Optimalisasi Hasil Panen Cabai Melalui Diversifikasi Produk Olahan Bernilai Jual Tinggi

Lely Tri Pangesti[1], Nurdian Susilowati[2], Irene Nindita Pradnya[3], Mariana Ratih Ratnani[4], Ida Nur Aeni[5], Desti Ranihusna[6], Nury Ariyani Wulansari[7], Desnita Rizka Fatona[8], Muhammad Nur Fuad[9]
[1,2,3,4,5,6,7,8]Universitas Negeri Semarang, Semarang, Indonesia
[9]Universitas Negeri Malang, Malang, Indonesia
Email: lelytripangesti@mail.unnes.ac.id

Abstrak

Cabai merupakan komoditas hortikultura dengan nilai ekonomi tinggi dan manfaat gizi yang signifikan. Namun, bentuk segarnya memiliki umur simpan yang pendek karena kandungan air yang tinggi, sehingga menyebabkan fluktuasi harga yang tajam dan kerugian pasca panen yang berdampak negatif. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah cabai dengan mendiversifikasinya menjadi produk olahan dengan umur simpan lebih lama menjadi *Chili oil* dan *Chili Flakes*. Kegiatan menggunakan pendekatan *Participatory Rural Appraisal* (PRA) yang melibatkan 26 peserta dari PKK (Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga), BUMDes (Badan Usaha Milik Desa), KUB (Kelompok Usaha Bersama), dan petani lokal di Desa Kuwarasan, Kabupaten Semarang. Metode yang digunakan meliputi sosialisasi, demonstrasi, praktik langsung, evaluasi, dan diskusi keberlanjutan. Para peserta berhasil memahami dan mempelajari semua tahapan pengolahan, mulai dari pemilihan bahan baku, pengeringan, pencampuran bumbu, pemanggangan, dan pengemasan menggunakan wadah kedap udara. Produk yang dihasilkan memiliki nilia positif terkait warna, aroma, rasa, dan tekstur. Program ini juga telah menjadi produksi berkelanjutan melalui kolaborasi dengan kepala desa setempat. Program pendampingan ini secara efektif meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam pengolahan cabai menjadi produk bernilai tambah. Program ini mendukung SDG 8 dan SDG 12 dengan mendorong kapasitas ekonomi dan praktik produksi berkelanjutan.

Kata Kunci: Hasil Panen, Cabai, Produk Olahan, Pemberdayaan Masyarakat, Diversifikasi Produk.

Abstract

Chili peppers are a horticultural commodity with high economic value and significant nutritional benefits. However, their fresh form has a short shelf life due to their high water content, leading to sharp price fluctuations and negative post-harvest losses. This community service activity aims to increase the added value of chili peppers by diversifying them into processed products with a longer shelf life, such as Chili oil and Chili Flakes. The activity used a Participatory Rural Appraisal (PRA) approach involving 26 participants from the Family Welfare Empowerment (PKK), Village-Owned Enterprises (BUMDes), Joint Business Groups (KUB), and local farmers in Kuwarasan Village, Semarang Regency. The methods used included socialization, demonstrations, hands-on practice, evaluation, and sustainability discussions. The participants successfully understood and learned all stages of processing, from raw material selection, drying, seasoning mixing, roasting, and packaging using airtight containers. The resulting products had positive values related to color, aroma, taste, and

texture. This program has also become a sustainable production through collaboration with the local village head. This mentoring program effectively improves participants' knowledge and skills in processing chili peppers into value-added products. The program supports SDGs 8 and 12 by promoting economic capacity and sustainable production practices.

Keywords: *Harvest Results, Chili, Processed Products, Community Empowerment, Product Diversification.*

A. PENDAHULUAN

Cabai merupakan salah satu komoditas hortikultura strategis yang memiliki nilai ekonomi tinggi dan berperan penting dalam kehidupan masyarakat Indonesia (Khatulistiwa et al., 2025; Sapriyadi et al., 2025). Komoditas ini memiliki peluang pengembangan sebagai bahan baku industri pangan olahan. Tingginya konsumsi cabai di tingkat rumah tangga maupun usaha kuliner menjadikan cabai sebagai salah satu komoditas yang memiliki prospek pasar relatif luas. Selain memberikan cita rasa khas pada makanan, cabai mengandung berbagai senyawa bioaktif antara lain capsaicin, vitamin, mineral, dan senyawa antioksidan yang menjadikannya potensial untuk dikembangkan menjadi berbagai produk pangan bernilai tambah (Isnain et al., 2025; Arrufitasari et al., 2025; Royani et al., 2025). Namun demikian, tingginya potensi ekonomi cabai di Desa Kuwarasan, Kabupaten Semarang belum sepenuhnya diikuti dengan kemampuan masyarakat dalam mengelola hasil panen secara optimal. Salah satu permasalahan utama pada komoditas cabai adalah karakteristiknya sebagai produk hortikultura yang mudah mengalami kerusakan setelah panen (Agustinur et al., 2026). Cabai segar memiliki kadar air yang relatif tinggi sekitar 77–90%, sehingga aktivitas fisiologis dan mikrobiologis masih berlangsung setelah proses pemanenan (Ramadani et al., 2026; Fadhilatunnur et al., 2022). Kondisi tersebut menyebabkan cabai relatif cepat mengalami penurunan mutu baik berupa perubahan warna, tekstur, aroma, maupun munculnya kerusakan akibat mikroorganisme (Sari et al., 2023; Saputra, 2021; Hayati & Nasution, 2021). Akibatnya, cabai membutuhkan penanganan pascapanen yang tepat agar kehilangan hasil dapat ditekan dan kualitasnya tetap terjaga.

Ketika musim panen raya jumlah pasokan yang melimpah tidak selalu diikuti oleh peningkatan daya serap pasar sehingga harga cabai segar dapat mengalami penurunan secara signifikan (Junistia et al., 2025). Fluktuasi harga tersebut menunjukkan bahwa ketergantungan masyarakat terhadap pemasaran cabai dalam bentuk segar memiliki tingkat risiko yang cukup tinggi. Bagi petani dan kelompok masyarakat yang bergantung pada hasil pertanian, kondisi tersebut dapat berdampak langsung terhadap pendapatan dan keberlanjutan usaha. Permasalahan tersebut menunjukkan pentingnya strategi pengelolaan pascapanen yang diarahkan pada diversifikasi dan hilirisasi produk pertanian (Azzah & Ismail, 2026; Sumbogo, 2026). Melalui proses pengolahan, komoditas pertanian dapat memiliki bentuk, fungsi, masa simpan, dan nilai ekonomi yang berbeda dari produk segarnya (Ferziana et al., 2024). Salah satu bentuk diversifikasi yang berpotensi diterapkan pada skala rumah tangga adalah pengolahan cabai menjadi *chili flakes* dan chili oil. Proses pengeringan pada pembuatan *chili flakes* dapat menurunkan kadar air bahan sehingga produk menjadi lebih stabil dibandingkan cabai segar. Sementara itu, *chili oil* merupakan produk berbasis minyak yang mengombinasikan cabai dengan minyak dan bahan pendukung lainnya sehingga menghasilkan produk yang praktis digunakan sebagai pelengkap makanan.

Kelompok PKK (Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga), BUMDes (Badan Usaha Milik Desa), KUB (Kelompok Usaha Bersama), dan petani lokal Desa Kuwarasan memiliki potensi untuk terlibat dalam rantai nilai pengolahan cabai. Rantai pengelolaan dimulai dari penyediaan bahan baku, proses produksi, pengemasan, hingga pemasaran. Integrasi antar

kelompok tersebut dapat membangun pola pemanfaatan sumber daya lokal yang lebih produktif (Suherman, 2025; Wicaksono & Ismayanti, 2023; .Suwarno, 2024) Petani dapat memperoleh alternatif pemanfaatan hasil panen, sedangkan kelompok masyarakat dan kelembagaan desa dapat berperan dalam proses pengolahan dan pengembangan produk. Sehingga, diperlukan kegiatan pelatihan yang tidak hanya memberikan informasi secara teoritis, tetapi juga menghadirkan pemberdayaan berbasis praktik. Kegiatan ini juga memiliki relevansi dengan *Sustainable Development Goals* (SDGs) khususnya SDG 8 dan SDG 12. Kegiatan pemberdayaan masyarakat yang dilakukan dapat menjadi langkah awal dalam membangun kapasitas kelompok mitra untuk mengelola hasil pertanian secara lebih produktif, mengurangi risiko kerugian, dan membuka peluang pengembangan usaha berbasis produk lokal. Dari penjelasan tersebut kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk Meningkatkan keterampilan praktis mitra, Mendorong pemanfaatan hasil panen cabai secara lebih optimal, Mendukung pengembangan usaha mikro berbasis potensi lokal.

B. METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat menggunakan pendekatan *Participatory Rural Appraisal* (PRA) sebagai metode pemberdayaan yang menempatkan masyarakat lokal sebagai pelaku utama. Pendekatan PRA dipilih karena memungkinkan tim pengabdi untuk menggali kondisi, kebutuhan, potensi, pengalaman, dan kemampuan yang telah dimiliki oleh mitra. Kegiatan dilaksanakan pada Sabtu, 20 Juni 2026 bertempat di Balai Desa Kuwarasan, Kecamatan Jambu, Kabupaten Semarang, Jawa Tengah. Jumlah peserta pemberdayaan sebanyak 26 orang yang terdiri dari berbagai kelompok masyarakat. Sasaran kegiatan terdiri atas kelompok PKK (Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga), BUMDes (Badan Usaha Milik Desa), KUB (Kelompok Usaha Bersama), dan petani lokal. Pemilihan kelompok sasaran didasarkan pada keterkaitan mereka dengan potensi ekonomi desa terutama dalam pemanfaatan hasil pertanian dan pengembangan aktivitas usaha masyarakat. Keterlibatan berbagai kelompok tersebut diharapkan dapat membentuk ekosistem sederhana dalam pengembangan produk mulai dari penyediaan bahan baku, pengolahan, pengemasan, hingga peluang pemasaran. Pelaksanaan kegiatan melalui lima tahapan utama yaitu:

1. **Identifikasi kondisi dan potensi mitra:** Tahap pertama tim pengabdi melakukan komunikasi dan diskusi bersama peserta untuk memperoleh gambaran mengenai pemanfaatan cabai, pola pemasaran hasil panen dan kendala yang dihadapi ketika terjadi kelebihan produksi. PKK, BUMDes, KUB, petani, dan unsur pemerintah desa memiliki peran yang berbeda dan dapat saling mendukung dalam pengembangan produk olahan cabai. Hasil identifikasi digunakan untuk merumuskan kebutuhan pelatihan, menentukan materi praktik, dan menyusun strategi pendampingan yang realistis sesuai dengan kondisi mitra.
2. **Sosialisasi dan penyadaran:** Tahap kedua sosialisasi dan penyadaran mengenai pentingnya diversifikasi hasil pertanian cabai, sebagai strategi untuk meningkatkan nilai tambah dan mengurangi risiko kerugian pascapanen. Materi disampaikan secara edukatif dan interaktif dengan mengaitkan permasalahan yang dihadapi masyarakat dengan alternatif solusi yang dapat diterapkan menggunakan teknologi sederhana. Peserta diberikan pemahaman mengenai karakteristik cabai sebagai bahan pangan yang mudah mengalami penurunan mutu, permasalahan pemasaran cabai segar, peluang pengembangan produk olahan, dan potensi *chili flakes* dan *chili oil* sebagai produk alternatif.
3. **Demonstrasi dan praktik pengolahan:** Tahap ketiga merupakan inti kegiatan berupa demonstrasi dan praktik langsung pembuatan ***chili flakes*** **dan chili oil**. Tim pengabdi terlebih dahulu memberikan demonstrasi mengenai setiap tahapan pengolahan, kemudian peserta diberikan kesempatan untuk melakukan praktik secara langsung. Model pelatihan

menggunakan pendekatan **learning by doing**, sehingga pengetahuan yang diperoleh pada tahap sosialisasi dapat langsung diterapkan oleh peserta.

4. **Evaluasi partisipatif:** Tahap keempat dilakukan melalui evaluasi secara partisipatif terhadap seluruh rangkaian kegiatan. Evaluasi tidak hanya dilakukan terhadap hasil akhir produk, tetapi juga terhadap peningkatan pemahaman dan keterampilan peserta selama proses kegiatan menggunakan metode wawancara umpan balik. Tim pengabdi melakukan diskusi, tanya jawab, observasi, dan pemberian umpan balik untuk mengetahui sejauh mana peserta memahami materi yang diberikan dan mampu mengikuti tahapan praktik.
5. **Pendampingan berkelanjutan:** Tahap terakhir berupa pendampingan berkelanjutan sebagai tindak lanjut agar keterampilan yang telah diperoleh peserta dapat diterapkan dan dikembangkan menjadi aktivitas ekonomi produktif. Salah satu bentuk tindak lanjut dilakukan melalui praktik produksi *chili oil* bersama Kepala Dusun (Kadus) Kalangan sebagai bagian dari upaya mengembangkan produk yang memiliki peluang untuk dipasarkan dan menghasilkan pendapatan bagi masyarakat.

Indikator keberhasilan meliputi meningkatnya pemahaman peserta mengenai pentingnya diversifikasi produk dan pengelolaan pascapanen, meningkatnya kemampuan peserta dalam melakukan tahapan pembuatan *chili flakes* dan chili oil, kemampuan menerapkan prinsip kebersihan dan pengendalian kualitas sederhana, kemampuan melakukan pengemasan produk secara tepat, dan adanya kemampuan mitra untuk melakukan produksi secara mandiri setelah kegiatan pelatihan. Selain indikator pada tingkat individu, keberhasilan juga dilihat dari terbentuknya inisiatif untuk melanjutkan kegiatan produksi secara berkelompok dan adanya peluang pengembangan produk sebagai usaha mikro berbasis potensi lokal.

C. HASIL DAN DISKUSI

Kegiatan dilaksanakan pada Sabtu, 20 Juni 2026 di Balai Desa Kuwarasan dengan melibatkan 26 peserta yang terdiri atas unsur PKK, BUMDes, KUB, dan petani lokal. Pelaksanaan kegiatan mengombinasikan sosialisasi, demonstrasi, diskusi, dan praktik sebagai bentuk transfer pengetahuan dan teknologi kepada masyarakat. Materi sosialisasi difokuskan pada permasalahan cabai segar yang memiliki masa simpan relatif pendek, fluktuasi harga, rendahnya nilai tambah, dan peluang pengolahan cabai menjadi produk yang lebih praktis dan memiliki nilai ekonomi lebih tinggi. Peserta tidak hanya diberikan penjelasan secara teoritis, tetapi juga diajak mendiskusikan permasalahan yang mereka hadapi dan menghubungkannya dengan alternatif solusi melalui pengolahan produk. Respons peserta selama proses sosialisasi menunjukkan tingkat partisipasi yang cukup tinggi.

Peserta aktif mengajukan pertanyaan mengenai berbagai aspek teknis pengolahan, terutama terkait proses pengeringan, penyimpanan produk dalam jangka panjang, dan strategi pemasaran. Pertanyaan tersebut menunjukkan bahwa peserta mulai menghubungkan materi yang disampaikan dengan kondisi nyata yang mereka hadapi dalam pengelolaan hasil pertanian. Tingginya interaksi selama kegiatan juga menunjukkan bahwa masyarakat tidak hanya berperan sebagai penerima informasi, tetapi mulai terlibat dalam proses pembelajaran dan identifikasi peluang pemanfaatan teknologi. Kondisi tersebut menjadi bagian penting karena keberhasilan pemberdayaan masyarakat sangat dipengaruhi oleh keterlibatan masyarakat dalam memahami permasalahan dan menentukan alternatif penyelesaian yang sesuai dengan kebutuhan lokal.



Gambar 1. Sosialisasi Diversifikasi Hasil Panen Cabai

Transfer teknologi selanjutnya dilakukan melalui demonstrasi pembuatan *chili oil* dan *chili flakes* secara langsung. Tim pengabdian memperagakan setiap tahapan proses sehingga peserta dapat mengamati hubungan antara bahan, perlakuan, dan karakteristik produk yang dihasilkan. Pembuatan *chili oil* menggunakan minyak goreng, cabai kering, bawang putih, bawang merah, ebi, garam, gula, penyedap, dan kecap asin, sedangkan *chili flakes* menggunakan cabai merah dan cabai rawit merah dengan tambahan bawang putih bubuk, kaldu bubuk, gula, dan garam. Setiap bahan dan tahapan proses dijelaskan secara rinci agar peserta memperoleh gambaran yang utuh mengenai proses produksi. Demonstrasi kemudian dilanjutkan dengan pengamatan dan keterlibatan aktif peserta.

Peserta memperhatikan setiap tahapan yang diperagakan, mulai dari proses penghancuran menggunakan blender, penjemuran, penggilingan manual, hingga penyangraian. Peserta juga aktif mencatat prosedur dan mengajukan pertanyaan ketika terdapat tahapan yang belum dipahami. Pola pembelajaran tersebut menunjukkan bahwa metode demonstrasi langsung memberikan ruang bagi peserta untuk memperoleh pengalaman visual dan praktis dalam memahami proses pengolahan. Dibandingkan dengan penyampaian materi secara verbal atau tertulis saja, demonstrasi memungkinkan peserta melihat secara langsung bagaimana bahan diperlakukan, bagaimana peralatan digunakan, dan bagaimana karakteristik produk terbentuk. Kondisi ini mendukung proses transfer pengetahuan karena peserta memperoleh gambaran konkret mengenai tahapan produksi yang nantinya dapat diterapkan kembali di lingkungan mereka.



Gambar 2. Demonstrasi Pengolahan *Chili flakes* dan *Chili oil*

Teknologi yang diperkenalkan dalam kegiatan relatif sederhana yaitu memanfaatkan peralatan yang mudah dijumpai masyarakat seperti blender, proses penjemuran dengan sinar matahari, penggilingan manual, dan penyangraian. Kesederhanaan teknologi tersebut menjadi salah satu keunggulan dalam konteks pemberdayaan masyarakat karena penerapannya tidak membutuhkan investasi peralatan yang kompleks. Penggunaan teknologi yang sederhana dan ekonomis juga memberikan peluang bagi masyarakat untuk melakukan produksi secara bertahap sesuai dengan kemampuan sumber daya yang dimiliki.

Hasil demonstrasi menghasilkan dua produk olahan yaitu *chili flakes* dan *chili oil*. Untuk mengetahui penerimaan awal masyarakat terhadap produk, peserta diberikan kesempatan melakukan *tasting* dan memberikan umpan balik terhadap produk yang dihasilkan. Hasil tanggapan menunjukkan respons yang positif. *Chili flakes* dinilai memiliki warna merah cerah, aroma cabai yang khas, rasa pedas yang nikmat, serta tekstur yang sesuai dengan harapan peserta. Sementara itu, *chili oil* dinilai memiliki warna yang menarik, aroma yang kompleks, dan rasa yang seimbang. Respons positif tersebut menunjukkan bahwa hasil diversifikasi cabai dapat diterima dengan baik oleh peserta dan memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi produk olahan yang lebih bernilai dibandingkan cabai dalam bentuk segar.

Hasil pengamatan selama kegiatan juga menunjukkan adanya peningkatan pemahaman praktis peserta terhadap proses pengolahan. Peserta mampu mengidentifikasi karakteristik bahan baku yang sesuai, memahami prinsip pengeringan dan penyangraian, serta memahami pentingnya pengemasan menggunakan wadah yang tertutup rapat. Pertanyaan yang diajukan peserta selama kegiatan bersifat semakin spesifik terhadap tahapan produksi dan penyimpanan, yang menunjukkan bahwa informasi teoritis mulai diterjemahkan menjadi pemahaman praktis. Hal tersebut menjadi indikator penting dalam proses pemberdayaan karena tujuan transfer teknologi bukan sekadar membuat peserta mengetahui suatu teknologi, tetapi mendorong mereka memiliki kemampuan untuk menerapkannya secara mandiri. Aspek pengemasan juga menjadi bagian penting dalam proses transfer teknologi. Kedua produk dikemas menggunakan wadah kedap atau tertutup rapat untuk memberikan perlindungan terhadap udara dan kelembapan.

Peserta diberikan pemahaman bahwa keberhasilan pengolahan tidak hanya ditentukan oleh proses produksi, tetapi juga oleh bagaimana produk tersebut ditangani setelah selesai diproduksi. Pengemasan berfungsi untuk membantu mempertahankan karakteristik produk, melindungi dari kontaminasi, serta memudahkan penyimpanan dan distribusi. Dalam konteks pengembangan usaha, kemasan juga memiliki fungsi pemasaran karena tampilan produk dapat memengaruhi daya tarik konsumen. Sehingga, pengemasan diperkenalkan tidak hanya sebagai tahap akhir produksi, tetapi sebagai bagian dari strategi peningkatan kualitas dan nilai jual produk. Dalam kegiatan dijelaskan pula bahwa produk olahan memiliki potensi masa simpan yang lebih panjang dibandingkan cabai segar, dengan *chili oil* sekitar 8-18 bulan dan *chili flakes* sekitar 6-12 bulan sesuai acuan yang digunakan dalam kegiatan. Perbedaan karakteristik masa simpan tersebut memberikan fleksibilitas waktu penyimpanan dan pemasaran sehingga masyarakat tidak sepenuhnya bergantung pada penjualan cabai dalam kondisi segar. Diversifikasi cabai menjadi *chili oil* dan *chili flakes* memberikan alternatif terhadap persoalan kehilangan hasil dan rendahnya nilai tambah.



Gambar 3. Peserta Pengabdian Masyarakat

Diversifikasi juga membuka peluang pemasaran yang lebih luas. Produk *chili oil* dan *chili flakes* tidak hanya dapat ditujukan kepada konsumen yang membeli cabai sebagai bahan mentah, tetapi juga dapat diarahkan kepada rumah tangga, pelaku usaha kuliner, maupun konsumen yang membutuhkan produk siap digunakan. Ketertarikan peserta terhadap pembahasan strategi pemasaran menunjukkan bahwa masyarakat mulai melihat adanya peluang ekonomi dari produk olahan. Dengan karakteristik produk yang lebih praktis dan memiliki masa simpan lebih panjang, terdapat peluang untuk mengembangkan pemasaran pada tingkat lokal maupun memperluasnya melalui jaringan BUMDes dan saluran pemasaran digital. Namun, peluang tersebut masih membutuhkan penguatan lebih lanjut melalui pengembangan identitas produk, standardisasi kualitas, perhitungan biaya produksi, penetapan harga, legalitas, dan strategi pemasaran. Keberlanjutan program mulai terlihat melalui kegiatan pendampingan setelah pelatihan.

Tim pengabdian melakukan praktik produksi *chili oil* bersama Kepala Dusun (Kadus) Kalangan sebagai bentuk tindak lanjut dari kegiatan demonstrasi. Pendampingan diarahkan pada penerapan pengetahuan yang telah diperoleh dalam produksi skala pilot sekaligus menjadi langkah awal untuk mengembangkan usaha pengolahan cabai yang dapat menghasilkan produk untuk dipasarkan dan memberikan peluang pendapatan tambahan bagi masyarakat. Keterlibatan unsur lokal dalam kegiatan tersebut memiliki arti penting karena keberlanjutan program tidak hanya bergantung pada keberadaan tim pengabdi, tetapi juga membutuhkan aktor lokal yang dapat membantu menggerakkan masyarakat dan memfasilitasi penerapan teknologi setelah kegiatan utama selesai.



Gambar 4. Tindak Lanjut Pengabdian Menjadi Nilai Bisnis

Pendampingan bersama Kadus Kalangan juga memberikan peluang untuk mengembangkan sistem produksi dan pemasaran secara bertahap. Produksi skala pilot dapat digunakan sebagai sarana untuk menguji konsistensi proses, kualitas produk, kebutuhan bahan

baku, kapasitas produksi, dan peluang pasar. Jaringan BUMDes dapat menjadi salah satu alternatif kelembagaan untuk mendukung pengembangan usaha dan distribusi produk. Dengan skema tersebut, hasil kegiatan pengabdian berpotensi berkembang dari sekadar kegiatan pelatihan menjadi aktivitas ekonomi produktif yang dikelola oleh masyarakat.

Keterlibatan berbagai kelompok masyarakat dalam kegiatan juga menjadi kekuatan tersendiri bagi keberlanjutan program. Sebanyak 26 peserta kegiatan membentuk keterlibatan multipihak dalam pengembangan produk olahan cabai. Masing-masing kelompok memiliki potensi peran yang berbeda. Petani memiliki akses terhadap bahan baku, PKK memiliki pengalaman dalam kegiatan pengolahan pangan rumah tangga, KUB memiliki pengalaman dalam aktivitas usaha kelompok, sedangkan BUMDes memiliki potensi untuk mendukung aspek kelembagaan dan pemasaran. Sinergi tersebut dapat membentuk rantai nilai sederhana yang menghubungkan penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, hingga pemasaran produk.

Kegiatan ini sekaligus memberikan kontribusi terhadap pencapaian SDGs Nomor 8 tentang Pekerjaan Layak dan Pertumbuhan Ekonomi melalui peningkatan kapasitas masyarakat dan pembukaan peluang usaha berbasis potensi lokal. Di sisi lain, kegiatan mendukung SDGs Nomor 12 tentang Konsumsi dan Produksi yang Bertanggung Jawab melalui optimalisasi pemanfaatan komoditas cabai, diversifikasi hasil pertanian, dan upaya mengurangi potensi pemborosan hasil panen. Pemanfaatan teknologi sederhana seperti penjemuran dengan sinar matahari juga menunjukkan bahwa proses pengolahan dapat dilakukan dengan pendekatan yang relatif mudah diakses masyarakat.

D. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui diversifikasi hasil panen cabai di Desa Kuwarasan terlaksana dengan melibatkan masyarakat secara aktif dalam proses identifikasi permasalahan, sosialisasi, demonstrasi, praktik, evaluasi, dan pendampingan. Diversifikasi tersebut memberikan alternatif pemanfaatan hasil panen ketika pemasaran cabai segar menghadapi kendala, sehingga berpotensi mengurangi kerugian pascapanen sekaligus membuka peluang pengembangan usaha mikro berbasis potensi lokal. Pendampingan lanjutan melalui praktik produksi *chili oil* bersama Kepala Dusun Kalangan menjadi langkah awal dalam mendorong penerapan teknologi pada skala usaha dan memperkuat peluang pemasaran melalui kelembagaan masyarakat seperti BUMDes. Hasil pelatihan dan tindak lanjut produksi menunjukkan adanya fondasi awal untuk pengembangan usaha olahan cabai secara berkelanjutan. Sehingga, diperlukan pendampingan lanjutan yang mencakup aspek manajemen usaha, pencatatan keuangan, standardisasi kualitas, legalitas produk, pengembangan kemasan, dan perluasan akses pemasaran agar diversifikasi hasil panen cabai dapat berkembang menjadi kegiatan ekonomi produktif yang berkelanjutan.

REFERENSI

Agustinur, A., Lizmah, S. F., Rahmi, S., & Maulida, V. (2026). Peningkatan Nilai Tambah Cabai Merah melalui Pengolahan Abon Cabai pada Kelompok Tani Samarasa di Aceh Barat. *I-Com: Indonesian Community Journal*, *6*(2), 777–786. https://doi.org/10.70609/i-com.v6i2.9918

Arrufitasari, P. N., Fikri, G. El, Handini, A. S., Sutanto, O. P., & Hidayatullah, C. S. R. (2025). Studi Kandungan Capsaisin Cabai Rawit (Capsicum Frutescens L.) Akibat Pemberian Mutagen Kimia Ems (Ethyl Methane Sulfonate). *Journal of Sustainable Dryland Agriculture*, *18*(1), 139–149. https://doi.org/10.37478/agr.v18i1.5678

Azzah, K., & Ismail, M. M. (2026). Pendampingan Hilirisasi Produk Pertanian melalui Kemitraan Petani–Industri untuk Peningkatan Nilai Tambah. *Abdurrauf Journal of Community Service*, *3*(1), 76–96. https://doi.org//10.70742/ajcos.v3i1.1048

Fadhilatunnur, H., Subarna, Murtadho, Z., & Muhandri, T. (2022). Pengeringan Cabai Merah (Capsicum annuum L.) dengan Kombinasi Oven Microwave dan Kipas Angin. *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality*, *9*(1), 26–35. https://doi.org/10.29244/jmpi.2022.9.1.26

Ferziana, F., Kartina, R., Erfa, L., Lestari, M. A., & Sari, H. P. (2024). Teknologi Pasca Panen dan Diversifikasi Produk Olahan Cabai di KWT Lestari Desa Trimulyo Kecamatan Tegineneng Kabupaten Pesawaran. *Jurnal Pengabdian Nasional*, *5*(1), 9–17. https://doi.org/10.25181/jpn.v5i1.3515

Hayati, R., & Nasution, J. V. R. N. (2021). Penentuan Pelapisan Kitosan Terbaik dan Tingkat Kematangan pada Cabai Merah (Capsicum annuum L.). *Jurnal Agrium*, *18*(2), 179–185. https://doi.org/10.29103/agrium.v18i2.5341

Isnain, F. S., Apriyanditra, W., & Afni, N. (2025). Potensi Pangan Fungsional Tradisional Lombok: Tinjauan Literatur Gizi, Bioaktivitas, dan Peluang Pengembangan. *Jurnal Informasi, Sains Dan Teknologi*, *8*(1), 195–234. https://doi.org/10.55606/isaintek.v8i1.338

Junistia, E., Nearti, Y., & Jayanti, N. (2025). Pengaruh Fluktuasi Harga Cabai Keriting (Capsicum Annum L) terhadap Pendapatan Petani di Desa Lubuk Saung Kecamatan Banyuasin III Kabupaten Banyuasin. *Jurnal Ilmiah Pertanian Dan Peternakan*, *3*(1), 1–14. https://doi.org/10.35912/jipper.v3i1.5409

Khatulistiwa, I., Sonjaya, F., Ramadhan, A. G., Pamela, V. Y., & Najah, Z. (2025). Budidaya Cabai sebagai Komoditas Unggulan: Peluang, Kendala, dan Strategi Pengembangan Hortikultura di Banjar Agung, Provinsi Banten. *Jurnal Pertanian Kepulauan*, *9*(2), 135–139. https://doi.org/10.30598/jpk.2025.9.2.135

Ramadani, S. P., Renate, D., Wijaya, A. S., Yusfi, L. A., & Pratami, T. (2026). Transformasi Nilai Tambah Cabai Merah di Desa Pondok Meja Melalui Inovasi Teknologi Puree. *BangDimas: Jurnal Pengembangan Dan Pengabdian Masyarakat*, *5*(2), 80–93. https://doi.org/10.22437/bangdimas.v5i2.53876

Royani, I., Imran, A., & Dharmawibawa, I. D. (2025). Pengaruh Air Leri terhadap Pertumbuhan Vegetatif Tanaman Cabai Rawit (Capsicum frutescens). *Biocaster: Jurnal Kajian Biologi*, *5*(3), 280–286. https://doi.org/10.36312/biocaster.v5i3.548

Sapriyadi, S., Ambar, A. A., & Toaha, S. (2025). Strategi Pengembangan dan Peningkatan Produksi Sektor Basis pada Tanaman Hortikultura di Kabupaten Sidenreng Rappang. *Agrikultura*, *36*(1), 115–127. https://doi.org/10.24198/agrikultura.v36i1.57420

Saputra, E. (2021). Penggunaan Kinetin pada Cabai Merah Segar Terhadap Mutu Organoleptik Selama Penyimpanan dengan Kemasan Berbeda. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, *25*(1), 65–72. https://doi.org/10.25077/jtpa.25.1.65-72.2021

Sari, I. M., Prawanto, A., Sari, K. N., & Ansiska, P. (2023). The Effect of Ozonation Technique and Treatment Duration on The Freshness of Horticultural Product Chili (Capsicum annum L.). *Jurnal Agroqua: Media Informasi Agronomi Dan Budidaya Perairan*, *21*(1), 271. https://doi.org/10.32663/ja.v21i1.3115

Suherman, T. (2025). Dinamika Institusi Sosial Dalam Masyarakat Multikultural: Analisis Peran Organisasi Masyarakat Dalam Integrasi Sosial. *Jurnal Internasional Multidisiplin Ilmu*, *3*(2), 73–81. https://doi.org/10.53611/32f9cg75

Sumbogo, O. (2026). Strategi Kebijakan Hilirisasi Komoditas Kopi di Provinsi Bengkulu dalam Rangka Peningkatan Nilai Tambah dan Daya Saing Daerah. *Jurnal Sosial Teknologi*, *6*(4), 1443–1458. https://doi.org/10.59188/jurnalsostech.v6i4.32795

Suwarno, R. N. (2024). Strategi Ketahanan Pangan dari Basis Lokal: Integrasi Prinsip Permakultur dalam Teknologi Pangan yang Berkelanjutan. *Indonesian Journal of Applied Science and Technology*, *5*(2), 52–66.

Wicaksono, H., & Ismayanti, I. (2023). Integrasi Kebijakan Pemerintah dan Tradisi Lokal dalam Mendorong Pembangunan Pertanian Berkelanjutan. *Jurnal Ilmiah Pranata Edu*, *5*(3), 1–10. https://doi.org/10.36090/jipe.v5i3.1435