

## PELATIHAN DAN PENGOLAHAN CABAI MERAH MENJADI PRODUK ABON CABAI DI DESA GUNUNG BAHGIE ACEH TENGAH

Erna<sup>1</sup>, Elisa Khairani<sup>2</sup>, Ratnawati<sup>3</sup>, Amna<sup>4</sup>, Irna Hidayah<sup>5</sup>, Amiruddin<sup>6</sup>, Rahmadi Asri<sup>7</sup>

<sup>1,2,3,5,6</sup>Prodi Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Gajah Putih

<sup>4,7</sup>Teknik Informatika, Fakultas Teknik, Universitas Gajah Putih

*email: amnaabdurrahman70@gmail.com*

### Abstrak

Masyarakat Desa Gunung Bahgie didominasi oleh petani. Walaupun masyarakat banyak menjadi petani kopi, namun terdapat pula petani dan pekebun komoditas lainnya. Perkebunan cabai merah dan cabai rawit banyak juga diusahakan di tanah perkebunan di Aceh Tengah. Namun masalah cabai merah yang mempunyai harga yang sangat rendah pada musim panen tidak pernah dapat diatasi. Harga sekilo cabai merah dapat mencapai serendah Rp. 10.000/ kg. Hal ini sangat merugikan petani. Namun para petani dan masyarakat kebanyakan belum mengetahui cara untuk meningkatkan nilai tambah cabai merah menjadi produk lainnya yang lebih tahan lama dan berdaya jual. Tujuan pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk memberikan pelatihan dan pengolahan cabai merah menjadi abon cabai. Diharapkan adanya pelatihan ini dapat memberikan pengetahuan dan pemahaman kepada Mitra bahwa mengolah cabai merah menjadi abon cabai tidak sukar. Harapan ke depannya, produk abon cabai ini dapat memenuhi kebutuhan sendiri dan meningkatkan pendapatan keluarga apabila diusahakan secara serius. Mitra yang mengikuti program ini sebanyak 15 orang, yang merupakan ibu rumah-tangga. Metode dalam Pengabdian kepada Masyarakat ini merupakan transfer ilmu pengetahuan dan teknologi dengan diawali dengan pengisian *Pre Test*, pemberian materi berupa ceramah, Tanya-Jawab, pelatihan, *Post Test* dan pengisian penilaian evaluasi oleh Mitra terhadap pelaksanaan Program Pengabdian kepada Masyarakat ini. Hasil pengabdian ini menunjukkan bahwa masyarakat telah mengikuti pelatihan ini dengan antusias. Terdapat peningkatan pengetahuan dan pemahaman pada Mitra terhadap materi dan pelatihan yang telah diberikan. Sementara itu hasil penilaian evaluasi menunjukkan bahwa Mitra sangat setuju bahwa susunan acara sesuai, 100%. Selain itu, penilaian Mitra menunjukkan sangat puas terhadap program dan akan mengikuti program PkM lagi apabila diadakan, masing-masing mencapai 93,33%.

**Kata kunci:** Cabai Merah, Pelatihan, Pengolahan, Produk, Abon Cabai

### Abstract

The community of Gunung Bahgie Village is dominated by farmers. Although many people are coffee farmers, otherwise there are too planters of other commodities. Many red chili and cayenne pepper plantations are also cultivated and plantation land in Centrak Aceh. However, the problem of red chilies having very low process during the harvest season has never been resolved. The price of a kilo off red chiles can reach as low as Rp. 10,000/ kg. This is very detrimental to farmers. However, farmers and the general public don not yet know how to increase the added value of red chilies into other products that are ore durable and marketable. The aim of this community service is to provide training and process red chilies into shredded chilies. It is hoped that this training can provide knowledge and understanding to partners that processing red chilies into shredded chilie is not difficult. The hope is that the future, this chili shredded product can fulfill one's own needs and increase family income if it is pirsued seriously. There are 15 partners who take part in this program, who are housewives. The methods for Community Service is the transfer of knowledge and technology, starting with completing a *Pre Test*, providing material in the form of lectures, Questions and Answers, training, *Post-Test* and filling in an evaluation assessment by Partners regarding the implementation og this Community Service Program. The results of this service show that the community has participated in this training with enthusiasm. There is an increase in Partners' knowledge and understanding of the material and training that has been provided. Meanwhile, the results of the evaluation assessment showed that Partners strongly agreed that the event arrangement was appropriate, 100%. Apart from that, Partner's assessments shows that they are very satisfied with the program and wull participate in the PkM program again if it is held, each reaching, 93,33%.

**Keywords:** Red Chili, Training, Processing, Product, Shredded Chili

## PENDAHULUAN

Wilayah Aceh Tengah merupakan dataran tinggi yang sangat sesuai ditanami komoditas perkebunan dan pertanian. Salah satunya adalah cabai. Cabai yang ditanam dan dibudidayakan di Aceh Tengah terdiri dari beberapa jenis, diantaranya cabai merah. Sayuran berbentuk buah ini mempunyai prospek ekonomi yang cerah. Masyarakat Aceh tengah khususnya dan masyarakat Aceh banyak menggunakan cabai merah sebagai salah satu bahan pangan yang digunakan dalam menyediakan menu makanan. Hampir kebanyakan menu masakan di Aceh menggunakan penambahan cabai merah.

Namun demikian, cabai merah merupakan salah satu jenis sayuran yang mudah rusak, membusuk dan tidak tahan disimpan lama. Penyimpanan cabai merah sangat memengaruhi perubahan fisik, kimia dan juga tumbuhnya mikrobial (Kurniati, et al., 2020). Bappenas (2013) menyatakan bahwa, konsumsi cabai rata-rata sebesar 1,55 kg per kapita per tahun. Permintaan terhadap cabai selalu tinggi. Terutama, saat musim perayaan hari Besar. Adanya permintaan tinggi membuat banyak petani untuk membudidayakan cabai. Namun masalah panen cabai yang bersamaan seringkali menjadi masalah, karena menyebabkan harga cabai menurun tajam (Nurhakim, 2021). Bagaimanapun produktivitas cabai yang tinggi dan waktu penanaman yang cukup singkat memberi pengaruh pada nilai ekonomis cabai yang juga tinggi. Laporan Taufik (2016) menyatakan bahwa, cabai merah juga banyak mendapatkan permintaan baik domestik maupun ekspor. Sebagian besar masyarakat Indonesia juga banyak menggunakan cabai merah baik untuk digunakan sebagai sambal, saos maupun sebagai campuran dalam menu masakan (Zamrodah & Pintakami, 2020).

Cabai merah dapat mengalami kerusakan hingga 23% selama masa penyimpanan (David, 2018). Keunggulan cabai merah adalah warnanya yang merah dan aromanya yang pedas. Kelebihan ini akan memengaruhi masakan apapun yang ditambahkan cabai merah (Bogusz Jr et al., 2018). Konsumsi cabai merah dalam jumlah yang cukup, berdasarkan beberapa penelitian dapat meningkatkan kesehatan (Bley et al., 2012 dan Ly et al., 2015). Fungsi lain dari cabai merah dalam tubuh adalah berfungsi sebagai anti inflamasi (Chen & Kang, 2013), analgesic (Evangelista, 2015), dan menurunkan kadar gula darah (Yang et al 2014). Cabai merah juga berfungsi sebagai antioksidan (Shahidi & Abigaipalan, 2015 dan Sora et al., 2015) dan memenuhi sumber karotenoid (Kim et al., 2016).

Cabai merah dan cabai rawit mempunyai tantangan dan peluang pasar tersendiri. Namun keduanya akan mengalami penurunan harga saat panen di waktu yang bersamaan (Timisela et al., 2020). Di lain sisi, harga cabai juga mengalami kenaikan ketika hari besar atau musim penghujan (Van, et al., 2017). Adanya harga cabai merah dan cabai rawit yang tidak stabil terutama saat panen memerlukan wewenang banyak pihak (Anwaruddin et al., 2015).

Cabai merah juga dapat diolah menjadi produk non pangan, seperti obat gosok, yang dapat digunakan untuk mengurangi kejang otot, alergi, rematik, mengobati alergi dan melancarkan sirkulasi darah (Tarigan & Wiryanta, 2003). Kandungan capsaicin dalam cabai yang memberikan cabai menjadi produk yang disesuaikan digunakan sebagai obat gosok. KWT Segara Tani menghasilkan berbagai macam produk olahan cabai merah yang mempunyai berbagai macam varian seperti, saos cabai merah original, saos cabai merah, rasa nanas, saos cabai merah rasa mangga, abon cabai merah, cabai merah bubuk dan cabai merah kering (Utomo et al., 2019), selai cabai yang dapat dijadikan peluang usaha masyarakat (Fahriani, et al., 2022), diproses menjadi cabai blok baik kering maupun basah (Hidayat et al, 2013), abon cabai dan tepung cabai (Kesumawati & Hayati, 2016).

. Sementara itu tujuan dari pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk memberikan pelatihan dan pengolahan cabai merah menjadi abon cabai, sehingga masalah komoditas cabai merah yang mempunyai harga menurun tajam pada saat panen dapat diatasi dengan pengolahan menjadi produk abon cabai serta dapat dijadikan ide usaha kecil dan rumah tangga bagi masyarakat sekitarnya.

## METODE

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini dilakukan pada Hari Senin, 18 September 2023 bertempat di Kantor Desa Gunung Bahgie, Kecamatan Kebayakan, Kabupaten Aceh Tengah. Acara dimulai pada pukul 09.00 sampai selesai. Adapun jumlah Mitra yang hadir adalah berjumlah 15 orang. Mitra merupakan ibu-ibu rumah tangga, anggota masyarakat Desa Gunung Bahgie.

Metode yang dilakukan pada pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dengan merujuk kepada Apria & Erlinawati (2020):

1. Tahap Persiapan. Persiapan dilakukan 2 minggu sebelum hari pelaksanaan. Adapun kegiatan yang dilakukan adalah mencari informasi dan survei ke Desa Gunung Bahgie. Tujuannya adalah untuk memperoleh keteranga mengenai kondisi dan keadaan masyarakat desa, permasalahan dan solusi yang akan diambil.
2. Tahap Pelaksanaan Kegiatan. Pada tahap ini Tim Pengabdian melakukan kegiatan Ceramah dan Tanya-Jawab, Pengisian Pre Test. Sesi dilanjutkan dengan Pelatihan yang merupakan Difusi Ipteks dan dilanjutkan dengan Demonstrasi pengolahan cabai merah menjadi abon cabai atau boncabe, pengisian Post Test.
3. Tahap Evaluasi dilakukan pada hari yang sama dengan cara menyebarkan Lembar Penilaian Evaluasi kepada seluruh peserta/ Mitra. Pada tahapan ini Mitra mengevaluasi pelaksanaan kegiatan yang telah dilakukan.

Alat dan Bahan yang diperlukan pada pengolahan abon cabai ini adalah:

Alat:

Pisau, baskom, wajan, sutil, blender, serokan dan botol-botol kecil

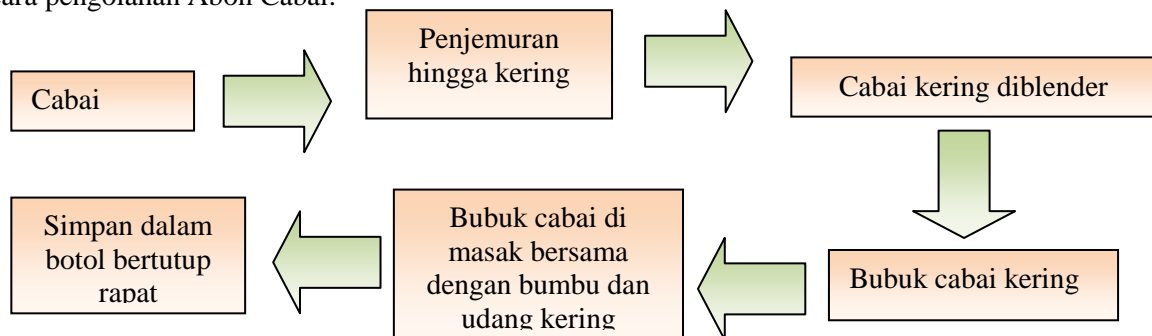
Bahan:

Cabai merah, udang kering (ebi atau udang sekam), bawang putih, bawang merah goreng, kaldu bubuk dan garam

Cara Membuat:

1. Cabai yang sudah dikeringkan dihaluskan sesuai selera. Sisihkan.
2. Haluskan semua bumbu
3. Bumbu yang telah dihaluskan disangrai (masak tanpa minyak) dan masukkan udang kering/ ebi secukupnya.
4. Masukkan cabai kering yang sudah diblender. Tambahkan sedikit kaldu bubuk dan garam.
6. Aduk rata dan lakukan uji rasa dan angkat, apabila sudah masak.
7. Setelah dingin, sesuai suhu ruang abon cabai dapat disimpan dalam botol-botol kecil. Tahan selama 3 bulan.

Cara pengolahan Abon Cabai:



Gambar 1. Diagram alir pengolahan abon cabe

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

Mitra yang dapat hadir pada pelaksanaan Pengabdian kepada masyarakat ini adalah sebanyak 15 orang. Mereka hadir bersama dengan anak-anak mereka disebabkan pada hari yang sama mereka harus memeriksakan anak-anak di Posyandu, Kantor Desa Gunung Bahgie.

Tabel 1. Hasil Pre Test

No.	Pertanyaan	Tidak Tahu	Ragu-Ragu	Tahu
1.	Apakah Anda pernah mendengar/ mengetahui mengenai bon cabai?	40%	6,67%	53,33%
2.	Apakah anda mengetahui cara pembuatan abon cabai?	40%	13,33%	40%
3.	Apakah Anda mengetahui bahwa abon cabai dapat dijadikan usaha industri rumahtangga	33,33%	40%	26,67%
4.	Apakah pengolahan abon cabai tidak rumit/ sederhana	53,33%	33,33%	13,33%
5.	Salah satu cara meningkatkan nilai tambah cabai merah adalah dengan mengolahnya	20%	40%	40%

	menjadi abon cabai			
6.	Pengolahan cabai menjadi hasil olahan lain dapat meningkatkan pendapatan keluarga apabila dijalankan secara serius	66,67	6,67%	26,67%
7.	Tahukah anda produk Abon cabai dan sudah diperjual-belikan secara online?	60%	13,33	26,67%
8.	Saat panen cabai, seringkali harga cabai sangat murah sehingga merugikan petani	33,33%	13,33%	53,33%

Pelaksanaan dilakukan setelah dilakukan ceramah mengenai manfaat pengolahan cabai segar menjadi abon cabai. Tujuannya adalah supaya masyarakat dapat memanfaatkan cabai merah segar yang biasanya mempunyai harga yang sangat rendah pada saat panen. Sebelum penyampaian ceramah mengenai pengolahan cabai merah, Mitra diberikan boring Pre Test. Tujuannya adalah untuk mengetahui tingkat pemahaman awal Mitra mengenai materi dan produk yang akan dihasilkan.

Memanfaatkan harga cabai merah segar saat panen raya dapat menghasilkan cabai kering, abon cabai dan lainnya. Setelah cabai merah segar diolah menjadi produk abon cabai dapat menjadi peluang usaha mitra. Selain untuk keperluan sendiri dan keluarga, abon cabai yang dihasilkan dapat dipasarkan di sekitar kota Takengon. Produk yang dihasilkan juga dapat awet disimpan atau dibawa ke tempat yang jauh.



Gambar 2. Sebagian Mitra yang hadir

Setelah narasumber memberikan ceramah mengenai pengolahan cabai merah menjadi produk lain, Tim Pengabdian memberi kesempatan Mitra untuk bertanya. Acara berlanjut kepada demonstrasi pengolahan cabai merah segar menjadi abon cabai. Untuk mempermudah melakukan demonstrasi, Tim telah membawa cabai merah yang sudah dikeringkan terlebih dahulu sebelum hari pelaksanaan. Walau bagaimanapun, proses pengeringan cabai segar menjadi cabai kering dengan menggunakan cahaya matahari memerlukan waktu yang tidak menentu. Hal ini karena pengeringan menggunakan cahaya matahari tergantung pada keadaan cuaca saat itu.

Mitra juga diberi kesempatan untuk menyicipi rasa abon cabai yang dihasilkan, yaitu dengan cara mengonsumsinya bersama dengan mie. Abon cabai juga dapat dinikmati bersama dengan nasi hangat. Menurut mitra, abon cabai yang dihasilkan mempunyai rasa yang dapat diterima secara organoleptik.



Gambar 3. Tim pengabdian melakukan demonstrasi

Pada Gambar 2. Menunjukkan 2 orang Tim Pengabdian yang melakukan demonstrasi pengolahan cabai merah menjadi abon cabai. Mitra yang hadir terlihat sangat antusias selama mengikuti acara pengabdian ini. Mitra juga diberikan sampel abon cabai yang siap digunakan.



Gambar 4. Sampel abon cabai (Boncabe) yang dihasilkan

Setelah Mitra merasakan sampel abon cabai bersama dengan mie, Mitra juga diberikan Borang Post Test. Borang Post Tes ini menunjukkan bahwa telah terjadi peningkatan pengetahuan dan pemahaman Mitra terhadap pelatihan dan pengolahan cabai kering menjadi abon cabai. Berdasarkan Tabel 2. Menunjukkan bahwa secara keseluruhan peningkatan terjadi pada Mitra yang awalnya 'tidak tahu' menjadi 'tahu', walaupun ada beberapa pertanyaan pada Post Test menunjukkan masih ada Mitra yang ragu-ragu.

Pada pertanyaan mengenai tentang pengolahan abon cabai yang menyatakan pengolahan abon cabai tidak rumit atau sederhana juga menunjukkan bahwa semua Mitra yang terdiri dari 15 orang ini sudah 'tahu' semua. Hasil yang sama juga ditunjukkan pada pertanyaan saat panen seringkali harga cabai sangat murah sehingga merugikan petani. Semua Mitra menunjukkan bahwa mereka semua 'tahu' bahwa saat panen harga cabai akan turun dan ini akan merugikan petani cabai.

Sementara pertanyaan-pertanyaan lainnya menunjukkan bahwa ada beberapa Mitra yang masih memberikan jawaban 'ragu-ragu' mungkin disebabkan karena mereka masih kurang memahami pengolahan abon cabai namun tidak bertanya. Secara keseluruhan, Tabel 2 juga menunjukkan bahwa tidak ada Mitra yang menjawab 'Tidak tahu' untuk semua pertanyaan yang ditanyakan pada borang Post Test.

Tabel 2. Hasil *Post Test*

No.	Pertanyaan	Tidak Tahu	Ragu-Ragu	Tahu
1.	Apakah Anda pernah mendengar/mengetahui mengenai bon cabai?	-	13,33%	86,66%
2.	Apakah anda mengetahui cara pembuatan abon cabai?	-	33,33%	66,66%
3.	Apakah Anda mengetahui bahwa abon cabai dapat dijadikan usaha industri rumah tangga	-	13,33%	86,67%
4.	Apakah pengolahan abon cabai tidak rumit/ sederhana	-	-	100%
5.	Salah satu cara meningkatkan nilai tambah cabai merah adalah dengan mengolahnya menjadi abon cabai	-	6,66%	93,33%
6.	Pengolahan cabai menjadi hasil olahan lain dapat meningkatkan pendapatan keluarga apabila dijalankan secara serius	-	20%	80%
7.	Tahukah anda produk Abon cabai dan sudah diperjual-belikan secara online?	-	66,66%	33,33%
8.	Saat panen cabai, seringkali harga cabai sangat murah sehingga merugikan petani	-	-	100%



Gambar 4. Tim pengabdi

Pada Tabel 3 menunjukkan bahwa secara keseluruhan Mitra memberikan penilaian yang baik pada pelaksanaan program PkM ini. Penilaian pada pernyataan ‘Sangat Setuju’ menunjukkan persentase yang lebih besar berbanding pada pernyataan ‘Setuju’. Bahkan pada pernyataan mengenai susunan acara sesuai, semua Mitra memberikan jawaban ‘Sangat Setuju’ atau total keseluruhan penilaiannya adalah 100%.

Pada pernyataan mengenai kepuasan, Mitra memberikan penilaian hingga 93,33% dan Mitra juga memberikan penilaian ‘Sangat Setuju’ pada pernyataan akan mengikuti kegiatan serupa apabila diadakan lagi sebanyak 93,33%. Mitra juga memberikan penilaian ‘Sangat Setuju’ sebanyak 86,6% pada pernyataan tentang materi ceramah yang disampaikan dengan jelas dan detail dan materi dapat diterima Mitra dengan baik.

Tabel 3. Borang Hasil Penilaian Evaluasi

No.	Penilaian Evaluasi	Tidak Setuju	Setuju	Sangat Setuju
1.	Narasumber menyampaikan materi dengan baik	-	33,33%	66,66%
2.	Acara dilaksanakan tepat waktu	5 33,33%	33,33%	33,33%
3.	Susunan acara sesuai	-	-	100%
4.	Materi ceramah disampaikan dengan jelas, lengkap dan detail	-	13,33%	13 86,67%
5.	Anda dapat menerima materi dengan baik	-	13,33%	86,67%
6.	Materi adalah hal baru bagi Anda	-	20%	80%
7.	Materi disampaikan dengan runtut	-	33,33%	66,66%
8.	Program sangat bermanfaat bagi Anda	-	20%	80%
9.	Anda puas terhadap program yang dilaksanakan	-	6,66%	93,33%
10.	Anda akan mengikuti kegiatan serupa apabila diadakan lagi	-	6,66%	93,33%

## SIMPULAN

Pengabdian kepada masyarakat di Desa Gunung Bahgie telah dilaksanakan dengan lancar. Hasil dari Pre Test menunjukkan bahwa masyarakat di Desa Gunung Bahgie belum pernah diadakan program Pengabdian kepada Masyarakat. Seingga dapat dikatakan bahwa program PkM ini baru pertama kali diadakan di desa tersebut. Pengolahan cabai merah menjadi abon cabai merupakan bentuk Pengabdian kepada Masyarakat yang pertama diadakan di desa ini. Selama kegiatan berjalan, menunjukkan Mitra mengikuti kegiatan ini dengan antusias dan serius. Hasil uji organoleptik yang dilakukan Mitra menunjukkan abon cabai yang dihasilkan dapat diterima dan disukai Mitra. Uji organoleptik dilakukan dengan menggunakan mie sebagai bahan pembawa. Berdasarkan hasil PreTest

dan Post Test menunjukkan bahwa pengetahuan dan pemahaman Mitra telah mengalami peningkatan pengetahuan dan pemahaman Mitra. Sementara itu, hasil penilaian evaluasi yang dilakukan Mitra terhadap Tim Pengabdian menunjukkan bahwa secara umumnya Mitra sangat setuju pada pernyataan susunan acara sesuai, 100%. Pernyataan puas terhadap program yang dijalankan dan akan mengikuti lagi program apabila dilakukan di desa tersebut, dijawab sangat setuju, masing-masing sebesar 93,33%.

## SARAN

Tim Pengabdian perlu mengidentifikasi masalah-masalah lainnya yang berlaku di desa tersebut dan dicarikan solusinya. Apabila memungkinkan, sebaiknya Tim Pengabdian mengadakan Pengabdian kepada Masyarakat di desa tersebut dengan menawarkan dan melaksanakan program lainnya yang sesuai dan diperlukan masyarakat. Hasil dari Pengabdian kepada Masyarakat dapat tercapai dengan baik apabila ada pendampingan dan pengawasan dari pihak Tim Pengabdian terhadap Mitra.

## DAFTAR PUSTAKA

- Apriza & Erlinawati, (2020). Pengolahan Ubi Ungu di Desa Pulau Bangkinang Seberang. *Community Development Journal*, 1(1),11-14. <https://doi.org/10.31004/cdj.v1i1.51>
- Anwarudin, M.J., Sayekti, A.L., Marendra, A.K., Hilman, Y. (2015). Dinamika Produksi Dan Volatilitas Harga Cabai: Antisipasi Strategi Dan Kebijakan Pengembangan. *Pengembangan Inovasi Pertanian*. 8(1):33-42. <http://dx.doi.org/10.21082/pip.v8n1.2015.33-42>
- Badan Perencanaan Pembangunan Nasional (BAPPENAS), (2013). Studi Pendahuluan : Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional (RPJMN). Bidang Pangan dan Pertanian 2015 – 2019. Direktorat Pangan dan Pertanian. BAPPENAS. Jakarta
- Bley, K., Boorman, G., Mohammad, B., McKenzie, D. & Babbar, S., (2012). A Comprehensive Review of The Carcinogenic and Anticarcinogenic Potential of Capsaicin. *Toxicology Pathology*, 40 (6), 847-873.
- Bogusz, Jr. S., Libardi, S. H., Dias, F. F., Coutinho, J. P., Bochi, V. C., Rodrigues, D., dan Godoy, H. T., (2018). Brazilian Capsicum Peppers: Capsaicinoid Content and Antioxidant Activity. *Journal of The Science of Food and Agriculture*, 9(1), 217-224.
- Chen, L., & Kang, Y. H., (2013). AntiInflammatory and Antioxxidant Activities of Red Pepper (*Capsicum annum L*) Stalk Extracts: Comparison of Pericarp and Placenta Extracts. *Journal of Functional Foods*, 5(4), 1724-1731.
- David, . (2018). Technology to Lengthen of Storage of Chili. *Jurnal Pertanian Agros*, 201(1), 22-28.
- Evangelista, S., (2015). Novel Therapeutics in The Field of Capsaicin and Pain. *Epert Rev. Clin, Pharmacol*, 8, 355-373.
- Fahriani, L., Rifaldi, Izzah, A., Ma'arif, A., Sabina, A. N., Rizky dan Sapar, (2023). Pengolahan Cabai Merah Besar menjadi Produk Selai. *Vivabio Jurnal Pengabdian Multidisiplin*, 5(1), 6-12. <https://doi.org/10.35799/vivabio.48662>
- Hidayat, K., Syaiful, M., dan Dewi, K. H., (2013). Kajian Proses Pengolahan Cabai Secara Kering menjadi Cabai Blok. *Jurnal Agroindustri*, 3(1), 23-30.
- Kesumawati, N & Hayati, R., (2016). Diversifikasi Produk Olahan Cabai Merah Keriting sebagai Alternatif Penanganan Pasca Panen Cabai Merah di Kecamatan Curup Utara Kabupaten Rejang Lebong. *Dharma Raflesia Unib Tahun XIV, Nomor 2*, 167-176.
- Kurniati, N., Jafrizal, Kesumawati, N., dan Fitriani, D., (2020). PKM SMK Agromaritim Kota Bengkulu. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 4(5), 8870-8879. <http://journal.ummat.ac.id/index.php/jmm/article/view/3041/pdf>
- Kim, J. S., An, C. G., Park, J. S., Lim, Y. P., dan Kim, S., (2016). Carotenoid Profiling from 27 Types of Paprika (*Capsicum annum L.*) with Different Colors, Shapes, and Cultivation Methods, *Food Chemistry*, 201, 64-71.
- Ly, J., Qi, L., Yu, C., Yang, L., Guo, Y., Chen, Y., dan Tang, Z., Bian, Z., Sun, D., Du, J., Ge, P., Tang, Z., Hou, W., Li, Y., Chen, J., Chen, Z., Li, L., (2015). Consumption of Spicy Foods and Total and Cause Specific Mortalit: Population Based Cohort Study. *BMJ*, 351:1-10. <https://doi.10.1136/bmj.h3942>.
- Nurhakim, Y. I., (2021). *Budidaya dan Bisnis Cabai Merah dan Hijau Skala Rumahan dan Pertanian..* Jakarta: Penerbit Gramedia
- Shahidi, F., & Ambigaipalan, P., (2015). Phenolocs and Polyphenolics in Foods Beverages and Spices: Antioxidant Activity and Health Effects- A Review. *Journal of Functional Foods*, 18, 820-897.

- Sora, G. T. S., Haminiuk, C. W. I da Silva, M. V., Zzielinski, A. A. F., Goncalves, G. A., Bracht, A., & Peralta, R. M., (2015). A Comparative Study of The Capsaininoid and Phenolic Content and In Vitro Antioxidant Activities of The Peppers of The Genus Capsicum: An Application of Chemometrics. *Journal of Food Science and Technology*, 52(12),8086-8094.
- Tarigan, S & Wahyu, W., (2003). *Bertanam Cabai Hibrida Secara Intensif*. Jakarta: PT. Agromedia Pustaka Ulina.
- Taufik, M., (2016). Analisis Pendapatan Usahatani dan Penanganan Pascapanen Cabai Merah. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 30(2), 66-72.
- Timisela, N.R., Salampessy, Y.E., dan Apituley, Y.M.T.N. (2020). Analisis Pembentukan Harga Komoditas Cabai Rawit dan Bawang Merah Pada Tingkat Eceran di Kota Ambon. *Jurnal Budidaya Pertanian*. 16(1):31-41. <https://doi.org/10.30598/jbdp.2020.16.1.31>
- Utomo, D., Murtadlo, K., Syaiful dan Novia, C. (2019). Peningkatan Pengetahuan Aneka Olahan Cabai Merah Besar untuk Kemandirian Ekonomi Masyarakat Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pangan, 10(2), 100-105. <https://doi.org/10.35891/tp.v10i2.1646>
- Van, J.C., Huang, W.C., Anindita, R., Chang, W.I., Yang, S.H. (2017). Price Volatility of Cayenne Pepper and Red Chili Pepper in Papua and Maluku Provinces, Indonesia. *Scholars Journal Economics, Business and Management*, 4(9), 590-599. <https://doi.org/10.21276/sjebm.2017.4.9.2>
- Yang, H.J., Kwon, D. Y., Kim, M. J., dan Park, S., (2014). Red Peppers with Different Pungencies and Bioactive Compoind Differentially Modulate Energy and Glucose Metabolism in Ovariectomized Rat Fed High Fat Diets. *Journal of Functional Foods*, 7, 246-256.
- Zamrodah, Y., Pintakami, L. B., (2020). Pendapatan dan kelayakan Usahatani Cabai rawit. *Journal of Agricultural Socio-economics (JASE)*, 1(1), 48-53. <https://doi.org/10.33474/jase.v1i1.7242>