

## Pengolahan Cabai Merah menjadi Saus Cabai di Desa Langsung Permai Kecamatan Bunga Raya Kabupaten Siak

*Processing of Red Chili into Chili Sauce in Langsung Permai Village, Bunga Raya District, Siak Regency*

Shanti Fitriani<sup>1</sup>, Yusmarini<sup>1</sup>, Hapsah<sup>2</sup>, Isna Rahma Dini<sup>2\*</sup>, Wawan<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Riau, Indonesia

<sup>2</sup> Jurusan Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Riau, Indonesia

\* [isna.rahmadini@lecturer.unri.ac.id](mailto:isna.rahmadini@lecturer.unri.ac.id)

### ABSTRAK

Desa Langsung Permai merupakan salah satu desa di Provinsi Riau yang memiliki potensi pengembangan tanaman cabai. Pada tahun 2018, produksi cabai mencapai 7-8 ton dengan luas lahan 18 Ha. Hasil panen tanaman cabai tersebut dipasarkan ke daerah Pekanbaru dan Medan. Namun, apabila produksi cabai di beberapa daerah lain melimpah mengakibatkan harga cabai menurun sehingga menimbulkan kerugian para petani cabai. Ditambah lagi cabai merupakan tanaman yang mempunyai kadar air yang cukup tinggi (55-85%) sehingga mudah mengalami pembusukan. Oleh karena itu, perlu dilakukan pengabdian untuk mengatasi permasalahan tersebut yaitu pelatihan pengolahan saus cabai. Sasaran kegiatan pengabdian ini yaitu ibu PKK Desa Langsung Permai. Dari hasil pengabdian yang dilakukan, peserta pengabdian sangat antusias mengikuti kegiatan ini dan termotivasi untuk memproduksi saus cabai menggunakan formulasi saus yang diberikan meskipun sebagian masyarakat sudah mengikuti pelatihan yang sama sebelumnya. Akan tetapi, peserta belum mengetahui penggunaan bahan pengawet yang diizinkan dalam produk saus cabai. Terlihat dari persentase kemampuan peserta dalam hal bahan pengawet setelah pengabdian meningkat menjadi 81% dari 19% sebelum dilakukan pengabdian. Pengolahan saus cabai ini juga mendapat dukungan dari Kepala Desa dan Pemerintah Daerah setempat karena penggunaan Rosella sebagai bahan pengawet alami. Selain itu, pengolahan ini sejalan dengan program desa dan kabupaten yang ingin mengembangkan agroeduwisata berbasis budidaya dan pengolahan cabai.

**Kata kunci** — saus cabai, pengawet alami, pewarna alami, agroeduwisata

### ABSTRACT

*Langsat Permai Village is one of the villages in Riau Province which has the potential to develop chili plants. In 2018, chili production reached 7-8 tons with a land area of 18 ha. The harvested chili plants are marketed to the Pekanbaru and Medan areas. However, if chili production in several other areas is abundant, it will cause chili prices to decrease, causing losses for chili farmers. Plus chili is a plant that has a fairly high water content (55-85%) so it is easy to rot. Therefore, it is necessary to do dedication to overcome these problems, namely training in chili sauce processing. The target of this service activity is the PKK in Langsung Permai Village. From the results of the service carried out, the service participants were very enthusiastic about participating in this activity and were motivated to produce chili sauce using the given sauce formulation even though some people had attended the same training before. However, participants did not know about the permitted use of preservatives in chili sauce products. It can be seen from the percentage of participants' ability in terms of preservatives after the service increased to 81% from 19% before the service was carried out. The chili sauce processing also received support from the village head and local government because of the use of Rosella as a natural preservative. In addition, this processing is in line with village and district programs that want to develop agro-edutourism based on chili cultivation and processing.*

**Keywords** — chili sauce, natural preservatives, natural coloring, agroedutourism

 OPEN ACCESS

© 2021 Shanti Fitriani, Yusmarini, Hapsah, Isna Rahma Dini, Wawan



[Creative Commons  
Attribution 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

## 1. Pendahuluan

Desa Langsung Permai merupakan salah satu desa di Kecamatan Bunga Raya Kabupaten Siak Provinsi Riau yang berhasil mengembangkan budidaya tanaman cabai merah. Berdasarkan informasi langsung yang diperoleh dari kelompok tani Desa Langsung Permai bahwa produksi cabai pada tahun 2017 mencapai 10-11 ton dengan total luas lahan 15 Ha, dan meningkat pada tahun 2018 menjadi 14-15 ton dengan total luas lahan 18 Ha. Produksi cabai ini terjadi peningkatan dimana sebelumnya produksi cabai sebesar 4-5 ton dalam  $\frac{1}{2}$  Ha lahan. Peningkatan ini menyebabkan beralihnya minat petani untuk melakukan budidaya cabai merah dibandingkan sawit. Keberhasilan budidaya cabai ini didorong dengan adanya ketersediaan air yang berasal dari canal di sekitar lahan penanaman cabai dan padi. Melalui kegiatan Program Pengembangan Desa Mitra tahun 2017-2018 yaitu pembangunan *canal blocking*, kesulitan dalam ketersediaan air dapat diatasi [1].

Potensi ini akan semakin meningkat apabila dibarengi dengan penanganan pascapanen yang tepat mengingat bahwa tanaman cabai memiliki daya simpan yang sangat cepat sehingga mudah mengalami pembusukan. Menurut [2], cabai merah yang telah siap dipanen akan mengalami pembusukan dalam jangka waktu  $\pm 3$  hari jika tanpa dilakukan penyimpanan suhu rendah. Waktu tersebut sangat singkat dan tentunya akan menjadi masalah besar ketika panen cabai terjadi. Padahal jika dilakukan dengan cara yang efektif guna mencari solusi untuk memanfaatkan cabai yang produksinya melimpah menjadi sebuah olahan yang berguna untuk memperpanjang masa simpan dari produk pangan tersebut.

Selain itu, cabai merupakan bahan pokok ibu rumah tangga yang berfluktuasi harga jualnya [3]. Pada pertengahan tahun 2019, harga cabai merah di Provinsi Riau sangat tinggi yaitu Rp 80.000-100.000/kg dibandingkan harga normal Rp 20.000-30.000/kg). Peningkatan harga cabai ini disebabkan karena stok cabai segar lebih sedikit dibandingkan dengan kebutuhan cabai. Sebaliknya saat produksi melimpah di awal tahun 2019, harga cabai sangat murah dan petani mengalami kesulitan dalam hal pemasaran karena melimpahnya cabai dari beberapa daerah

seperti Sumatera Barat, Medan, dan Jawa. Akibatnya, banyak cabai yang dipanen membusuk sehingga petani harus mensortir cabai tersebut dan membuang cabai yang telah membusuk. Hal ini tentu saja menimbulkan kerugian bagi para petani setempat.

Salah satu upaya untuk mengatasi permasalahan tersebut yaitu dengan melakukan pengolahan cabai merah menjadi saus cabai. Hal ini dilakukan karena masyarakat Desa Langsung Permai khususnya ibu-ibu belum pernah melakukan pengolahan saus cabai. Menurut [4], 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. Bahan tambahan ini bertujuan untuk menambah daya simpan saus cabai. Hal ini sejalan dengan pernyataan [5] yang menyatakan bahwa saus cabai dapat disimpan dalam jangka waktu yang cukup lama yang disebabkan selain mengandung asam, gula, dan garam pada saus tomat juga ditambahkan bahan pengawet.

Pengolahan cabai menjadi saus cabai semakin mengalami peningkatan di beberapa daerah. 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 [6].

Melalui kegiatan pengabdian pengolahan saus cabai, diharapkan dapat menambah keterampilan ibu-ibu dalam pembuatan saus cabai dan menumbuhkan minat berindustri rumah tangga sehingga dapat meningkatkan perekonomian ibu-ibu khususnya ibu yang tergabung dalam kelompok ibu PKK (Pendidikan Kesejahteraan Keluarga) yang ada Desa Langsung Permai.



## 2. Metodologi

Metode penerapan kegiatan pembinaan di Desa Langsung Permai Kecamatan Bunga Raya Kabupaten Siak dilakukan dengan tahapan sebagai berikut:

1. Pembinaan kelompok sasaran yaitu memberikan materi tentang pengolahan saus cabai merah, penjelasan masing-masing bahan yang akan digunakan, formulasi saus cabai, serta pengetahuan tentang zat pengawet makanan yang boleh digunakan dalam produk saus cabai;
2. Pelatihan pada kelompok sasaran yang meliputi pengenalan cara pengolahan saus cabai merah.
3. Evaluasi kegiatan Pembinaan, bentuk evaluasinya meliputi *pre-test* yang dilakukan sebelum kelompok sasaran diberikan materi yaitu berupa pertanyaan pengetahuan ibu-ibu PKK mengenai pengolahan saus cabai merah dan penggunaan bahan pengawet kimia makanan dalam produk saus cabai, serta jumlah saus cabai yang diizinkan pada produk saus cabai. Selanjutnya

setelah kegiatan pelatihan selesai dilakukan *post test* dengan pertanyaan yang sama guna untuk mengetahui kemampuan ibu-ibu PKK dalam pengolahan saus cabai. Indikator keberhasilan kegiatan pengabdian yaitu terdapat perbandingan kemampuan ibu-ibu PKK sebelum dan setelah dilakukan pengabdian. Indikator keberhasilan lainnya yaitu terjadi peningkatan pengetahuan dan motivasi Ibu-ibu PKK dalam melakukan pengolahan saus cabai dan ibu-ibu PKK mengetahui jumlah/kadar yang diizinkan dalam produk saus cabai;

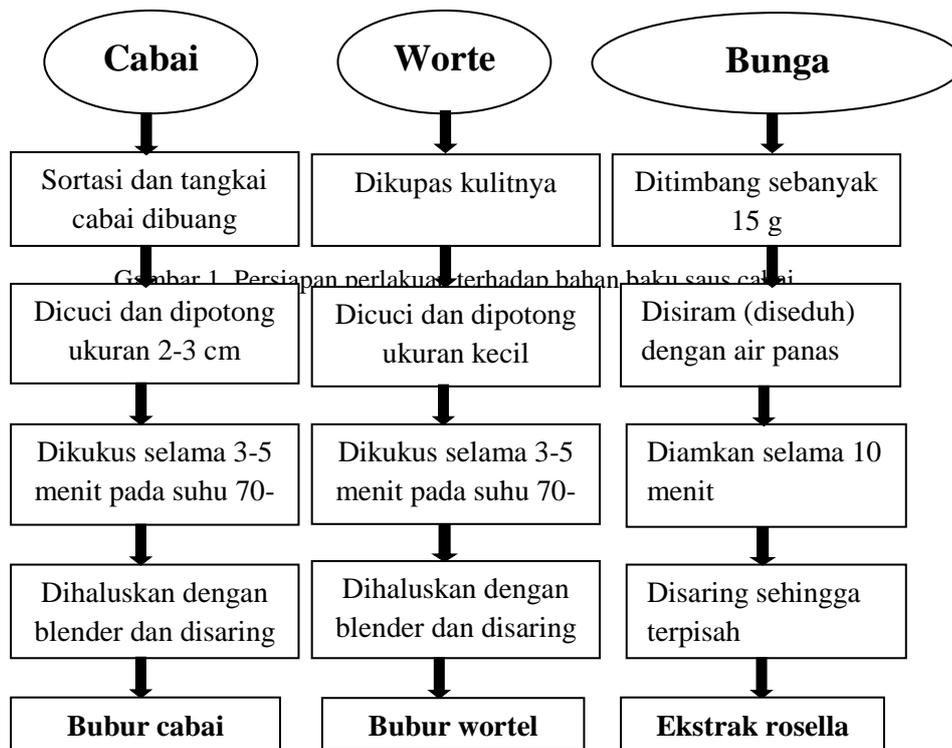
4. Pelatihan, bentuk evaluasi pelatihan ini dilakukan dengan memberikan pertanyaan tentang praktik pengolahan dan tahapan pengolahan saus cabai. Indikator keberhasilan yaitu ibu-ibu PKK mengetahui cara pengolahan saus cabai.

Uraian formula saus cabai dan tahapan pembuatan saus cabai menurut [7] yang dimodifikasi dapat dilihat pada Tabel 2, Gambar 1 dan 2.

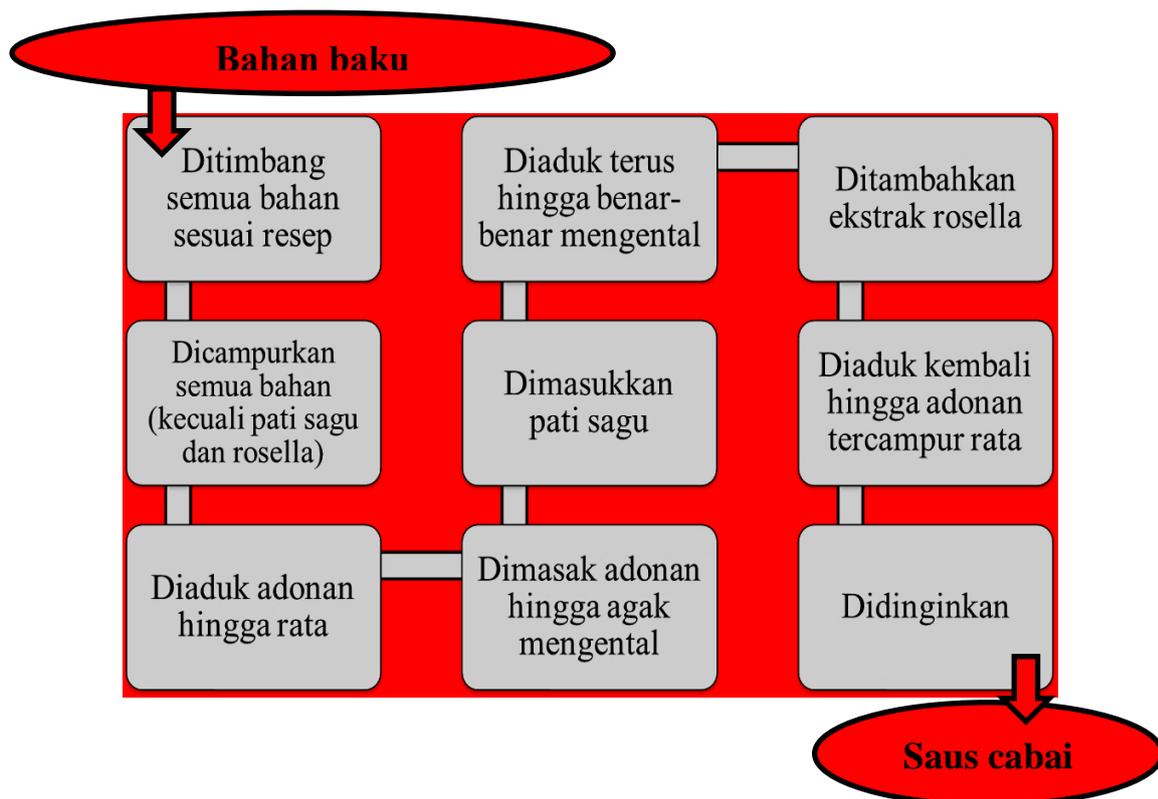
Tabel 1 Formulasi (resep) saus cabai

No.	Bahan	Jumlah (gram)	
		Resep 1	Resep 2
1.	Cabai	700	600
2.	Wortel	300	400
3.	Bawang putih	160	160
4.	Gula pasir	60	60
5.	Garam	50	50
6.	Pati Sagu	15	15
7.	Rosella	150	150
8.	Air	1200	1200
9.	Natrium benzoat	1	1





Gambar 1. Persiapan perlakuan terhadap bahan baku saus cabai



Gambar 2. Tahapan pembuatan saus cabai

### 3. Pembahasan

#### 3.1 Gambaran umum daerah sasaran

Desa Langsung Permai merupakan desa yang memiliki potensi usaha budidaya tanaman hortikultura salah satunya tanaman cabai. Pada tahun 2017, produksi cabai di Desa Langsung Permai sekitar 10-12 ton/Ha dengan luas lahan cabai berkisar antara 15 Ha. Selanjutnya, pada tahun 2018 mengalami peningkatan produksi cabai berkisar antara 14-15 ton/Ha dengan luas lahan juga mengalami peningkatan yaitu 18 Ha. Bertambahnya luas budidaya cabai disebabkan karena meningkatnya tanaman sawit yang telah dilakukan penebangan oleh petani di Desa Langsung Permai. Hal ini disebabkan karena harga jual sawit yang semakin menurun dan adanya ketersediaan air yang cukup untuk memenuhi usaha budidaya cabai. Ketersediaan air tersebut dirasakan setelah adanya pembangunan *canal blocking* melalui kegiatan Program Pengembangan Desa Mitra di Desa Langsung Permai [1].

Pengabdian pengolahan saus cabai di Desa Langsung Permai dilakukan untuk mengatasi melimpahnya hasil panen cabai. Selain itu, pengolahan saus cabai dilakukan sebagai upaya untuk mendorong ibu-ibu PKK untuk mengolah saus cabai dengan menggunakan bahan baku yang ada di Desa Langsung Permai. Selama ini,

masyarakat hanya menjual hasil panen cabai dalam bentuk cabai segar dan tidak dalam bentuk produk cabai olahan. Minimnya pengetahuan tentang pengolahan cabai seperti saus cabai membuat masyarakat belum berani mencoba usaha pengolahan saus cabai. Oleh sebab itu dilakukan kegiatan pengabdian pelatihan pembuatan saus cabai guna mendorong ibu-ibu PKK untuk melakukan pembuatan saus cabai.

#### 3.2 Kegiatan diskusi sebelum pengabdian

Diskusi awal sebelum pengabdian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat pemahaman ibu-ibu dalam pengolahan saus cabai. Pengolahan saus cabai ini sebetulnya bukan hal yang asing bagi ibu-ibu PKK tersebut disebabkan karena beberapa Ibu sudah mengupayakan untuk mengolah saus cabai namun hanya untuk kebutuhan pribadi bukan untuk skala produksi besar. Selain itu, diskusi awal ini juga dilakukan untuk menampung beberapa harapan ibu-ibu PKK terhadap produk saus cabai yang akan dibuat seperti bagaimana pengawetan saus cabai sehingga dapat diproduksi untuk skala besar dan kemasan saus cabai. Diskusi ini dilakukan bersama Ibu ketua dan anggota PKK (Gambar 3).



Gambar 3. Kegiatan diskusi awal bersama Ibu ketua dan anggota PKK

Pada saat diskusi, terlihat antusias ibu-ibu PKK untuk mendukung kegiatan pelatihan pengolahan saus cabai. Hal ini disebabkan karena produksi cabai di Desa Langsung Permai sangat melimpah. Jika produksi cabai melimpah, banyak cabai yang dibuang oleh masyarakat. Apalagi jika pemasaran cabai mengalami hambatan karena melimpahnya produksi cabai dari luar daerah Provinsi Riau, maka pengolahan

saus cabai ini merupakan solusi yang tepat untuk dikembangkan mengingat bahwa cabai memiliki waktu simpan yang singkat dan mudah mengalami pembusukan.

Selain ibu-ibu PKK, diskusi ini juga dihadiri oleh beberapa anggota kelompok tani cabai yang memiliki usaha pertanian cabai. Mereka juga sangat antusias dalam menyambut kegiatan pengolahan cabai. Hal ini disebabkan

karena harga cabai segar yang berfluktuasi. Fluktuasi harga cabai ini disebabkan karena besarnya penawaran dibandingkan permintaan [8]. Besarnya penawaran disebabkan karena melimpahnya produksi cabai dari luar Provinsi Riau. Hal ini disebabkan karena pengaturan waktu budidaya cabai kurang tepat sehingga pemanenan cabai dilakukan pada saat yang sama yang berdampak pada menurunnya harga jual cabai segar. Menurut [9], pola tanam dan perencanaan tanam yang tidak terorganisi dengan baik menyebabkan besarnya gap *supply* dan *demand* pada saat panen raya dan paceklik. Oleh sebab itu, melalui pengolahan saus cabai maka kerugian biaya usaha budidaya pertanian tidak akan terjadi.

#### a. Pelatihan Pembuatan Saus Cabai

Pelatihan pembuatan saus cabai dilakukan dengan cara praktik langsung di lapangan bersama ibu-ibu PKK. Kegiatan pelatihan pengolahan saus cabai ini sangat didukung oleh Kepala Desa Langsung Permai yaitu Bapak Pujiyanto. Beliau sangat menyambut baik kegiatan ini dan mendorong ibu-ibu di Desa Langsung Permai untuk dapat sungguh-sungguh mengikuti kegiatan ini sehingga ibu-ibu dapat mengolah cabai menjadi saus cabai maupun produk berbasis cabai lainnya (Gambar 4). Hal ini disebabkan karena kepala desa sedang berusaha mengembang Desa Langsung Permai menjadi salah satu desa agroeduwisata berbasis tanaman cabai sehingga nantinya jika ada yang berkunjung ke Desa Langsung Permai dapat belajar mengenai budidaya tanaman cabai maupun pembuatan saus cabai. Selain menikmati usaha edukasi, pengunjung dapat membeli saus cabai yang telah diproduksi oleh ibu-ibu di desa Langsung Permai.



Gambar 4. Pemaparan dari kepala Desa Langsung Permai

Sebelum dilakukan praktik pengolahan saus cabai, dilakukan *pre-test* dan dilanjutkan dengan pemaparan tentang pengolahan saus cabai mulai dari pengertian saus cabai, bahan pembuatan saus cabai beserta fungsi dari masing-masing bahan yang akan ditambahkan pada produk saus cabai, tahapan pembuatan saus cabai, dan bahan pengawet yang diizinkan dalam produk saus cabai, serta pengemasan produk saus cabai (Gambar 5). Berdasarkan *pre-test* yang dilakukan, hanya 19% ibu-ibu PKK tidak mengetahui bahwa penggunaan bahan pengawet kimia seperti Natrium benzoat boleh digunakan dalam produk makanan dan 100% tidak mengetahui jumlah Natrium benzoat yang sebaiknya diberikan pada produk saus cabai. Namun, setelah diberikan pemahaman tentang kadar bahan pengawet yang diizinkan, maka ibu-ibu PKK mengetahui jumlah penggunaan bahan pengawet yang boleh diberikan pada produk saus cabai. Hasil post-test menunjukkan bahwa terjadi peningkatan 81% mengetahui bahwa Natrium benzoat dapat digunakan sebagai pengawet saus cabai dan 100% mengetahui jumlah yang tepat pada saus cabai.

Pada kegiatan ini juga dipaparkan mengenai salah satu upaya untuk mengurangi penggunaan bahan pengawet kimia yaitu dengan menggunakan pengawet alami seperti tanaman Rosella. Selain sebagai pengawet alami, Rosella yang diberikan pada saus cabai berfungsi sebagai pewarna alami sehingga saus cabai berwarna merah cerah dan tidak perlu menambahkan zat pewarna makanan. Penggunaan Rosella pada produk saus cabai nantinya tidak akan mendapat kendala. Hal ini disebabkan karena masyarakat Desa Langsung Permai sebelumnya telah banyak membudidayakan tanaman Rosella di sekitar rumahnya. Namun, karena ketidaktahuan masyarakat tentang manfaat Rosella maka tanaman Rosella tidak lagi dibudidayakan oleh masyarakat setempat. Setelah dilakukan pengabdian ini, masyarakat kembali termotivasi untuk menanam kembali tanaman Rosella yang bertujuan untuk mendukung produksi saus cabai di Desa Langsung Permai.



Gambar 5. Pemaparan tentang saus cabai oleh ketua pengabdian

Upaya untuk mendukung pengolahan saus cabai oleh ibu-ibu PKK Desa Langsung Permai dilakukan dengan memberikan bantuan beberapa peralatan yang dibutuhkan dalam pengolahan saus cabai. Pada pengabdian ini juga diberikan beberapa alat yang dibutuhkan dalam pengolahan saus cabai (Gambar 6). Alat ini akan menjadi inventaris kelompok Ibu PKK untuk menunjang

pengolahan saus cabai oleh ibu-ibu PKK tersebut.

Pada saat pelatihan pengolahan saus cabai, peserta sangat antusias dalam pembuatan saus cabai dimana peserta juga turut aktif melihat bahan baku yang dipakai untuk pengolahan saus cabai. Selain itu peserta juga aktif berdiskusi mengenai pengolahan saus cabai (Gambar 7).



Gambar 6. Penyerahan peralatan pengolahan saus cabai



Gambar 7. Peran serta peserta pengabdian pada saat pelatihan pengolahan saus cabai

Motivasi ibu-ibu PKK dalam kegiatan pengolahan saus cabai ditunjukkan dengan diikutsertakannya produk saus cabai ini dalam promosi produk yang berasal dari Langsung

Permai (Gambar 8). Bahkan ibu-ibu PKK sudah membuat ide kreatif dalam menamai saus cabai yang mereka buat yaitu saus cabai “Laper” artinya saus cabai Langsung Permai. Hal ini akan

diharapkan menjadi daya tarik pembeli saus cabai yang akan diproduksi oleh ibu-ibu PKK Desa Langsung Permai.



Gambar 8. Simbol produk saus cabai “Laper” (kiri) dan pengenalan produk di Pemerintah Kabupaten Siak (kanan)

#### 4. Kesimpulan dan Saran

Berdasarkan kegiatan pengabdian dapat disimpulkan antara lain sebagai berikut.

1. Ibu-ibu PKK sangat antusias dalam mengikuti pengolahan saus cabai dan termotivasi untuk melakukan pengolahan saus cabai skala industri rumah tangga.
2. Pengolahan cabai dengan cara praktik langsung memberikan dampak peningkatan keterampilan ibu-ibu PKK dalam pengolahan saus cabai.
3. Terjadi peningkatan kemampuan ibu-ibu PKK tentang aturan bahan pengawet pada produk saus cabai sebesar 81%
4. Produk saus cabai yang diolah dengan formulasi yang diberikan telah dipromosikan ke Pemda dan mendapat respon yang positif oleh pihak Pemda.

Pengolahan saus cabai ini akan terus berlanjut jika dibarengi dengan kemasan yang tepat untuk produk saus cabai dan pengurusan label halal.

#### 5. Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) melalui dana DIPA UNRI tahun 2019 yang telah membiayai pengabdian ini dengan Nomor Kontrak : 495/UN19.5.1.3/PT.01.03/2019.

#### 6. Daftar Pustaka

- [1] Hapsah, Wawan, I. R.Dini, “Pengelolaan tata air untuk mendukung pertanian terpadu Di Desa Langsung Permai Kecamatan Bunga Raya Kabupaten Siak”, *J. Pengabdian kepada Masyarakat*, vol 24 no. 1, pp. 522-526, 2018.
- [2] Maflahah, I, “Studi Kelayakan Industri Cabai Bubuk di Kabupaten Cianjur” *J. Embrio*, vol 7, no. 2, pp. 90-96, 2011.
- [3] Naully, D, “Fluktuasi dan Disparitas Harga Cabai di Indonesia”, *J. Agrosains dan Teknologi*, vol 1, no. 1, pp. 56-69, 2016.
- [4] Asni, N. dan D. Novalinda, “Teknologi pengolahan saus cabai berkualitas dan keamanan pangannya ditingkat petani Provinsi Jambi”, Jambi: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP), 2010.
- [5] Hambali, E., A. Suryani, M. Ihsanur, “Membuat Saus Cabai dan Tomat”, Jakarta : Penebar Swadaya, 2006.
- [6] Departemen Pertanian, “Saus Cabai dan Bubuk Cabai. Direktorat Pengolahan Hasil Pertanian”, Jakarta: Direktorat Jenderal Pengolahan Dan Pemasaran Hasil Pertanian”, 2009.
- [7] Sunarmani, MP, “Materi Pelatihan Pengolahan Hasil Cabe dan Tomat” Bogor: Balai Besar Pascapanen Bogor, 2014.
- [8] Sukmawati, D., L Sulistyowati, M. H. Karmana, E. K. Wikarta, “Fluktuasi Harga Cabai Merah Keriting (*Capsicum annum* L) di Sentra Produksi dan Pasar Induk (Tinjauan Harga Cabai Merah Keriting di Kecamatan Cikajang dan Pasar Induk Kramat Jati Jakarta)”, *Mimbar Agribisnis*, vol 1, no. 2, pp. 165-172, 2016.
- [9] Himawan, Zainur Rahmad, and Puryantoro Puryantoro. "Analisis Faktor Faktor yang Mempengaruhi Harga Cabai Rawit di Pasar Besuki (Studi Kasus di Desa Besuki Kecamatan Besuki Kabupaten Situbondo)." *Agribios*, vol. 17, no. 1, pp. 7-14. 2019.