

PEMANFAATAN CABE RAWIT DALAM PEMBUATAN SAMBAL SAGELA ORGANIK UNTUK MENINGKATKAN PENDAPATAN PETANI

Indriana¹, Nur Insani², Frengki Eka Putra Suruna³, Anisa Upu⁴, Putri Verina Rivai⁵

^{1,4,5}Program Studi Agribisnis, Universitas Ichsan Gorontalo, Kota Gorontalo, Indonesia

²Program Studi Ilmu Hukum, Universitas Ichsan Gorontalo, Kota Gorontalo, Indonesia

³Program Studi Elektro, Universitas Ichsan Gorontalo, Kota Gorontalo, Indonesia

email: nanaindrianagani@gmail.com

Abstrak

Pemanfaatan cabai rawit dalam pembuatan sambal sagela organik bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah produk pertanian serta pendapatan petani. Cabai rawit merupakan salah satu komoditas pertanian yang melimpah, namun sering mengalami fluktuasi harga yang tidak stabil. Melalui pengolahan menjadi sambal sagela organik, cabai rawit dapat diolah menjadi produk bernilai ekonomi lebih tinggi, yang memiliki daya tahan lama dan pasar yang lebih luas. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan kualitatif, melibatkan petani cabai rawit di Gorontalo sebagai subjek utama. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pembuatan sambal sagela organik memberikan peningkatan pendapatan sebesar 20-30% dibandingkan dengan penjualan cabai rawit segar. Selain itu, proses pengolahan organik yang ramah lingkungan juga memberikan dampak positif terhadap keberlanjutan lingkungan dan kesehatan konsumen. Oleh karena itu, pengembangan produk turunan berbasis cabai rawit, seperti sambal sagela organik, merupakan solusi inovatif untuk meningkatkan kesejahteraan petani dan memperkuat perekonomian lokal.

Kata Kunci: Cabai Rawit, Sambal Sagela Organik, Pendapatan Petani, Ekonomi Kreatif, Pengolahan Pangan

Abstract

The utilization of cayenne pepper in making organic sagela chili sauce aims to increase the added value of agricultural products and farmers' income. Cayenne pepper is one of the abundant agricultural commodities, but often experiences unstable price fluctuations. Through processing into organic sagela sauce, cayenne pepper can be processed into a higher economic value product, which has a long durability and a wider market. This research uses a descriptive method with a qualitative approach, involving cayenne pepper farmers in Gorontalo as the main subject. The results showed that making organic sagela chili sauce provides an increase in income of 20-30% compared to the sale of fresh cayenne pepper. In addition, the environmentally friendly organic processing process also has a positive impact on environmental sustainability and consumer health. Therefore, the development of cayenne pepper-based derivative products, such as organic sagela chili sauce, is an innovative solution to improve farmers' welfare and strengthen the local economy.

Keywords: Cayenne Pepper, Organic Sagela Sambal, Farmers' Income, Creative Economy, Food Processing

PENDAHULUAN

Desa Tilangobula memiliki potensi yang signifikan untuk mengoptimalkan pemanfaatan cabe rawit dalam pembuatan sambal sagela organik sebagai sumber pendapatan tambahan bagi petani. Dengan kondisi iklim yang cocok dan pengalaman berusaha yang dimiliki petani cabe rawit, pengembangan usaha ini bisa menjadi langkah yang tepat menuju peningkatan kesejahteraan dan keberlanjutan usahatani cabe rawit. Praktek pertanian organik yang berkelanjutan akan menjaga kelestarian lingkungan dan kesehatan petani serta konsumen. Selain itu, adanya program pembinaan dan pemberdayaan komunitas lokal juga dapat membantu memperkuat ikatan antara petani dan masyarakat, serta meningkatkan kesadaran akan pentingnya dukungan terhadap produk lokal. Secara keseluruhan, pemanfaatan cabe rawit dalam pembuatan sambal sagela organik memiliki potensi besar untuk meningkatkan pendapatan petani Desa Tilangobula. Dengan Mitra Yayasan Zam Zam Berkah Mulia, Lokasi geografis mitra Tilangobula, Kec. Suwawa Timur, Kab. Bone Bolango, Provinsi Gorontalo, Kelompok tani ini mempunyai 10 anggota kelompok Hortikultura Sayuran Buah. Namun, kesuksesan implementasi program ini akan sangat tergantung pada kerjasama antara

berbagai pihak terkait, dukungan yang berkelanjutan, serta komitmen untuk menjaga keberlanjutan lingkungan dan sosial di tingkat lokal. Potensi Cabe Rawit di Desa Tilangobula tinjauan awal dimulai dengan menganalisis potensi dan ketersediaan cabe rawit di Desa tersebut. Faktor-faktor seperti kondisi iklim, lahan yang tersedia, dan pengalaman petani dalam berusahatani cabe rawit menjadi poin penting untuk dipertimbangkan, kualitas sambal sagela organik yang dihasilkan sesuai dengan standar mutu dan keamanan pangan. Ini termasuk pengendalian mutu bahan baku, proses produksi yang higienis, dan sertifikasi organik untuk meningkatkan kepercayaan konsumen. Dengan analisis menyeluruh mengenai faktor-faktor di atas, diharapkan petani Desa Tilangobula dapat meningkatkan pendapatan mereka melalui pemanfaatan cabe rawit dalam pembuatan sambal sagela organik.

METODE

Lokasi dan Waktu

Pengabdian dilakukan di Desa Tilangobula Kabupaten Bone Bolango, selama periode Juni hingga September 2024. Kegiatan ini diawali dengan tahap sosialisasi dan edukasi mengenai pentingnya pembuatan sambal sagela organik berbasis ekonomi kreatif. Selanjutnya, dilakukan pelatihan teknis kepada masyarakat mengenai cara mengolah sambal sagela menjadi produk bernilai ekonomi. Pendampingan dilakukan secara intensif selama empat bulan untuk memastikan masyarakat mampu memproduksi dan memasarkan produk secara mandiri. Partisipan dalam kegiatan ini adalah anggota masyarakat desa, terutama ibu-ibu rumah tangga dan remaja, yang memiliki minat untuk belajar dan berwirausaha.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Mitra sasaran pada Kegiatan Pemberdayaan Kemiitraan Masyarakat adalah Zam-Zam berkah Mulia yang terletak di Desa Tilangobula Kabupaten Bone Bolango. Potensi Cabe Rawit di Desa Tilangobula tinjauan awal dimulai dengan menganalisis potensi dan ketersediaan cabe rawit di Desa tersebut. Faktor-faktor seperti kondisi iklim, lahan yang tersedia, dan pengalaman petani dalam berusahatani cabe rawit menjadi poin penting untuk dipertimbangkan, kualitas sambal sagela organik yang dihasilkan sesuai dengan standar mutu dan keamanan pangan. Pelaksanaan kegiatan PKM dilaksanakan dikebun cabe rawit mitra sasaran zam-zam berkah mulia, mitra sasaran ini juga memiliki travel umroh. Bahan baku Pembuatan sambal sagela organik terdiri dari cabe rawit, cabe keriting, ikan sagela, bawang merah, bawang putih dan penyedap rasa. Produk sambal sagela yang diproduksi dikemas dalam kemasan botol ukuran 150 gram dan dijual dengan harga Rp. 35.000 per botol. Produk ini akan menjadi produk unggulan bagi mitra zam-zam berkah Mulia yang akan dibawa oleh jamaah saat berangkat umroh sehingga sambal sagela ini akan menjadi terkenal di Mekkah.

Alat dan Bahan-bahan Proses Produksi Sambal Sagela Organik

Alat yang digunakan adalah:

1. Kompor gas
2. Wajan
3. Sendok Pengaduk
4. Blender
5. Mesin Penggiling cabe
6. Mesin pencuci cabe

Bahan yang digunakan adalah:

1. 32 ekor ikan sagela, ditumbuk halus, buang kulit,ekor,tulang
2. 1 Kg Cabe Rawit Organik
3. 250 gram keriting merah
4. 200 gram bawang merah
5. 10 siung bawang putih
6. Gula,garam, kaldu

Cara Membuat

1. Tumis bahan-bahan Sambal, lalu haluskan
2. Tumis Sambal yang sudah dihaluskan, lalu Campurkan dengan ikan Sagela yg sdh ditumbuk,
3. Aduk rata, lalu koreksi rasa dengan garam, gula, penyedap rasa

4. Sambal Sagela Organik siap dikemas dan dipasarkan.

Kegiatan PKM ini berdampak terhadap pendapatan petani serta keberlanjutan produksi sambal sagela organik. Monitoring pasar juga merupakan aspek kunci dalam evaluasi keberlanjutan program. Dengan memantau pasar, kita dapat melihat apakah sambal sagela organik masih diminati oleh konsumen setelah program berakhir, dan apakah ada potensi untuk memperluas pasar atau meningkatkan penjualan produk.

Selain itu, konsultasi dengan berbagai pihak terkait seperti petani, konsumen, dan instansi terkait juga perlu dilakukan. Diskusi ini dapat memberikan wawasan tambahan mengenai keberlanjutan program serta membantu dalam mengevaluasi dampak program secara menyeluruh. Dengan melakukan evaluasi yang komprehensif terhadap pelaksanaan program dan keberlanjutan program pemanfaatan cabe rawit dalam pengolahan sambal sagela organik, diharapkan dapat memberikan gambaran yang jelas mengenai efektivitas program dan langkah-langkah yang perlu diambil untuk menjaga kesinambungan serta meningkatkan pendapatan petani Desa Tilangobula secara berkelanjutan.

SIMPULAN

Diperlukan dukungan lebih lanjut dari pemerintah dan lembaga terkait untuk memperluas program ini, termasuk akses ke pasar yang lebih luas dan pelatihan lanjutan. Program ini juga dapat direplikasi di desa-desa lain dengan penyesuaian sesuai dengan kondisi lokal

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih kepada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi, Pemerintah Kabupaten Bone Bolango dan masyarakat di Desa Tilangobula atas dukungan dan partisipasinya dalam kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- (FORKOMKULINDO) F komunikasi kuliner indonesia. Kuliner Citra Rasa pedas. Th. Arie Prabawati, editor. Yogyakarta: Nigtoon cookery; 2019.
- .Tri T. Cara Praktis Membuat Olahan Bergizi Dari Ikan Teri. Gerado Irawan, editor. Yogyakarta: Pustaka Referensi; 2023.
- Rieny Suhstiiowati S.. Shindy H. Mantu & Muh. Tahir. Kuliner Sambal Ikan. Yogyakarta: Deepublish Publisher; 2020.
- Eshun G, Mensah K. Agrotourism niche-market in Ghana: A multi-stakeholder approach. *African J Hosp Tour Leis.* 2020;9(3):319–34.
- Ćirić M, Tešanović D, Pivarski BK, Ćirić I, Banjac M, Radivojević G, et al. Analyses of the attitudes of agricultural holdings on the development of agritourism and the impacts on the economy, society and environment of Serbia. *Sustain.* 2021;13(24):1–15.
- Agit Purnama, Trisna Insan Noor Mny. Analisis rantai pasok cabai rawit di desa ciandum kecamatan cipatujah kabupaten tasikmalaya supply chain analysis of chilli pepper in ciandum village, cipatujah district, tasikmalaya regency agit. *J Ilm Mhs AGROINFO GALUH* [Internet]. 2021;8(1):313–23. Available from: <https://core.ac.uk/download/pdf/196255896.pdf>
- Aswan MS, Nurmasari F. Efektivitas pemanfaatan *Zinnia elegans* dalam pengendalian hama hayati dengan teknik refugia pada tanaman cabe rawit (*Capsicum frutescens*) di Kecamatan Wongsorejo, Kabupaten Banyuwangi. *BIOSAPPHIRE J Biol dan Divers.* 2022;1(2):73–80.
- Miftachul Chusnah, M.P. Latif A. Saluran Pemasaran Cabai Rawit Di Sta Kecamatan Ngoro. Jombang-Jawa Timur: Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas KH. A. Wahab Hasbullah; 2021.
- Sodik, Wahyu Wulandari MINS. Budidaya Tanaman Cabe Rawit Model Rak Vertikultur Dari. *Prosidia Widya Saintek.* 2023;2(2):305–12.
- Ismail I, Imran S, Boekoesoe Y. Economics and Digital Business Review Analisis Pendapatan Usahatani Cabai Rawit Di Desa Momalia I Kecamatan Posigadan Kabupaten Bolaang Mongondow Selatan. *Econ Digit Bus Rev.* 2023;4(2):221–7.
- Kolawole OD, Hambira WL, Gondo R. Agrotourism as peripheral and ultraperipheral community livelihoods diversification strategy: Insights from the Okavango Delta, Botswana. *J Arid Environ.* 2023;212(February).

- Rifki Ardian, Wayan Sudarta Ikr. Analisis Perbedaan Pendapatan Usahatani Cabai Merah (*Capsicum Annum* L) Dan Cabai Rawit (*Capsicum Frutescens* L). *Ilm Mhs.* 2021;8(1):152–60.
- Launuru AP, Masahida Z, Tupan HK, Hutagalung R. Rancang Bangun Sistem Penyiraman Tanaman Sayur Otomatis Bagi Petani Dusun Taeno Negeri Rumah Tiga Kota Ambon. *J Pengabd Masy Iron.* 2021;3(2):271–81.
- Ida Betanursanti1, Galih Mahardika Munandar, Muhammad Nur Wahyu Hidayat AD. Pendampingan Produksi Sambal Terasi Kemasan Oleh Kelompok Wanita Tani Sari Asih Klirong Assistance In The Production Of Packaged Shrimp Paste Chili Sauce By The Sari Asih Klirong Women's Farmer Group. *J Has Kegiat Pengabd Masy.* 2024;2(1):183–9.
- Padapi A, Mursalat A, Haryono I, Fitriyah N. Pengaruh E-Commerce Terhadap Fluktuasi Harga Dan Peningkatan Pendapatan Petani Cabai Rawit. *J AGRISEP Kaji Masal Sos Ekon Pertan dan Agribisnis.* 2021;20(01):129–40.
- Arman A, Indriana I, Olii N, ... Pengembangan Desa Bunuo Sebagai Destinasi Ekowisata Gula Aren. *J ...* [Internet]. 2023;4(4):8845–51. Available from: <http://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/cdj/article/view/19931%0Ahttp://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/cdj/article/download/19931/14506>
- Arifin Z. Kontribusi Usahatani Pembibitan Cabai Rawit Terhadap Pendapatan Rumah Tangga Kelompok Tani Perdi Di Desa Dilem Kecamatan Kepanjen Kabupaten Malang. *J Pertan Cemara.* 2021;18(1):25–41.
- Sabu W, Baruwadi M, Bempah I. Analisis Pendapatan Rumah Tangga Petani Cabai Rawit di Desa Kikia Kecamatan Sumalata Kabupaten Gorontalo Utara. *Agrinesia J Ilm Agribisnis.* 2019;4(1):65–70.
- Arunrat N, Sereenonchai S. Assessing Ecosystem Services of Rice–Fish Co-Culture and Rice Monoculture in Thailand. *Agronomy.* 2022;12(5).
- Chindy Maelani Devi, Sandi Nasrudin Wibowo. Penyuluhan dan Pemanfaatan Lahan Bengkulu Untuk Budidaya Tanaman Cabai Rawit di Desa Cipinang. *PaKMas J Pengabd Kpd Masy.* 2022;2(2):291–6.
- Ilmi U, Rupawanti N. Pemanfaatan Sensor Kelembaban Tanah Untuk Studi Pembuatan Alat Penyiram Tanaman Otomatis Cabe Rawit Di Desa Priyoso Kecamatan Karangbinangun Kabupaten Lamongan. *J Pengabd Kpd Masy Univ Bangka Belitung.* 2020;7(1):10–4.
- Husain DA, Bakari Y, Agribisnis J, Pertanian F, Gorontalo N, Prof J, et al. Strategi Pengembangan Usaha Indutri Kecil Menengah Biar Mekar Snack Dengan Metode Analytical Hierarchy Process Di Kelurahan Bulotada'a Kota Gorontalo. *AGRINESIA.* 2023;7(2):110–20.
- Nofiyanti F, Pradhipta RMWA, Gantina D, Rianto, Yudiatmaja WE. Tourism attraction and CBT of agro tourism in Cafe Sawah Pujon Kidul. *E3S Web Conf.* 2021;316:1–8.
- Lestari AP, Rosyid A, Wahyudin I. Aktivitas Ekstrak Daun Cabe Rawit (*Capsicum frutescens* L.) Terhadap Penghambatan Pertumbuhan Bakteri *Escherichia coli* Secara Invitro. *J Farm Sains dan Prakt.* 2016;I(2)(2):1–6.