

Pemberdayaan Masyarakat Tani dalam Input Teknologi Agribisnis Cabe di Kab.Tanatoraja

Pemberdayaan Masyarakat Tani dalam Input Teknologi Agribisnis Cabe di Kab.Tanatoraja

Wahyuni Zam¹⁾, Ilyas²⁾, Syatrawati³⁾

¹⁾Jurusan Agribisnis, Politani Pangkep, Jl.Poros Makassar Pare-Pare km 83, Pangkep, 90655

²⁾Jurusan Agribisnis, Politani Pangkep, Jl.Poros Makassar Pare-Pare km 83, Pangkep, 90655

³⁾Jurusan Budidaya Tanaman Perkebunan, Politani Pangkep, Jl.Poros Makassar Pare-Pare km 83, Pangkep.90655

E-mail: wahyunizammushaji@gmail.com

Abstract

Chilli harvest season that causes the price is very cheap therefore farmers need a post-harvest chili handling technologies. Increasing the selling value of chili products can be increased by processing fresh chilli into powder. This program is very possible to be applied for chilli farmers because the chillies developed are local chili friendly cultivation system. The technology is easy to apply, the use of simple tools and the cost is cheaper. Through this program has educated farmers on the importance of agribusiness technology inputs in the commercial processing of chili in the scale of farmers as a source of additional income. This program aims to empower farmers independently in handling post-harvest chili and processing that is worth selling, improving the skills of farmers in the production of chili powder, applying technology development of chili agribusiness. Method of implementation of this activity is Community services, Training, Demonstration and Development. The results showed that there were 5 female farmers skilled in the processing of fresh chilli into chili powder, packing and marketing.

Keywords: *agribusiness, chili, empowerment, processing, technology*

I. PENDAHULUAN

Masyarakat Tanatoraja sebagian besar penduduknya bekerja sebagai petani. Pilihan hidup sebagai petani didukung oleh kondisi tanah dan iklim yang sangat cocok untuk budidaya berbagai jenis tanaman. Praktek bercocok tanam bagi masyarakat Tanatoraja merupakan warisan leluhur yang sarat dengan berbagai budaya tradisional. Salah satu tanaman yang sangat banyak dikembangkan oleh masyarakat tani adalah cabe karena menjadi kebutuhan sehari-hari dalam hal sebagai bumbu masak yang sangat digemari oleh masyarakat, sehingga permintaan akan buah cabe sangat tinggi dan tidak hanya menjadi konsumsi masyarakat Tanatoraja bahkan menjadi komodi bisnis yang dijual ke berbagai daerah lain di wilayah Sulawesi-Selatan. Harga jualnya relatif stabil dan bahkan sangat mahal pada musim-musim tertentu. Praktek bercocok tanam cabe sangat mudah dilaksanakan karena tanah yang sangat subur sehingga potensi produksi buah cabe setiap kali

panen sangat tinggi. Jika musim panen jumlah produksi cabe yang sangat melimpah sehingga cabe segar tidak semua dapat diserap oleh pasar. Sering ditemukan cabe segar yang sangat cepat membusuk karena kondisi alam Tanatoraja yang memiliki kelembaban yang cukup tinggi, sehingga harga cabe menjadi sangat murah. Cabe segar yang tidak langsung dijual ke konsumen sangat sulit disimpan dalam waktu lama karena cepat membusuk yang akan mengakibatkan petani akan merugi karena cabe yang membusuk tidak akan laku terjual. Cabe segar memiliki daya simpan yang sangat singkat, sangat mudah rusak sehingga membutuhkan penanganan pasca panen yang harus hati-hati. Kerusakan buah cabe dapat terjadi seperti kerusakan selama panen dan pengangkutan serta kerusakan fisik akibat kondisi iklim yang lembab ditempat penyimpanan. Agar kualitas cabe dapat dipertahankan diperlukan penanganan yang baik mulai dari proses panen sampai pasca panen. Penanganan pasca panen cabe yang baik mutu

dapat dipertahankan,kehilangan dan kerusakan hasil dapat ditekan,serta dapat memperpanjang daya simpan cabe.

Oleh karena itu diperlukan sentuhan teknologi tepat guna yang dapat di aplikasikan untuk menyelamatkan buah cabe segar agar dapat bertahan lebih lama. Beberapa cara untuk meningkatkan nilai jual cabe seperti pengolahan, pengemasan dan teknik pemasaran yang tepat. Penerapan teknologi tersebut dikemas dalam program pengabdian pada masyarakat untuk memberdayakan masyarakat tani khususnya petani cabe dalam mengolah cabe menjadi produk yang bernila jual tinggi sehingga pendapatan petani semakin meningkat. Tim Ipteks Politeknik Pertanian Negeri Pangkep telah melaksanakan suatu program pengabdian dalam bentuk penyuluhan dan penerapan ipteks yang mengedukasi petani untuk mengolah cabe segar menjadi cabe bubuk melalui penggunaan alat sederhana,murah dan mudah diaplikasikan.Kegiatan ini bertujuan mendorong petani agar mampu mengolah, mengemas dan memasarkan cabe secara mandiri sehingga tercipta sistem agribisnis cabe yang berkelanjutan pada kelompok tani di Tanatoraja.

II. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini dilaksanakan pada bulan Mei - Juli 2018, pada kelompok wanita tani di Desa Tiroan, Kec.Bittuang, Kab.Tanatoraja.Tim pelaksana program PKM menerapkan berbagai input teknologi melalui pendekatan perorangan yang dijabarkan pada

beberapa tahap kegiatan yaitu Penyuluhan, Pelatihan, Demonstrasi, Pendampingan dan Pembinaan.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil kegiatan pengabdian pada masyarakat tani cabe di Desa Tiroan Kec.Bittuang, Kab.Tanatoraja adalah sebagai berikut :

1. Peningkatan pengetahuan petani tentang pentingnya agribisnis cabe

Peningkatan pengetahuan masyarakat tani dilakukan dalam bentuk penyuluhan untuk memberikan pemahaman dan membuka wawasan para petani tentang pentingnya pengembangan agribisnis cabe. Kegiatan ini di hadiri oleh para anggota kelompok wanita tani, penyuluh pertanian, ketua RT /RW setempat, tokoh adat dan beberapa masyarakat setempat.Tahap penyuluhan ini terdiri atas 2 sesi yaitu sesi ceramah dan sesi tanya jawab.Materi penyuluhan dipaparkan pentingnya penanganan panen dan pasca panen cabe termasuk pengolahan cabe segar serta strategi agribisnis cabe sebagai sumber penghasilan.Panduan dibuat dalam bentuk brosur yang sangat memudahkan para peserta untuk memahami tentang tahap-tahap penerapan pasca panen,pentingnya pengolahan cabe,pengemasan dan strategi pemasaran.Setelah pemaparan materi dilanjutkan dengan diskusi dan tanya jawab dengan peserta. Antusias peserta sangat tinggi ditunjukkan dengan kehadiran peserta yang tepat waktu dan aktif bertanya dan berdiskusi tentang hal-hal yang belum mereka pahami.



Gambar 1. Penyuluhan

2. Peningkatan pengetahuan petani pada tahap panen dan pasca panen

Pelatihan dilakukan untuk meningkatkan keterampilan para petani dalam penanganan panen

dan pasca panen cabe yang benar sesuai dengan prinsip good handling practice (GHP).Penerapan GHP adalah cara penanganan pasca panen cabai yang baik berkaitan dengan penerapa teknologi serta cara pemanfaatan sarana dan prasarana. GHP

meliputi pelaksanaan kegiatan penanganan pasca panen pertanian secara baik dan benar sehingga mutu dapat dipertahankan, menekan kehilangan karena penyusutan, kerusakan dan memperpanjang masa simpan. Kegiatan ini dilakukan pada 3 tahap kegiatan. Pertama adalah melatih petani cara panen yang benar. Pelatihan di hadiri oleh beberapa anggota kelompok tani dan wanita tani untuk melakukan proses panen cabe secara langsung di lapangan. Persiapan alat panen terdiri dari keranjang buah cabe sebagai wadah untuk menampung buah cabe yang telah dipetik. Proses pemetikan dilakukan dengan cara memetik buah cabe yang telah matang sempurna ditandai dengan warna merah terang dan dilakukan secara hati-hati agar tidak terjadi kerusakan batang atau tangkai buah yang telah dipetik.

Selanjutnya pada tahap kedua yaitu proses pasca panen. Pada tahap ini dilakukan sortasi buah untuk memisahkan buah cabe yang baik dengan yang rusak, memisahkan cabe yang terserang penyakit dengan tujuan untuk mendapatkan cabe yang berkualitas dan tingkat kematangan buah yang seragam. Kemudian menghamparkan buah cabe di tempat yang teduh, sebelum di lakukan penanganan selanjutnya. Pada tahap ketiga dilakukan pengemasan dengan plastik jika buah cabe segar segera akan dijual agar cabe tetap segar dan tidak cepat layu sebelum sampai ke konsumen dan jika tujuan pengiriman dalam jumlah banyak buah cabe sebaiknya di letakkan dalam wadah tertentu dan pada tempat yang teduh. Untuk Penanganan untuk penyimpanan dan masa pengangkutan sekitar beberapa hari sebaiknya di masukkan dalam keranjang bambu, karung plastik jala dan karton yang memiliki lubang udara. Rangkaian kegiatan ini juga di buat dalam bentuk brosur agar peserta lebih mudah memahami tahap-tahap kegiatan yang harus di lakukan. Berikut adalah rangkaian pelatihan panen dan pasca panen buah cabe yang berkualitas.



Gambar 2. Kegiatan Pelatihan

3. Peningkatan keterampilan petani dalam pengolahan cabe

Kegiatan ini dilakukan dengan mendemonstrasikan cara pembuatan cabe bubuk dari cabe segar. Pemilihan cabe matang fisiologis, tidak busuk, tidak rusak dan tidak terserang penyakit. Tahap selanjutnya berturut - turut adalah pencucian pada air mengalir, pelepasan tangkai, pengirisan dan pelepasan biji cabe, pengukusan, pengeringan (sinar matahari atau oven), penepungan. Untuk mempertahankan kualitas cabe bubuk yang baik tergantung dari cara pengolahan dari buah segar menjadi bubuk. Kegiatan demonstrasi ini adalah salah satu kegiatan yang secara langsung dapat dihat oleh petani.



Gambar 3. Kegiatan demonstrasi pembuatan cabe bubuk

4. Peningkatan pengetahuan petani untuk meningkatkan nilai jual cabe

Kegiatan ini dilakukan melalui pendampingan kelompok tani dalam pengemasan cabe bubuk yang menarik. Pengemasan dengan bahan pilihan akan menentukan nilai jual. Cabe bubuk ini menggunakan kemasan plastik transparan sehingga cabe bubuk terlihat dengan jelas dengan warna merah yang khas. Plastik tersebut di press disertai dengan label yang menunjukkan identitas produk cabe bubuk tersebut. Pemilihan kemasan didasarkan dengan bahan yang murah, mudah didapatkan dan kualitas cabe tetap dipertahankan. Dengan penambahan kemasan akan meningkatkan harga jual produk sehingga dapat meningkatkan keuntungan petani. Cabe bubuk dibuat dalam kemasan 100 gr dibandrol dengan harga Rp.15.000,- Pengemasan cabe bertujuan untuk melindungi cabe dari kerusakan selama dalam pengangkutan. Kemasan yang digunakan disesuaikan dengan lama waktu dan kondisi bahan. Kemasan dan penyimpanan cabe sangat berhubungan dalam penanganan dan mempertahankan kualitas cabe.

Selain kemasan faktor yang dapat memperpanjang masa simpan buah cabe segar adalah dipenyimpanan dingin namun suatu kendala

besar ditingkat petani yang pada umumnya mereka tidak memiliki lemari pendingin khusus untuk cabe sehingga salah satu cara yang paling efektif adalah pengeringan. Penyimpanan dingin bertujuan adalah untuk menekan tingkat perkembangan mikroorganisme dan perubahan biokimia. Sembiring dalam Sunarmani (2012) bahwa jenis bahan pengemas yang baik adalah daun pisang karena dapat cabe segar jika dibungkus dengan daun pisang memberikan nilai susut bobot yang rendah dan memberikan nilai tertinggi dalam mempertahankan kadar air, vitamin c, nilai uji organoleptic, tekstur, warna, dan aroma. Berikut adalah bentuk kemasan cabe bubuk yang di buat dalam kemasan plastic dan di beri label.



Gambar 4. Kegiatan Pendampingan dalam pengemasan dan pelabelan

5.Peningkatan wawasan petani dalam pemasaran produk olahan cabe.

Peningkatan penjualan suatu produk ditentukan oleh proses pemasaran, sehingga diperlukan strategis pemasaran tertentu agar produk yang dihasilkan dapat dengan mudah dan cepat sampai ke konsumen. Pada tahap ini dilakukan program pembinaan untuk memperluas wawasan petani tentang metode pemasaran.



Gambar 5. Kemasan cabe segar

Cabe ini dalam kondisi masih segar dapat langsung dikemas dengan plastik tetapi terlebih dahulu dicuci air mengalir agar produk buah cabe tetap aman sampai ke tangan konsumen. Sedangkan untuk mengantisipasi kerusakan buah yang banyak dilakukanlah pengolahan sebagai salah satu bentuk pengawetan buah cabe. Ketahanan alami bagi cabe segar yang telah dipanen dapat bertahan agar lama dengan menyimpan ditempat yang agak kering sebagai upaya untuk mencegah kontaminasi pathogen pasca panen dipenyimpanan. Produk cabe segar dan cabe bubuk yang telah dikemas di jual ke pasar tradisional, toko-toko, mini market atau swalayan dan potensi penjualan yang tinggi pada pusat ole-ole karena Tanatoraja merupakan salah satu daerah tujuan wisata domestik maupun mancanegara

VI. KESIMPULAN

Kesimpulan dari hasil kegiatan ini adalah bahwa :

1. Pada tahap kegiatan penyuluhan petani atau kelompok tani telah memahami pentingnya pengolahan dalam pengembangan agribisnis cabe.
2. Pada tahap pelatihan dan demonstrasi ada 5 wanita tani yang terampil pembuatan cabe bubuk .

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Saputro, 2016. Pembuatan bubuk cabe rawit (kajian konsentrasi kalsium propinoat dan lama waktu perebusan terhadap kualitas produk). Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.4 No.1 p 62-71 .
- [2] Sudaryati, dkk, 2013. Pembuatan bubuk cabe merah menggunakan variasi jenis cabe dan metode pengeringan. Jurnal Rekapangan. Vol 5 No.2.
- [3] Sunarmani, 2012. Teknologi penanganan pasca panen cabai. Makalah pelatiba spesialisasi widyaswara 9-15 April 2012. BBPP Pasca panen Bogor
- [4] Said M, 2012. Sistem agribisnis usaha tani cabe merah. Jurnal Stevia. Vol.II No.01. ISSN No.2087-6939