

Peningkatan Pengetahuan Petani melalui Penyuluhan Pascapanen Cabai pada Kelompok Tani Kebun Berseri, Bintaro, Jakarta Selatan

(Increasing Farmer's Knowledge through Chili Postharvest Extension at Kebun Berseri Farmers Group, Bintaro, South Jakarta)

Dahlia Nauly^{1*}, Helif Gustia², Rosdiana², Siska Yuningsih³, Hafiz Dwiputro²

¹ Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Jakarta, Jl. KH. Ahmad Dahlan, Cirendeui, Jakarta Selatan 15419.

² Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Jakarta, Jl. KH. Ahmad Dahlan, Cirendeui, Jakarta Selatan 15419.

³ Program Studi Ilmu Komunikasi, Fakultas Ilmu Sosial dan Politik, Universitas Muhammadiyah Jakarta, Jl. KH. Ahmad Dahlan, Cirendeui, Jakarta Selatan 15419.

Penulis korespondensi: dahlia.nauly@umj.ac.id

Diterima September 2021/Disetujui Mei 2022

ABSTRAK

Cabai memiliki karakteristik mudah busuk sehingga perlu dipertahankan kesegarannya. Cabai yang busuk tidak dapat dijual dengan harga yang layak sehingga penerimaan yang diperoleh akan berkurang. Penerapan sistem *Good Handling Practice* (GHP) merupakan cara untuk meminimalkan tingkat kerusakan produk pertanian setelah panen. GHP dapat mengurangi resiko kerusakan cabai segar selama penanganan, pengemasan, penyimpanan, dan transportasi. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan, kemampuan, dan keterampilan petani di kelompok tani Kebun Berseri dalam penanganan pascapanen dan pengolahan cabai. Metode yang dilakukan adalah penyuluhan, demonstrasi, dan evaluasi. Penyuluhan dilakukan dengan menggunakan metode ceramah. Materi yang diberikan terkait cara meningkatkan nilai tambah cabai, cara pengolahan cabai yang bernilai komersil, cara pengemasan dan sistem pemasaran yang lebih luas. Demonstrasi dilakukan untuk meningkatkan keterampilan para petani dalam menerapkan GHP yang baik dan benar. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa dari kegiatan ini petani mendapatkan tambahan pengetahuan dan teknologi baru yang terkait pelaksanaan GHP dan pengolahan cabai menjadi abon dan minyak cabai.

Kata kunci: cabai, pengetahuan, pascapanen, penyuluhan

ABSTRACT

Chili is a perishable product which require farmers to maintain its freshness. Rotten chili can not be sold causing the profits to decrease. One way to minimize the damage level of post harvest agricultural products is by applying the *Good Handling Practice* (GHP) system. The application of GHP will reduce the risk of contamination of fresh chili during handling, packaging, storage and transportation. The objective of this activity is to increase Kebun Berseri farmer's group knowledge, ability and skill in handling chili post harvest and processing activities. The method of implementing this activity was extension, demonstration and evaluation. Extension activity was conducted using lecturing method. The topic discussed was related to increasing the value added, processing techniques for commercially valuable chilies, packaging techniques and a broader marketing system. Demonstrations were conducted to improve the skills of farmer's group members in applying Good Handling Practice (GHP) correctly. The results of the evaluation showed that from these activities, farmers gained additional knowledge and new technology related to post-harvest handling and processing of chilies into shredded and chili oil.

Keywords: chili, knowledge, post-harvest, extension

PENDAHULUAN

Urban farming menjadi kegiatan yang digemari banyak orang di daerah perkotaan. *Urban farming* dapat diartikan memanfaatkan ruang terbuka menjadi lahan hijau yang produktif. Salah satu kelompok tani yang menerapkan

urban farming adalah kelompok tani Kebun Berseri. Komoditas unggulan kelompok tani Kebun Berseri adalah cabai. Tahapan yang dilakukan meliputi persiapan lahan, penyemaian, penanaman, pemeliharaan serta panen. Panen cabai merah keriting pertama kali dapat dilakukan saat tanaman memasuki bulan keempat

atau 90–100 hari setelah tanam. Tanaman cabai di kelompok tani ini rata-rata memiliki masa panen selama 10–15 minggu dengan intensitas panen 1–2 kali setiap minggunya.

Permasalahan yang dihadapi petani adalah harga jual cabai yang berfluktuasi saat panen. Harga cabai merah keriting yang dijual oleh kelompok tani Kebun Berseri tergolong murah dibandingkan harga yang ada di pasar, supermarket, dan pasar modern. Penjualan dengan harga murah dilakukan agar cabai dapat cepat laku terjual. Cabai yang dijual masih dalam bentuk segar tanpa diolah dan hanya dijual kepada masyarakat sekitar kebun. Petani tidak melakukan penyimpanan cabai. Produksi yang dihasilkan pada musim tanam terakhir sebanyak 700 kg, sebanyak 665 kg dijual dan sebanyak 35 kg dikonsumsi sendiri. Konsumsi cabai sendiri dilakukan karena kondisi cabai yang tidak layak untuk dijual.

Petani di kelompok tani Kebun Berseri sudah sering mendapatkan pengetahuan mengenai budi daya cabai dari Dinas Ketahanan Pangan, Kelautan dan Pertanian (KPKP) DKI Jakarta. Hanya saja petani belum menguasai dan menerapkan sistem *Good Handling Practice (GHP)*. Hal ini menyebabkan banyak cabai yang rusak dan cepat busuk, sehingga pendapatan petani menjadi rendah. Taufik (2011) mengemukakan bahwa cabai termasuk sayuran yang mudah busuk, mudah rusak, dan sulit dipertahankan dalam bentuk segar. Hal ini karena saat dipanen, cabai memiliki kandungan air yang tinggi, yaitu sekitar 60–85% (Mikasari 2016). Cabai merah umumnya menjadi busuk akibat jamur. Cabai merupakan komoditas yang *perishable* sehingga daya simpan cabai hanya sekitar 2–4 hari. Potensi kehilangan hasil cabai sangat tinggi yaitu, 20–30% sebelum sampai ke konsumen (Asgar 2009). Sementara itu, permintaan cabai untuk kebutuhan rumah tangga kebanyakan dalam bentuk segar. GHP diperlukan untuk menjaga kesegaran dan mengurangi terjadinya kerusakan pada cabai. Hal ini didukung pendapat Mutiarawati (2007) bahwa kehilangan pascapanen sayuran dapat mencapai 40%, yang umumnya berupa penurunan kualitas.

Petani dituntut untuk memiliki pengetahuan dan keterampilan pascapanen, yaitu GHP cabai. Penanganan pascapanen bertujuan agar hasil tanaman dalam kondisi baik dan sesuai untuk dikonsumsi atau bahan baku pengolahan (Mutiarawati 2007). Cara efektif yang dapat dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan petani di kelompok tani Kebun Berseri adalah

dengan memberikan penyuluhan. Penyuluhan pertanian merupakan proses perubahan perilaku petani agar mempunyai pengetahuan yang tinggi (aspek kognitif), kemauan untuk melaksanakan (aspek afektif) dan mampu menerapkan teknologi (aspek psikomotorik) sesuai yang dianjurkan (Widyastuti *et al.* 2018). Tujuan kegiatan ini adalah meningkatkan pengetahuan, kemauan dan keterampilan petani di kelompok tani Kebun Berseri dalam penanganan pascapanen dan pengolahan cabai.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Lokasi dan Partisipan Kegiatan

Pengabdian masyarakat ini berlokasi di kebun milik kelompok tani Kebun Berseri tepatnya di Perumahan Bukit Mas, Jl. Cakra Negara Raya RT 013/RW 15, Bintaro, Pesanggrahan, Jakarta Selatan. Kegiatan persiapan dimulai sejak bulan Agustus 2021, meliputi: 1) Koordinasi dengan ketua kelompok tani; 2) Pembuatan dan pengiriman surat ijin mengadakan pengabdian yang ditujukan ke Camat Bintaro, Jakarta Selatan; 3) Penyiapan administrasi seperti modul, daftar hadir, kuesioner, spanduk dan lain-lain; 4) Rapat persiapan, pembelian alat dan bahan dan uji coba pengolahan cabai menjadi abon dan minyak cabai. Kegiatan pengabdian dilaksanakan pada hari Minggu, tanggal 19 September 2021. Setelah kegiatan selesai, selanjutnya dilakukan evaluasi dan pembuatan laporan kegiatan.

Bahan dan Alat

Materi penyuluhan diberikan dalam bentuk modul praktis yang disiapkan oleh tim. Demonstrasi pengemasan menggunakan cabai merah segar, bawang putih, daun pisang, *sterefoam*, *plastic wrapping* dan wadah plastik. Bahan baku pembuatan abon cabai adalah cabai rawit dan cabai merah kering, bawang merah goreng, bawang putih goreng, daun jeruk, teri yang sudah digoreng, gula halus, kaldu bubuk dan garam halus. Sedangkan bahan baku pembuatan minyak cabai adalah bubuk cabai dan minyak nabati. Selain itu juga digunakan berbagai alat penunjang kegiatan.

Metode Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan dilakukan dalam dua tahap, yaitu penyuluhan pascapanen cabai dan pengolahan cabai. Kegiatan dimulai dengan penyuluhan. Materi penyuluhan yang diberikan adalah penanganan cabai dengan *Good Handling*

Practice (GHP) dan *Good Manufacturing Practice* (GMP). Penyuluhan dilaksanakan dengan menggunakan metode ceramah dan *focus group discussion* agar dapat terbangun komunikasi yang baik. Demonstrasi dilakukan untuk meningkatkan keterampilan petani dalam menerapkan GHP. Kegiatan demonstrasi juga bertujuan untuk meningkatkan keterampilan petani dalam mengolah cabai.

Metode Pengumpulan, Pengolahan, dan Analisis Data

Keberhasilan kegiatan pengabdian masyarakat dapat diketahui dengan melakukan evaluasi. Evaluasi dilakukan dengan memberikan kuesioner sebelum (*pre-test*) dan setelah kegiatan dilaksanakan (*post-test*). Terdapat 14 pertanyaan diajukan saat *pre-test* dan 16 pertanyaan saat *post-test*. Skala likert digunakan untuk menilai persepsi (Nazir 2005). Persepsi petani terkait materi yang diberikan dihitung dengan skor sebagai berikut: a) Skor 3 untuk jawaban setuju; b) Skor 2 untuk jawaban ragu-ragu; dan c) Skor 1 untuk jawaban tidak setuju. Setiap pernyataan dihitung skornya dengan menjumlahkan semua skor yang diberikan oleh masing-masing petani responden. Total skor tersebut kemudian dibagi dengan jumlah responden sehingga dihasilkan nilai skor rata-rata. Selanjutnya dihitung persentase pemahaman petani dengan menggunakan rumus berikut:

$$\text{Skor (\%)} = \frac{\text{Skor rata-rata}}{3} \times 100\%$$

Kemudian dilakukan analisis data secara deskriptif. Penentuan kriteria persepsi petani mengacu pada Tabel 1. Persepsi petani dinilai baik jika memiliki skor $\geq 68\%$.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Profil Kelompok Tani Berseri

Kegiatan *urban farming* dilakukan di lahan seluas 10.000 m² yang merupakan lahan marjinal dan tidak digunakan milik Pemerintah Daerah DKI Jakarta. Kelompok tani Kebun Berseri dibentuk pada bulan Oktober 2018. Lokasinya terletak di Perumahan Bukit Mas Bintaro. Kelompok tani Kebun Berseri dibentuk oleh Bapak Sugiyanto. Anggotanya adalah petugas kebersihan jalan (pasukan oranye) di daerah Kelurahan Bintaro. Nama kelompok tani Kebun Berseri diberikan langsung oleh Camat

Kecamatan Pesanggrahan. Profil kelompok tani Kebun Berseri terlihat pada Tabel 2.

Saat memulai kegiatan usaha tani, kelompok tani Kebun Berseri mendapatkan penyuluhan dan pendampingan dari Dinas Ketahanan Pangan, Kelautan dan Pertanian (KPKP) DKI Jakarta. Pendampingan dilakukan meliputi teknik budi daya tanaman dan permodalan. Jumlah anggota kelompok tani 10 orang yang tidak memiliki latar belakang pendidikan, pengetahuan, dan keterampilan di bidang pertanian.

Awalnya kegiatan yang dilakukan oleh kelompok tani Kebun Berseri adalah menanam tanaman sayuran yang relatif mudah perawatannya, seperti bayam, kangkung, dan sawi. Seiring berjalannya waktu, kelompok tani Kebun Berseri mulai menanam kacang tanah, jagung, terong, dan cabai. Saat ini cabai merah keriting merupakan komoditas utama. Cabai menjadi komoditas utama karena harganya relatif lebih mahal dibandingkan yang lainnya. Budi daya cabai dilakukan dengan menggunakan lahan seluas 5.000 m². Kondisi lahan yang digunakan untuk budi daya cabai terlihat pada Gambar 1.

Penyuluhan Pascapanen Cabai

Pemberian materi dilakukan dengan pendekatan ceramah dan diskusi, sehingga mitra dapat menyampaikan pendapatnya secara langsung. Kegiatan diikuti oleh 8 orang anggota kelompok tani Berseri dan satu orang perwakilan dari Kelurahan Bintaro, Jakarta Selatan. Tujuan

Tabel 1 Kriteria untuk menilai persepsi petani

Skor (%)	Kriteria
0–33	Kurang
34–67	Cukup
68–100	Baik

Tabel 2 Profil kelompok tani

Kriteria	Keterangan
Nama kelompok	Kebun Berseri
Alamat	Jl. Cakra Negara Raya RT 013/15, Bintaro, Pesanggrahan, Jakarta Selatan
Tahun berdiri	2018
Jumlah anggota	10 orang
Luas lahan	10.000 m ²
Aktivitas kegiatan	Usaha tani sayuran
Pembinaan oleh	Dinas Ketahanan Pangan, Kelautan dan Pertanian (KPKP) DKI Jakarta



Gambar 1 Lahan Kelompok Tani Kebun Berseri.

penyuluhan ini adalah mengubah kebiasaan petani dalam penanganan pascapanen cabai, sehingga harga cabai dan pendapatan yang diperoleh petani meningkat. Kegiatan ini mengedukasi petani terkait GHP cabai. Materi yang diberikan juga meliputi cara meningkatkan nilai tambah cabai agar harga jualnya meningkat, cara pengemasan, dan pengolahan cabai (Gambar 2).

Pascapanen merupakan perlakuan atau tindakan pada suatu komoditi pertanian sejak panen sampai berada di tangan konsumen. Mutiarawati (2007) menyatakan bahwa pasca-produksi (*postproduction*) terbagi dua, yaitu pascapanen (*postharvest*) dan pengolahan (*processing*). Pasca panen (*postharvest*) disebut juga pengolahan primer (*primary processing*), yaitu semua perlakuan dari mulai panen sampai komoditas dapat dikonsumsi segar atau untuk persiapan pengolahan berikutnya. Kegiatan ini biasanya tidak mengubah bentuk, termasuk kegiatan yang menyangkut distribusi dan pemasaran.

Hasil diskusi dengan para petani menunjukkan bahwa aspek penanganan pascapanen di kelompok tani Kebun Berseri masih lemah. Upaya yang perlu diterapkan adalah sebagai berikut:

- **Penanganan pascapanen**

Panen harus dilakukan sesuai dengan tujuan penggunaannya dan tingkat kematangan yang tepat. Waktu panen yang paling baik adalah pagi hari karena bobot buah dalam keadaan optimal dan tanaman belum banyak mengalami penguapan. Interval panen 3–5 hari sekali dan dapat dilakukan antara 1–2 bulan setelah pemanenan pertama. Buah yang sudah busuk harus segera dipisah agar tidak terjadi penularan mikroba ke buah cabai yang sehat. Cabai jangan ditutup dengan karung plastik dan harus segera dibawa ke tempat yang teduh, setelah itu perlu dilakukan sortasi. Cabai dipisahkan menjadi golongan kualitas A (panjang >10 cm) dan kualitas B



Gambar 2 Penyuluhan penanganan pascapanen cabai.

(panjang < 10 cm). Cabai yang kurang baik kualitasnya dapat dipasarkan dengan harga yang lebih murah atau diolah.

- **Penyimpanan**

Daya simpan cabai dalam bentuk segar tidak lama. Hal itu karena adanya serangan mikroba *Colletrothicum capsici* dan kerusakan fisiologis karena proses respirasi buah pada saat penyimpanan (Jumasdan 2012). Cara terbaik yang dapat dilakukan agar kesegaran cabai dapat bertahan adalah dengan menyimpannya pada suhu rendah menggunakan lemari pendingin (*refrigerator*). Penyimpanan dengan cara tersebut tidak menimbulkan perubahan fisik atau kimia. Suhu yang dibutuhkan untuk menyimpan cabai segar sekitar 4°C (David 2018) atau 5°C (Putri *et al.* 2020). Tujuan pendinginan adalah menekan tingkat perkembangan mikroorganisme dan perubahan biokimia (Asgar 2009). Cabai yang disimpan harus sama tingkat kematangannya dan dikemas dengan baik. Kemasan terbaik untuk cabai segar adalah daun pisang. Hal ini karena daun pisang memberikan nilai susut bobot terendah dan memberikan nilai tertinggi dalam mempertahankan kadar air, vitamin C, nilai uji organoleptik, tekstur, warna, dan aroma (Sembiring 2009). Meskipun demikian, penyimpanan cabai segar dalam jangka waktu yang lama akan menyebabkan penyusutan bobot cabai.

- **Pengemasan**

David (2018) mengemukakan bahwa kemasan dapat memperpanjang masa simpan cabai. Kemasan tersebut antara lain keranjang bambu, peti kayu, dan plastik. Pengemasan juga dilakukan agar mutu cabai sebelum dipasarkan dapat terlindungi. Taufik (2011) menyatakan bahwa pengemasan yang baik dapat mencegah kehilangan hasil, mempertahankan mutu dan penampilan, serta memperpanjang masa simpan bahan. Osornio & Chaves 1998 juga mengemukakan bahwa jenis kemasan dan suhu

penyimpanan yang sesuai dapat menjaga kualitas dan memperpanjang umur simpan sayuran. Kemasan *polipropilen* juga dapat digunakan untuk mempertahankan kesegaran cabai yang disimpan pada suhu 2°C. Selain itu, pengemasan merupakan salah satu cara yang dilakukan agar cabai tidak mudah busuk dan keriput karena terhambatnya proses respirasi dan transpirasi (Zaulia *et al.* 2006).

Demonstrasi

Kegiatan demonstrasi bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan anggota kelompok tani Kebun Berseri agar dapat mengelola cabai. Demonstrasi yang dilakukan terkait cara memilih cabai yang akan dikemas dalam keadaan segar atau diolah. Tahap kegiatan demonstrasi yang dilakukan sebagai berikut:

- **Tahap sortasi**

Daya simpan cabai ditentukan mulai dari tahap sortasi. Sortasi dilakukan dengan memilih buah cabai yang matang sempurna dan seragam, tidak busuk, dan tidak rusak (utuh). Petani di kelompok tani Kebun Berseri tidak pernah melakukan sortasi. Cabai yang telah dipanen biasanya langsung dijual.

- **Tahap pencucian**

Pengangkutan cabai dengan jarak lebih dari 200 km dalam karung berkapasitas 90 kg dapat mengalami kerusakan hingga 20% (Sutarya *et al.* 1995). Oleh karena itu, sebelum dikemas, buah cabai perlu dicuci dan direndam dengan larutan klorin (*natrium hypo chlorid* atau *metabisulfit*) 0,05% ($0,05/100 \times 1000 \text{ mL} = 0,5 \text{ gr/L}$). Tahap ini dilakukan agar cabai menjadi bersih. Apabila cabai tidak dicuci maka akan cepat membusuk karena terkontaminasi dengan mikroba, cenda-

wan atau bakteri. Mikroorganisme yang berada pada permukaan cabai dapat menginfeksi dan jika kondisi lembab akan mempercepat proses pembusukan. Petani di kelompok tani Kebun Berseri belum melakukan pencucian dan menganggap pencucian justru akan mempercepat terjadinya pembusukan buah.

- **Tahap penirisan**

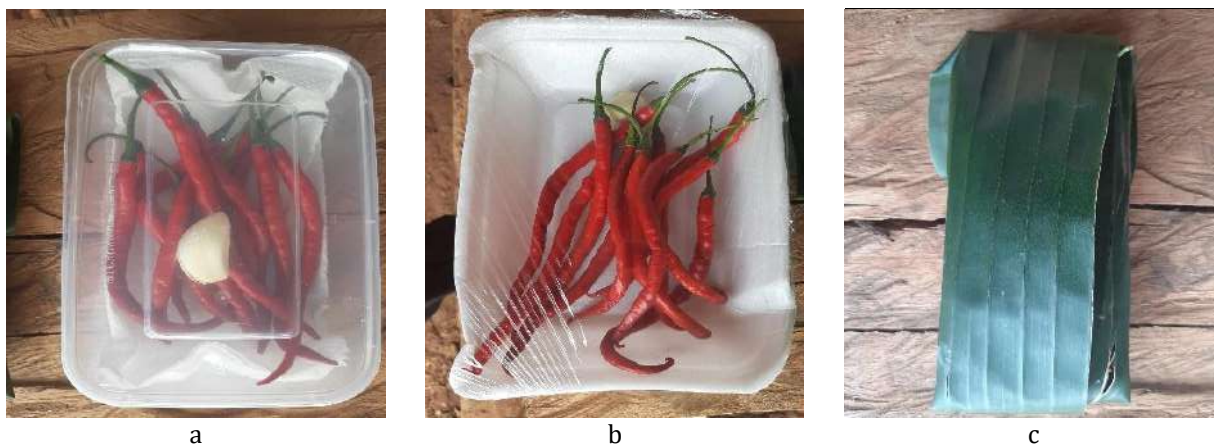
Penirisan dilakukan agar cabai tidak basah, tidak kusam dan keriput. Petani di kelompok tani Kebun Berseri juga belum pernah melakukan penirisan.

- **Tahap pengemasan**

Pengemasan dilakukan agar kesegaran cabai dapat dipertahankan dalam waktu yang lebih lama sebelum sampai ke tangan konsumen. Pengemasan cabai dibutuhkan untuk menekan terjadinya kerusakan. Kemasan yang dapat digunakan untuk cabai segar antara lain plastik, keranjang bambu dan peti kayu (David 2018). Kriteria kemasan yang baik adalah yang ekonomis, mudah diangkat, aman, dan dapat menjamin kebersihan produk. Kegiatan penyuluhan ini menggunakan kemasan berupa daun pisang, *sterefoam* dan wadah plastik (Gambar 3). Bawang putih juga disertakan dalam kemasan agar cabai tidak cepat busuk. Teknologi pasca-panen yang digunakan sedapat mungkin sederhana dan murah agar dapat diterapkan petani. Petani di kelompok tani mitra tidak melakukan pengemasan untuk disimpan. Pengemasan saat penjualan dilakukan dengan menggunakan kantong plastik.

- **Tahap pengolahan**

Tahap ini memberikan pengetahuan kepada petani di kelompok tani mitra mengenai peng-



Gambar 3 Berbagai kemasan cabai: a) Wadah plastik; b) *Sterefoam*; dan c) Daun pisang.

olahan cabai segar menjadi abon cabai dan minyak cabai. Bahan baku untuk pembuatan abon cabai adalah cabai rawit dan cabai merah, bawang putih, bawang merah, teri, gula halus, kaldu bubuk, daun jeruk, dan garam halus. Cabai harus dikeringkan terlebih dulu. Cara pengeringannya dengan mencuci bersih cabai, lalu dijemur di bawah sinar matahari atau menggunakan oven. Pengeringan dilakukan sampai cabai menjadi krispi. Bawang merah dan bawang putih digoreng secara terpisah. Teri juga dicuci dan digoreng. Setelah itu haluskan dengan blender cabai, bawang merah, bawang putih, dan teri yang sudah digoreng. Jika semua sudah tercampur, kemudian disangrai dengan api kecil sampai teksturnya ringan. Kemudian tambahkan gula halus, garam halus, dan kaldu bubuk. Abon cabai telah selesai dibuat. Pembuatan minyak cabai dilakukan dengan memanfaatkan sifat *capsaicin* cabai yang larut dalam minyak (*lipophilic*). Minyak cabai dibuat dari bubuk cabai dan minyak nabati. Kedua bahan tersebut dicampurkan dan diaduk selama lima menit kemudian dimaserasi selama 24 jam dan diaduk secara berkala. Setelah itu campuran bubuk cabai dan minyak tersebut dimasak selama 5 menit dan disaring. Minyak cabai memiliki kandungan *beta carotene* yang tinggi (Apriyansyah 2017). Pengolahan cabai menjadi abon cabai dan minyak cabai merupakan salah satu cara untuk meningkatkan nilai jual cabai. Abon cabai dan minyak cabai tersebut dapat dilihat pada Gambar 4.

Evaluasi

Petani sangat antusias mengikuti kegiatan penyuluhan terkait tahap-tahap pascapanen yang benar. Petani menyatakan akan meninggalkan kebiasaan lama yang salah. Keberhasilan pelaksanaan program dapat diketahui dari penilaian persepsi petani tentang penanganan pascapanen dengan kuesioner *pre-test* dan *post-test*. Hasil *pre-test* menunjukkan bahwa semua

petani mitra telah mengetahui dengan baik cara pemanenan cabai. Hal ini ditunjukkan dengan nilai skor 100%. Meskipun demikian, pengetahuan mengenai waktu panen, pemisahan buah yang busuk, pencucian, pengemasan, dan penyimpanan masih belum baik. Pengetahuan petani mengenai pengolahan cabai masih berada pada kriteria cukup (nilai skor di bawah 68%).

Hasil *post test* memperlihatkan bahwa pengetahuan petani mitra tentang pascapanen cabai telah mengalami peningkatan (Tabel 3). Seluruh petani petani sudah mampu mempraktikkan cara penanganan cabai dengan benar. Semua petani juga sudah mengetahui waktu panen, pentingnya memisahkan buah yang busuk dan sortasi (skor 100%). Selain itu, petani sudah memahami cara pengolahan cabai menjadi abon dan minyak cabai. Sebelum dilakukan penyuluhan, persepsi petani mengenai cara pengolahan abon cabai masih kurang (memiliki skor 62,50%) untuk pengolahan abon cabai dan minyak cabai 58,33%. Setelah penyuluhan dilakukan, skor yang diperoleh meningkat menjadi 95,83%. Hal ini menunjukkan bahwa pengolahan cabai dapat menjadi alternatif pilihan yang dapat dilakukan petani saat panen cabai berlimpah dan harga cabai turun.

Kendala yang Dihadapi dalam Pelaksanaan Kegiatan

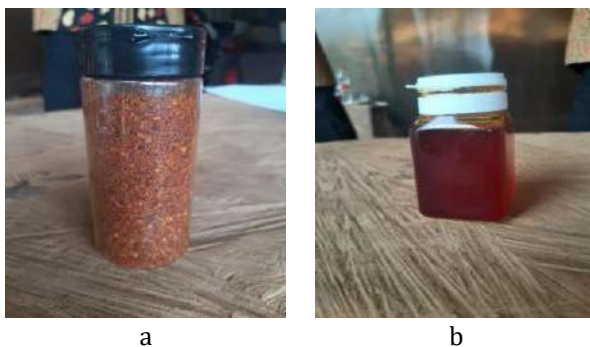
Kegiatan ini memiliki kendala keterbatasan waktu sehingga pada saat demonstrasi pengolahan cabai tidak dapat langsung dipraktikkan oleh petani. Selain itu, tidak semua anggota kelompok tani dapat hadir mengikuti kegiatan dari awal. Meskipun kegiatan dilakukan pada hari Minggu, beberapa orang anggota kelompok tani tetap harus bertugas sebagai penyapu jalan.

Dampak dan Upaya Keberlanjutan Kegiatan

Penyuluhan dengan metode ceramah, diskusi dan demonstrasi yang dilakukan dapat meningkatkan pengetahuan petani terkait cara penanganan pascapanen dan pengolahan cabai. Seluruh peserta memberikan respon positif dan berkeinginan agar kegiatan ini dapat berlanjut. Keberlanjutan program yang diharapkan adalah pendampingan pengolahan cabai dan pemasarannya.

SIMPULAN

Kegiatan penyuluhan pascapanen yang dilakukan di kelompok tani Kebun Berseri telah



Gambar 4 a) Abon cabai dan b) Minyak cabai.

Tabel 3 Hasil evaluasi persepsi peserta sebelum dan setelah kegiatan penyuluhan

Penyataan	Skor sebelum (%)	Skor sesudah (%)
Anda mengetahui cara pemanenan cabai.	100,00	100,00
Pagi hari merupakan waktu panen yang paling baik	91,67	100,00
Buah yang busuk perlu dipisah.	95,83	100,00
Cabai yang baru dipanen tidak boleh disimpan dalam karung plastik	83,33	87,50
Penanganan pasca panen bertujuan memperpanjang daya simpan, kualitas dan memudahkan pengangkutan.	87,50	87,50
Sortasi perlu dilakukan dalam proses pascapanen	87,50	100,00
Cabai perlu dihamparkan di tempat yang teduh setelah dipetik.	87,50	95,83
Cabai yang dipanen perlu dicuci dan direndam dalam klorin	54,17	83,33
Cabai yang disimpan dalam sterefoam dapat tahan selama 2 minggu	79,17	95,83
Cabai yang disimpan dalam daun pisang dapat tahan 1 minggu	70,83	95,83
Cara terbaik untuk menyimpan cabai adalah di kulkas.	91,67	95,83
Cabai yang diangkut jarak jauh perlu dikemas dengan wadah berventilasi seperti keranjang bambu.	95,83	100,00
Anda mengetahui cara pengolahan cabai menjadi abon cabai	62,50	95,83
Anda mengetahui cara pembuatan minyak cabai.	58,33	95,83
Anda dapat mempraktikkan cara pemanenan cabai yang benar	-	95,83
Anda dapat melakukan pengolahan cabai menjadi abon dan minyak cabai	-	87,50

meningkatkan pengetahuan petani terkait penanganan pasca panen cabai yang benar rata-rata 13,39%. Petani yang semula tidak mengetahui pengolahan cabai telah mampu mengolah cabai menjadi abon dan minyak cabai. Selanjutnya akan dilakukan pendampingan kegiatan pengolahan cabai agar dapat meningkatkan kesejahteraan anggota.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) dan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Jakarta yang telah memberikan dana untuk kegiatan ini melalui Program Hibah Pengabdian Kepada Masyarakat Internal tahun 2021.

DAFTAR PUSTAKA

- Apriyansyah EG. 2017. Minyak Cabai: Teknologi Sederhana Bernilai Ekonomis Tinggi. [Internet]. [diunduh 2021 September. 28]. Tersedia pada <http://www.litbang.pertanian.go.id/info-teknologi/2880/>
- Asgar A. 2009. *Penanganan Pascapanen Beberapa Jenis Sayuran*. Makalah Linkages ACIAR-SADI. Lembang (ID): Balai Penelitian Tanaman Sayuran.
- David J. 2018. Teknologi untuk Memperpanjang Masa Simpan Cabai. *Jurnal Pertanian Agros*. 20(1): 22–28.
- Jumasdan. 2012. Studi Pengaruh Penambahan Gas CO2 terhadap Umur Simpan Cabe Keriting (*Capsicum annum var*) Tanpa *Blanching*. [Skripsi]. Makasar (ID): Universitas Hasanuddin.
- Mikasari W. 2016. Peningkatan Nilai Tambah Komoditas Cabai Melalui Penerapan Inovasi Penyimpanan dan Pengeringan di Provinsi Bengkulu. Bengkulu (ID): Balai Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Mutiarawati T. 2007. Penanganan Pasca Panen Hasil Pertanian. Disampaikan pada: Workshop Pemandu Lapangan Sekolah Lapangan Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian (SL-PPHP). Jakarta (ID): Departemen Pertanian.
- Nazir M. 2005. *Metode Penelitian*. Jakarta (ID): Ghalia Indonesia.
- Osornio MML, Chaves AR. 1998. Quality Changes in Stored Raw Grated Beetroots As Affected by Temperature and Packaging Film. *Journal of Food Science*. 63(2): 327–30. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.1998.tb15735.x>
- Putri YR, Khuriyati N, Sukartiko, AC. 2020. Analisis Pengaruh Suhu dan Kemasan pada Perlakuan Penyimpanan terhadap Kualitas Mutu Fisik Cabai Merah Keriting (*Capsicum annum L.*). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 21 (2):

- 80-93. <https://doi.org/10.21776/ub.jtp.2020.021.02.2>
- Sembiring, NN. 2009. Pengaruh Jenis Bahan Pengemas Terhadap Kualitas Produk Cabai Merah (*Capsicum annum* L). [Tesis]. Medan (ID): Universitas Sumatera Utara.
- Sutarya R, Grubben G, Sutarno H. 1995. Pedoman Bertanam Sayuran Dataran Rendah. Gadjah Mada Univ. Press bekerja sama dengan Prosea dan Balai Penelitian Hortikultura Lembang (ID).
- Taufik M. 2011. Analisis Pendapatan Usahatani dan Penanganan Pascapanen Cabai Merah. *Jurnal Litbang Pertanian*. 30(2): 66-72.
- Widyastuti SN, Suryana Y, Prabowo A. 2018. Evaluasi Perubahan Pengetahuan dan Keterampilan Petani dalam Pembuatan Kompos Jerami Padi di Kelompok Karya Bersama Pampangan Kabupaten Ogan Komering Ilir. *Jurnal Triton*. 9(1): 51-58.
- Zaulia O, Razali M, Aminuddin H, Habsah M, Omar D. 2006. Effect of Different Packagings and Storage Temperatures on The quality of Fresh-Cut Red Chilli. *Journal of tropical agriculture and food science*. 34(1): 67-76.