

OPTIMALISASI POTENSI DESA SIREMENG MELALUI PENGOLAHAN MANISAN CABAI MERAH BESAR

Nur Septiani, Mila Kirani, Zahra Apriliani Fadhilah, Nurul Afifah, Meisya Dita Ananda,
Silvia Khoerunnisa Efendi, Hikmah Ali Amrulloh, Dian Islamiati, Ani Maratus
Sholihah, Diana Findhi Hastuti, Naerul Edwin Kiky Aprianto
UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto
Email: dianafindhi09@gmail.com

Abstrak

Cabai merah besar adalah salah satu jenis sayuran yang mengandung berbagai macam senyawa yang berguna bagi kesehatan manusia. Salah satu kandungan dalam cabai merah besar adalah zat capsaicin yang berfungsi dalam mengendalikan penyakit kanker. Tanaman cabai merah ini banyak dibudidayakan petani di Indonesia karena memiliki harga jual yang tinggi. Cabai merah besar cocok dibudidayakan baik di dataran rendah maupun dataran tinggi. Dalam membudidayakan cabai merah kandungan air juga harus diperhatikan mengingat berhubungan dengan tempat tumbuh tanaman cabai.

Salah satu potensi yang ada di Desa Siremeng adalah cabai merah besar. Mengingat kandungan cabai merah yang tidak terlalu pedas, maka cabai besar dapat diinovasikan menjadi sebuah olahan yang belum banyak ada. Program pengolahan cabai merah besar yakni olahan manisan cabai dapat menjadi salah satu program pengabdian dengan melakukan pelatihan kepada ibu-ibu PKK. Selain mengadakan pelatihan di dalamnya juga dilakukan cara pengolahan hingga pengemasan. Dengan harapan ada keberlanjutan dari program tersebut sehingga memunculkan produk olahan dari UMKM baru khas Desa Siremeng yang dapat meningkatkan ekonomi masyarakat.

Kata Kunci: *potensi, cabai merah besar, meningkatkan ekonomi*

Abstract

Big red chili is one type of vegetable that contains a variety of compounds that are useful for human health. One of the ingredients in large red chili peppers is the capsaicin substance which functions in controlling cancer. This red chili plant is widely cultivated by farmers in Indonesia because it has a high selling price. Large red chili peppers are suitable for cultivation in both the lowlands and the highlands. In cultivating red chilies, the water content must also be considered considering that it is related to the place where the chili plants grow.

One of the potentials in Siremeng Village is large red chilies. Given the content of red chilies that are not too spicy, large chilies can be innovated into a preparation that does not exist much. The big red chili processing program, namely processed candied chili, can be one of the service programs by conducting training for PKK women. In addition to conducting training in it, processing to packaging is also carried out. With the hope that there will be sustainability of the program so that it will bring up processed products from new MSMEs typical of Siremeng Village which can improve the community's economy.

Keywords: *potential, big red chili, improving the economy.*

Pendahuluan

Potensi desa adalah daya, kekuatan, kesanggupan dan kemampuan yang dimiliki oleh suatu desa yang mempunyai kemungkinan untuk dapat dikembangkan dalam rangka meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Secara garis besar potensi desa dapat dibedakan menjadi dua; Pertama adalah potensi fisik yang berupa tanah, air, iklim, lingkungan geografis, binatang ternak, dan sumber daya manusia. Kedua adalah potensi non-fisik berupa masyarakat dengan corak dan interaksinya, lembaga-lembaga sosial, lembaga pendidikan, dan organisasi sosial desa, serta aparatur dan pamong desa. Secara lebih rinci potensi desa dapat dijelaskan sebagai berikut: Yang pertama adalah Potensi Fisik, Potensi fisik adalah potensi yang berkaitan dengan sumber daya alam yang ada di desa berupa : Yang kedua adalah Lahan, lahan tidak hanya sebagai tempat tumbuh tanaman, tetapi juga sebagai sumber bahan tambang dan mineral.

Lahan memiliki jenis tanah yang menjadi media bagi tumbuhnya tanaman tertentu. Misalnya, jenis tanah aluvial cocok bagi tanaman padi, jagung, dan kacang, jenis tanah berkapur cocok bagi tanaman jati dan tebu. Pada lahan juga dimungkinkan terjadi eksploitasi bahan tambang seperti batu bara, batu kapur, pasir kuarsa, batu marmer, dan sebagainya. Tanah mencakup berbagai macam kandungan kekayaan yang terdapat di dalamnya. misalnya kesuburan tanah, bahan tambang, dan mineral. Air, pada umumnya desa memiliki potensi air yang bersih dan melimpah. Dari dalam tanah, air diperoleh melalui penimbaan, pemompaan, atau mata air. berfungsi sebagai pendukung kehidupan manusia. Air sangat dibutuhkan oleh setiap makhluk hidup untuk bertahan hidup dan juga aktivitas sehari-hari (Ahmad Soleh, 2017: 32-35).

Cabai merah (*Capsicum annum* L.) menjadi salah satu komoditas paling populer di dunia dan memiliki nilai ekonomi tinggi. Penduduk dunia mengonsumsi cabai dengan beragam pemanfaatannya setiap harinya, sebagai sayuran, bumbu dalam aneka masakan dan sebagai pewarna makanan, karena cita rasanya yang unik dan adanya rasa pedas, dimanfaatkan pula sebagai bahan baku industri farmasi maupun makanan, karena kandungan capsaicin, vitamin A dan C, dan kandungan oleoresinnya (Anayani, dkk, 2021: 159).

Bagi masyarakat yang baru akan memulai usaha maka harus pandai untuk memilih bidang usaha maka harus pandai untuk memilih bidang usaha yang paling mudah dan paling mungkin untuk dilaksanakan, serta disesuaikan dengan potensi lokal yang dimiliki. Usaha di bidang cabai dan pengolahan aneka produk dari cabai merah besar adalah salah satu pilihan yang bisa dilaksanakan. Berbagai olahan yang berasal dari cabai sangat banyak ditemukan seperti sambal, saos dan lain sebagainya. Mengembangkan sektor informal/usaha mikro kecil menengah sebagai sasaran utama pembangunan dalam rangka mengatasi masalah ekonomi masyarakat.

Dalam rangka pengembangan UMKM baru di Desa Siremeng Kecamatan Pulosari Kabupaten Pemalang, tidak bisa berjalan sendiri, melainkan harus ada kerja sama dengan beberapa pihak terkait di antaranya: Kepala Desa, Dinas UMKM, Badan Usaha Milik Desa (BUMDES), Koperasi Desa, para pelaku UMKM, dan Masyarakat Desa Siremeng itu sendiri, sementara sampai sekarang kondisi tersebut belum bisa terlaksana di Desa Siremeng Kecamatan Pulosari Kabupaten Pemalang. Dengan melihat kondisi tersebut diatas peneliti tertarik melakukan penelitian dengan judul Optimalisasi Potensi Desa Siremeng Melalui Pengolahan Manisan Cabai Merah Besar. Bagaimana cara mengoptimalkan potensi yang ada serta dampaknya dalam meningkatkan pertumbuhan ekonomi pedesaan di Desa Siremeng Kecamatan Pulosari Kabupaten Pemalang (Riyanthi Idayu, dkk, 2021: 73).

Tujuan dari kegiatan ini ialah untuk memberikan sosialisasi pada masyarakat agar usaha yang akan dijalankan, mampu bertahan di pasar dan semakin berkembang lebih baik lagi dengan memperhatikan product, place, promotion, dan price dari produk yang ditawarkan. Diharapkan pula pelaku usaha dapat meningkatkan kualitas dan produktivitas dalam usahanya, sehingga produk-produk yang dibuat dapat bersaing kedalam pasar yang lebih luas. Pada intinya kegiatan ini juga ditujukan untuk bisa memunculkan UMKM baru yang akan memotivasi warga lain sehingga lebih kreatif dan inovatif di masa yang akan datang.

Metode

Pengabdian masyarakat di Desa Siremeng Kecamatan Pulosari Kabupaten Pemalang dilakukan melalui pendekatan ABCD (Asset Community-driven Development). ABCD (Asset Community-driven Development) merupakan sebuah pendekatan dalam pengembangan masyarakat yang berada dalam cakupan besar mengupayakan terwujudnya sebuah tatanan kehidupan social dimana masyarakat menjadi pelaku dan penentu upaya pembangunan di lingkungannya atau seringkali disebut dengan Community-Driven Development (CDD).

Proses yang terkait dengan model pengembangan masyarakat berbasis asset atau lebih dikenal dengan nama ABCD melibatkan beberapa langkah dalam implementasinya yaitu, Discovery (Pengkajian), Dream (Impian), Design (Merancang), Define (Menentukan), dan Destiny (Lakukan). Ke-lima proses itulah yang menjadi acuan dalam melakukan pemberdayaan berbasis asset.

Tahapan ABCD diawali dengan kegiatan discovery yaitu memulai riset untuk menemukan asset. Sesuai apa yang sudah dijelaskan sebelumnya, pada tahap awal akan lebih di fokuskan untuk menemukan asset dari Desa Siremeng. Setelah melakukan riset selama satu minggu, Desa Siremeng ternyata memiliki cabai yang melimpah sehingga cabai ini bisa disebut sebagai potensi desa. Dream merupakan langkah selanjutnya yaitu berupa impian, tujuan dan harapan untuk kedepannya mengenai aset atau potensi desa yang telah ditemukan. Tentunya dalam hal ini kita memiliki visi berupa hasil yang maksimal sesuai harapan dan dari cabai ini dapat dikenal dengan sebuah inovasi baru berasal dari Desa Siremeng. Adanya inovasi manisan cabai ini diharapkan dapat berdiri sebuah UMKM baru milik Desa Siremeng dimana UMKM ini bisa diperdaya oleh masyarakat setempat.

Design yaitu merancang atau mengatur rencana perubahan. Rencana perubahan yang kita lakukan adalah menginovasi cabai menjadi sebuah olahan yang mana produk ini akan menjadi sebuah produk unik. Cabai yang biasanya hanya dijual mentah atau dijual sebagai sambal kita rubah menjadi sebuah olahan manisan cabai. Hal ini tentu dapat menarik minat masyarakat karena terdengar unik dan memancing rasa penasaran masyarakat untuk mencoba. Define dan Destiny adalah tahap terakhir dalam langkah ABCD. Dalam tahap ini kami melakukan pemantapan dan penegasan tujuan. Hal yang kita lakukan adalah memantapkan olahan manisan cabai dengan melakukan pelatihan pembuatan olahan manisan cabai bersama ibu-ibu PKK. Kami juga membantu membuat logo stiker untuk memudahkan mempromosikan serta agar mudahnya produk dikenal oleh masyarakat.

HASIL DAN PEMBAHASAAN

Potensi Desa Siremeng

Desa Siremeng merupakan desa yang terletak di kecamatan Pulosari, kabupaten Pemalang. Daerah ini termasuk daerah dataran tinggi yang mana di bawah kaki Gunung Slamet. Desa Siremeng merupakan desa yang penuh dengan tanah kering dan tidak dijumpai adanya area persawahan. Hal ini mengakibatkan banyak dimanfaatkan oleh warga selain sebagai pemukiman juga digunakan sebagai pekarangan dan ladang. Sebagian besar dari mereka menanam jenis tanaman sayuran seperti kol, labu, cabai, daun bawang, wortel. Bila dikalkulasikan luas wilayah Desa Siremeng adalah 6.64 km² atau 664 Ha terdiri dari tanah ladang seluas 562 Ha dan tanah pemukiman seluas 102 Ha. Adapun secara administratif Desa Siremeng terbagi dalam 4 (empat) dusun dan secara kelembagaan terbagi dalam 4 (empat) RW dan 28 RT.

Kondisi topografi wilayah Desa Siremeng terdiri dari daerah dataran tinggi, dengan ketinggian rata-rata 1060 meter diatas permukaan air laut. Wilayah Desa Siremeng merupakan daerah yang berbukit-bukit baik yang memiliki kemiringan landai dan curam. Jenis tanah di Wilayah Desa Siremeng terdiri dari tanah regosol batu-batuan pasir dan intermedier dan tanah latosol yang terdiri dari batu bekuan pasir.

Adapun pemanfaatan tanah, sebagian besar untuk pertanian, tanaman pangan, buah- buahan dan sayur-sayuran, yakni seluas 49,011 Ha atau 7,9 % dari luas wilayah Desa Siremeng. Sedangkan sisanya seluas 614,89 Ha (92,1%) digunakan

untuk bangunan perumahan/gedung serta pekarangan, tempat usaha, lembaga pendidikan dan sosial kemasyarakatan.

Potensi air dan sumber daya air yang terdapat di Desa Siremeng hanya mengandalkan mata air pegunungan dan embung-embung yang terdapat di sebelah Selatan kantor kepala desa Siremeng. Jumlah mata air yang terdapat di Desa Siremeng hanya 1 unit. Sementara itu, sumber air yang berasal dari hidran umum sebanyak 24 unit. Hal ini menyebabkan sudah tak jarang lagi pada musim kemarau Masyarakat kesulitan mendapatkan air bahkan banyak Masyarakat yang harus membeli air untuk memenuhi kebutuhannya.

Adapun potensi sumber daya alam yang dimiliki desa Siremeng yakni berupa sayur- sayuran seperti kol, labu, cabai, daun bawang, wortel. Potensi adalah daya, kekuatan, kesanggupan, dan kemampuan yang mempunyai kemungkinan untuk dapat dikembangkan (Ahmad Soleh, 2017). Dari potensi yang ada di Desa Siremeng sebenarnya banyak yang bisa dikembangkan menjadi olahan atau lainnya tidak hanya sekadar di jual karena Sebagian besar hanya dijual saja. Terlebih pada saat panen besar-besaran tiba harga biasanya anjlok. Sehingga banyak sayur-sayuran yang terbuang percuma, maka perlu dicanangkan inovasi agar nilai jual tetap tinggi dengan memanfaatkan sayur-sayuran yang kadang terbuang.

Pengolahan Manisan Cabai Besar

Tanaman cabai (*Capsium annum* L.) merupakan salah satu komoditas yang banyak dibudidayakan oleh Masyarakat Indonesia. Tanaman ini memiliki nilai ekonomi tinggi dan mempunyai daya adaptasi yang cukup luas sehingga dapat dibudidayakan di berbagai ekosistem yang berbeda. Persediaan cabai di pasaran melimpah terutama pada saat panen raya sehingga menyebabkan harga jual cabai menjadi rendah dan risiki terjadinya pembusukan karena melimpahnya persediaan akan semakin besar (Tamam, 2015).

Minimnya pengetahuan petani terhadap pengolahan pasca panen masih terbatas sehingga petani lebih memilih menjual semua cabainya yang ada akhirnya menyebabkan harga cabai di pasaran menjadi rendah. Maka dari itu perlu adanya pengolahan pasca panen sehingga tidak hanya dijual saja, terlebih manfaat cabai beraneka ragam terutama sebagai produk pangan. Sampai saat ini, usaha pengolahan buah cabai menjadi produk yang telah banyak dilakukan diantaranya diolah menjadi cabai bubuk, cabai kering, dan saus cabai.

Beraneka ragam jenis cabai, di Desa Siremeng memiliki potensi pertanian cabai dengan jenis cabai merah besar. Dari banyaknya olahan cabai, belum banyak dijumpai olahan manisan yang terbuat dari cabai. Dengan demikian, olahan cabai tersebut dapat dijadikan menjadi manisan. Olahan manisan cabai dibedakan menjadi 2 yaitu manisan basah dan manisan kering. Pembuatan kedua jenis manisan ini mempunyai prinsip yang sama yakni pengolahan dalam kuantitas gula yang tinggi (Tamam, dkk. 2015).

Teknik pengolahan manisan cabai merah besar mulai dari penyortiran cabai merah besar utuh hingga pengeringan di bawah sinar matahari. Inovasi pembuatan olahan cabai merah besar ini supaya cabai merah besar tetap memiliki nilai jual yang tinggi meskipun di tengah panen raya dengan harga yang sangat rendah (Hisworo, dkk. 2018). Adapun pembuatan manisan cabai merah besar mulai dari alat dan bahan, serta cara pembuatannya, sebagai berikut :

Alat :

1. Wajan
2. Kompor
3. Baskom
4. Nampan

Bahan :

1. Cabai merah besar $\frac{1}{4}$ kg
2. Gula pasir $\frac{1}{2}$ kg
3. Garam 1 sdt
4. Kapur sirih 1 sdm
5. Air untuk merendam 2 liter
6. Air untuk merebus 500 ml

Cara membuat

1. Cabai dibersihkan dengan membuang tangkai cabai serta biji cabai
2. Di dalam 2 liter larutkan kapur sirih dan endapkan. Ambil bagian yang bening
3. Rendam cabai selama 6 jam di dalam air kapur
4. Tiriskan cabai dan cuci hingga bersih
5. Rebus hingga mendidih 500 ml air. Masukkan gula dan aduk rata hingga larut. Masukkan pula cabai dan masak hingga layu. Matikan kompor dan biarkan cabai terendam hingga semalaman.
6. Panaskan airnya dan keringkan cabai dengan cara dijemur. Setelah kering beri taburan gula dan siap dimasukkan dalam kemasan.

Dari inovasi tersebut yang ditemukan tersebut, mahasiswa KKN 52 Kelompok 175 mencoba untuk membuatnya, dari uji coba tersebut berhasil mendapat dua olahan yakni manisan cabai kering dan manisan cabai basah. Dalam rangka pengembangan potensi yang terdapat di Desa Siremeng dilakukan dengan mengenalkan olahan tersebut kepada ibu-ibu PKK dan para UMKM yakni dengan melakukan pelatihan olahan manisan cabai. Adapun potret kegiatan pelatihan manisan cabai merah besar bersama ibu-ibu PKK :





Dari pembuatan manisan cabai merah besar untuk terlihat menarik perlu adanya kemasan dan label produk. Label produk adalah bagian dari pengemasan sebuah produk yang memuat informasi mengenai produk tersebut. Tujuan dari label produk ini adalah produsen atau penjual dapat memberi informasi, menawarkan, mempromosikan produknya sedemikian rupa supaya memiliki daya tarik bagi konsumen.

Kesimpulan

Dengan banyaknya cabai di Desa Siremeng sebagai potensi desa, program inovasi pembuatan olahan manisan cabai dapat menjadi salah satu kegiatan KKN yang membantu para masyarakat Desa Siremeng khususnya ibu-ibu PPK untuk dapat memanfaatkan aset. Kegiatan pelatihan telah dilakukan dan berjalan dengan baik bersama dengan antusias ibu-ibu mengenai olahan manisan cabai sebagai produk yang unik dan baru.

Kegiatan pelatihan ini juga berhasil memberikan manfaat kepada masyarakat untuk lebih jeli dalam melihat kesempatan berbisnis. Setelahnya masyarakat akan terdorong memunculkan UMKM baru untuk meningkatkan ekonomi masyarakat itu sendiri.

DAFTAR PUSTAKA

Anjayani, Destirana, and Erlina Ambarwati. "Mutu Dan Daya Simpan Buah Cabai Merah (*Capsicum Annuum* L.) Sebagai Tanggapan Terhadap Berbagai Jenis Pupuk Hayati." *Vegetalika* 10, no. 3 (2021): 159. <https://doi.org/10.22146/veg.47817>.

Hisworo, dkk. 2018. Optimasi Kondisi Proses Pembuatan Manisan Kering Cabai Merah (*Capsicum annuum* L.) dengan Menggunakan Response Surface Methodology (RSM), *Jurnal Agroindustri Halal*, Vol. 4, No. 2.

Idayu, Riyanthi, Mohamad Husni, and Suhandi Suhandi. "Strategi Pengembangan Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (UMKM) Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Di Desa Nembol Kecamatan Mandalawangi Kabupaten Pandeglang Banten." *Jurnal Manajemen STIE Muhammadiyah Palopo* 7, no. 1 (2021): 73. <https://doi.org/10.35906/jm001.v7i1.729>.

Soleh, Ahmad. "Strategi Pengembangan Potensi Desa." *Jurnal Sungkai* 5, no. 1 (2017): 32–52.

Tamam, dkk. 2015. Optimasi Suhu Dan Waktu Pada Proses Pengeringan Manisan Cabai Merah Menggunakan Tunnel Dehydrator, *Jurnal Pertanian*, Vol. 6, No.1.