garam, gula, bawang putih, dan bahan pengental (maizena). Pati digunakan untuk bahan pengikat dan memberikan penampakan yang mengkilap.

Banyak pelaku usaha saus cabai membuat saus cabai yang belum memenuhi persyaratan kualitas dan keamanan pangan serta belum sesuai dengan tuntutan pasar yang terus berkembang, terutama pada pengolahan berskala rumah tangga dan usaha kecil. Dalam membuat produk olahan cabai yang penting diperhatikan adalah kebersihan dan keamanan pangan, hal ini sangat berpengaruh pada kesehatan konsumen. Namun demikian banyak pelaku usaha industri yang tidak memenuhi standar yang telah ditetapkan, sehingga dapat membahayakan konsumen. Ini terjadi karena pelaku industri berusaha untuk memenuhi permintaan pasar dengan harga yang murah dengan mengabaikan aspek mutu (standar) dan keamanan pangan (Deptan, 2019).

Untuk mendapat mutu produk yang memadai, pelaku usaha perlu memiliki dan menerapkan standar prosedur operasional untuk menghasilkan produk olahan yang memenuhi standar mutu yang dibutuhkan. Standar prosedur operasional pengolahan saus cabai merupakan suatu prosedur atau tahapan operasional mulai dari pemilihan bahan baku, bahan-bahan penolong lainnya, penyiapan alat-alat yang digunakan, sampai proses pengolahan yang memenuhi keamanan pangan dan pengemasannya, untuk dapat menghasilkan mutu produk sesuai standar mutu yang diinginkan (Deptan, 2019).

Berdasarkan hal tersebut maka dilakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat “Pelatihan Teknologi Pengolahan Saus Cabai Dan Keamanan Pangannya Untuk Masyarakat Desa Blang Pulo Kecamatan Muara Satu Kota Lhokseumawe”, yang bertujuan untuk mendapatkan teknologi pengolahan saus cabai berkualitas ditingkat masyarakat yang memenuhi standar mutu, dan dapat meningkatkan nilai tambah serta aman untuk dikonsumsi

METODE

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan selama 2 hari, dengan melibatkan 10 orang mahasiswa yang sedang melaksanakan Kuliah Kerja Nyata di desa tersebut. Untuk mencapai solusi yang ditawarkan maka langkah-langkah yang diperlukan tahapan pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat adalah yang meliputi penyuluhan dan sosialisasi, pelatihan, serta monitoring dan evaluasi. Tahapan pelaksanaan tersebut adalah sebagai berikut:

a. Penyuluhan

Memberikan Penyuluhan kepada Masyarakat tentang tata cara dan karakteristik Pembuatan Saos Cabai.

b. Sosialisasi

Sosialisasi penggunaan saos cabai yang sehat dan bergizi serta lezat dengan penggunaan bahan bahan alami

c. Pelatihan

Memberikan pelatihan pembuatan saos yang sesuai dengan standar operasional kesehatan yang diterapkan masyarakat.

d. Monitoring dan evaluasi

Memonitoring hal hal yang telah dilaksanakan dan dievaluasi untuk kegiatan-kegiatan selanjutnya .

HASIL, PEMBAHASAN, DAN DAMPAK

Pada kegiatan selama dua hari ini metode pelaksanaan kegiatan yang dilakukan meliputi: penyuluhan mengenai bahan baku, cara pembuatan, gambaran usaha, pelatihan produksi, analisis ekonomi, manajemen usaha, dan administrasi dan pemasaran. Pada kegiatan ini akan dilatih proses pengolahan saus cabai dari bahan-bahan sesuai standar SNI menjadi produk saus cabai yang memenuhi aturan kemenkes untuk produk saus cabai. Saus cabai dengan kualitas yang baik dengan menggunakan peralatan yang sederhana (timbangan, panci, kompor , blender, ember, alat peniris, plastik seal kemasan, botol plastik atau botol gelas, kukusan (alat steril botol), alat pengisi botol, dan label).

Manajemen usaha dan strategi pemasaran produk yang diajarkan, agar produk tersebut memiliki jaringan pemasaran yang luas, dikenal dan digunakan oleh masyarakat tanpa harus mengeluarkan biaya banyak.

Selama ini pedagang gorengan dan warung nasi goreng dan mi goreng menggunakan saus cabai kemasan bermerk yang harganya semakin lama semakin tinggi dan tingkat keamanan pangannya rendah. Tingginya harga saus cabai menyebabkan tambahan biaya operasional, oleh karena itu perlu dicari produk saus cabai yang keamanan pangannya terjaga dengan biaya terjangkau, sehingga biaya operasional bisa dikurangi dan dapat membuka peluang usaha baru yang mendukung usaha sejenis.

Pengabdian kepada masyarakat dalam proses pengolahan saus cabai di Desa Blang Pulo dilakukan oleh enam orang dosen dan sepuluh orang mahasiswa dan diikuti oleh kelompok pemuda dan ibu-ibu PKK. Rata-rata ibu ibu PKK dan kelompok pemuda berpendidikan SD, SMP dan SMA.

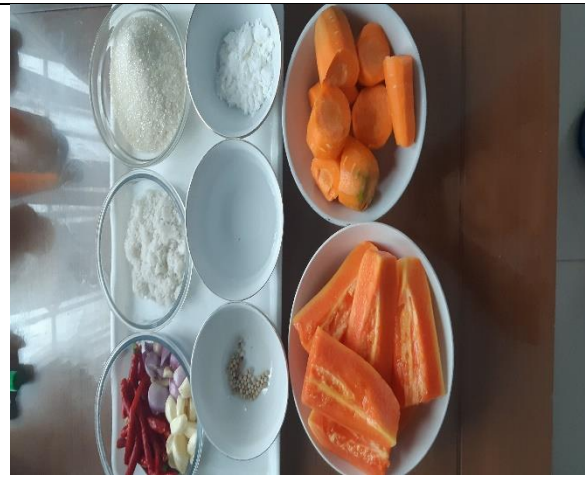
Berdasarkan hasil pengabdian yang dilakukan dengan metode observasi awal dan orientasi didapat permasalahan yang paling utama yang dihadapi adalah kurangnya pengetahuan masyarakat Desa Blang Pulo mengenai karakteristik bahan-bahan, teknologi pengolahan saus cabai dan belum memahami secara mendetail jenis-jenis bahan tambahan pangan yang digunakan untuk produksi saus cabai. Sehingga dapat memenuhi kebutuhan dan mengurangi pengeluaran rumah tangga, menambah pendapatan dan membuka lapangan kerja baru. Hal ini dibuktikan dari kehadiran peserta pengabdian yang diikuti oleh 22 peserta. Sesuai dengan hasil kuesioner yang diberikan rata-rata peserta yang ikut pengabdian dari 100% didapat hasilnya 77% (17 orang) tidak memahami cara pembuatan saus cabai dan tidak mengetahui bahan dan alat-alat yang digunakan serta tidak mengetahui karakteristik bahan. Sedangkan 23 % dari peserta sudah paham cara pembuatannya. Informasi mengenai pengolahan dan pembuatan saus cabai untuk skala rumah tangga juga belum ada yang melakukannya di Desa Blang Pulo Kecamatan Muara satu, Kota Lhokseumawe.

Ibu-ibu kelompok PKK dan kelompok pemuda Desa Blang Pulo belum memperhatikan aspek pengembangan usaha saus cabai. Dari hasil wawancara yang dilakukan menunjukkan bahwa mitra disamping kurang paham dalam proses pembuatan saus cabai juga kurang mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi agar produk saus memiliki kualitas dan mutu yang baik sehingga memiliki nilai jual yang tinggi. Hal ini terbukti dari cara pengolahan yang dilakukan kurang memperhatikan aspek kualitas dimana pada umumnya mitra/peserta belum memperhatikan aspek proses pengolahan saus cabai khususnya pada saat pemilihan bahan baku, pemasakan, pencampuran masing-masing bahan, sterilisasi wadah penyimpanan, pengemasan, sehingga produk yang dihasilkan kurang aman untuk kesehatan dan kemasan yang kurang menarik, dan dapat menyebabkan

pengurangan kualitas produk. Untuk mengatasi permasalahan tersebut dalam pengabdian ini diberitahukan cara pemilihan bahan baku, pemasakan, sterilisasi produk saus yang tepat sesuai dengan karakteristik bahan baku.



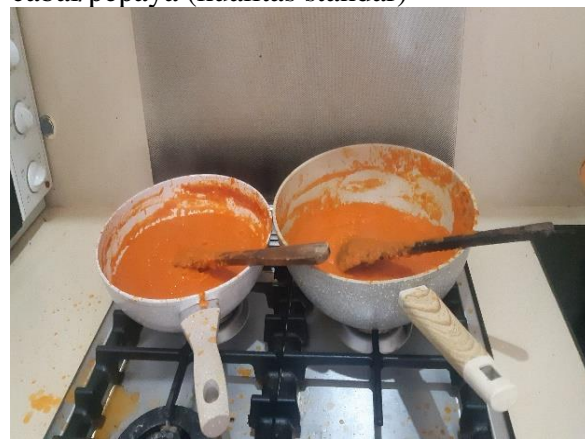
Gambar 1a.
Tahap persiapan bahan baku saus cabai (kualitas premium)



Gambar 1b.
Tahap persiapan bahan baku saus cabai/pepaya (kualitas standar)



Gambar 2.
Tahap penimbangan bahan baku



Gambar 3. Tahap pemasakan saus



Gambar 4.



Gambar 5. Tahap pengemasan saus

Evaluasi kegiatan yang sudah dilakukan hasilnya adalah berhasil dengan indikator keberhasilannya adalah masyarakat setempat sangat mendukung program dan sangat aktif dalam berbagai hal, membantu menyediakan lokasi pembuatan saus cabai secara berkelompok serta permintaan dan keputusan bersama agar program ini berlanjut. Sebelum adanya pelatihan pembuatan saus cabai, masyarakat setempat tidak memproduksi olahan tersebut dan setelah ada program IbM ini mitra (kelompok PKK dan masyarakat) sudah bisa memproduksi saus cabai secara mandiri.

Hasil permasalahan lain dari mitra adalah mitra sudah mengerti jenis-jenis dan karakteristik bahan yang digunakan untuk saus cabai, sudah bisa membuat saus cabai yang sebelumnya belum bisa, kemudian sudah paham faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas saus cabai dan berkeinginan untuk mengembangkan produk saus cabai skala rumah tangga.

Berdasarkan hasil pelatihan, pemberian quisioner dari pembuatan saus cabai, kelompok PKK dan masyarakat Desa Blang Pulo yang ikut serta dalam pengabdian ini berjumlah 22 orang. Dari hasil pengabdian yang sudah dilakukan 100% mengatakan hasilnya sangat bermanfaat, 69% (15 orang) berniat mencoba sendiri, sedangkan 31% biasa saja.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pengabdian yang dilakukan dengan metode observasi awal dan orientasi didapat permasalahan yang paling utama yang dihadapi adalah kurangnya pengetahuan masyarakat Desa Blang Pulo mengenai karakteristik bahan-bahan, teknologi pengolahan saus cabai dan belum memahami secara mendetail jenis-jenis bahan tambahan pangan yang digunakan untuk produksi saus cabai. Sehingga dapat memenuhi kebutuhan dan mengurangi pengeluaran rumah tangga, menambah pendapatan dan membuka lapangan kerja baru. Ibu-ibu kelompok PKK dan kelompok pemuda Desa Blang Pulo belum memperhatikan aspek pengembangan usaha saus cabai

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini Dibiayai dengan Dana Pendapatan Negara Bukan Pajak (PNBP) dalam Daftar Isian Pelaksanaan Anggaran (DIPA) Universitas Malikussaleh Tahun Anggaran 2020 dan Terima kasih kepada LPPM Universitas Malikussaleh atas dukungannya

sehingga terlaksananya kegiatan ini dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

Hasrul Abdi Hasibuan, Rendi Meilano, 2018, *Penggunaan Minyak Sawit Merah Dalam Pembuatan Sambal Cabai Merah Tumis*, Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 19 No. 2, p 95-106.

Muthahhara Thalib, 2019, *Pengaruh Penambahan Bahan Tambahan Pangan Dalam pengolahan Sayur-Sayuran Menjadi Produk Saus Tomat*, Departemen Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin, Makassar

Nur Asni, Dewi Novalinda, 2012, *Teknologi Pengolahan Saus Cabai Berkualitas Dan Keamanan Pangannya Ditingkat Petani Provinsi Jambi*, Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Jambi.

Nursari, La Karimuna, Tamrin, 2016, *Pengaruh pH Dan Suhu Pasteurisasi Terhadap Karakteristik Kimia, Organoleptik Dan Daya Simpan Sambal*, J. Sains dan Teknologi Pangan Vol. 1, No. 2, P. 151-158.

Permenkes RI No. 416/MENKES/PERK/IX/90, *Syarat-syarat Dan Pengawasan Kualitas Air*. Menteri Kesehatan Republik Indonesia

Rosita Anggraini, Ernawati, Sitimawan, Maghfiroh, 2009, *Standar Prosedur Operasional (SPO) Pengolahan Cabe*, Direktorat Pengolahan Hasil Pertanian Direktorat Jenderal Pengolahan Dan Pemasaran Hasil Pertanian Departemen Pertanian, Jakarta.

SNI 01-2976-2006, *Saus Cabe*, Badan Standardisasi Nasional. Jakarta

SNI 01-0222-1995, *Bahan Tambahan Makanan*, Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.

SNI 01-4480-1998, *Cabe Merah Segar*, Badan Standardisasi Nasional, Jakarta