

PENINGKATAN KETERAMPILAN MELALUI PELATIHAN DAN PENGOLAHAN CABAI MERAH SEGAR MENJADI SAUS CABAI

Rahmadi Asri¹, Mawarni Fatma², Suknah³, Viana Safrida Harahap⁴, Lenawati Asry⁵, Amiruddin⁶, Hajar Aswad⁷

¹⁻⁷Universitas Gajah Putih, Indonesia

rahmadi2808@gmail.com¹, mawarnifatma@gmail.com^{2*}, suknah1@gmail.com³
vianasafriada@gmail.com⁴, lenaugp@gmail.com⁵, amiruddin.marlon@gmail.com⁶
hajarashwad@gmail.com,

Received: 19-01- 2024

Revised: 22-01-2024

Approved: 30-01-2024

ABSTRAK

Artikel ini membahas upaya peningkatan keterampilan melalui pelatihan dalam pengolahan cabai merah segar menjadi saus cabai. Pelatihan ini bertujuan untuk memberikan keterampilan praktis kepada peserta dalam mengoptimalkan pemanfaatan cabai merah sebagai bahan baku utama dalam saus cabai. Pendekatan ini dirancang untuk meningkatkan pengetahuan tentang teknik pengolahan yang benar, memperluas repertoar kuliner, dan memberikan kontribusi pada pengembangan keterampilan memasak yang beragam. Pelatihan ini mencakup langkah-langkah praktis dalam pengolahan cabai merah, termasuk proses persiapan, teknik penggilingan, dan formulasi saus cabai yang berkualitas. Dalam konteks ini, artikel ini menggali dampak pelatihan tersebut terhadap peningkatan keterampilan kuliner peserta, dengan mengukur peningkatan dalam hal pengetahuan teknis, kreativitas dalam memasak, dan kemampuan menghasilkan saus cabai yang bermutu. Selain itu, artikel ini juga membahas aspek manfaat ekonomi dari pengolahan cabai menjadi produk bernilai tambah seperti saus cabai. Peningkatan keterampilan dalam pengolahan cabai diharapkan dapat memberikan dampak positif terhadap pengembangan usaha kecil dan menengah (UKM) di sektor kuliner, menciptakan peluang ekonomi lokal, dan mendukung pemberdayaan masyarakat. Dengan mengeksplorasi upaya peningkatan keterampilan melalui pelatihan dalam konteks pengolahan cabai menjadi saus cabai, artikel ini berkontribusi pada literatur pengembangan keterampilan, inovasi kuliner, dan pembangunan ekonomi lokal.

Kata Kunci :Pengolahan Cabai Merah; Saus Cabai; Inovasi Kuliner

PENDAHULUAN

Masyarakat Desa Gunung Bahgie merupakan masyarakat yang didominasi oleh petani, terutama petani kopi. Mata pencaharian lainnya adalah sebagai pedagang, pegawai pemerintahan, guru dan sebagainya. Untuk meningkatkan kesejahteraan keluarga, diperlukan usaha lain yang dapat memberikan hasil yang layak. Hal ini disebabkan karena produksi kopi tidak dapat menutupi semua kebutuhan masyarakat. Beberapa desa lainnya di sekitar Aceh Tengah merupakan sentra cabai merah. Selama ini cabai merah banyak dijual dalam keadaan segar. Saat panen raya seringkali harga cabai merah jatuh. Akibatnya, petani cabai merah mengalami kerugian. Salah satu cara untuk menghindari kerugian dari petani cabai

merah ini adalah dengan melakukan pengolahan cabai merah menjadi produk turunan cabai merah yang mempunyai daya tahan dan awet. Maka aktivitas ini dapat dilakukan oleh petani atau masyarakat dari desa lainnya. Salah satunya adalah masyarakat Gunung Bahgie.

Hasil pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan berdasarkan literatur yang ada dengan komoditas cabai merah adalah mengenai pengolahan cabai merah menjadi saus cabai merah. Dalam pelaksanaannya juga diberikan gambaran usaha, pelatihan produksi, analisis ekonomi dan manajemen usaha, administrasi dan pemasaran. Diikuti oleh ibu-ibu PKK dan para pemuda desa Blang Pulo. Saus cabai yang dibuat dengan penambahan buah pepaya (Suryati, et al., 2022). Sementara itu, Abdurrahmansyah et al., (2017) telah melakukan pengabdian kepada masyarakat dengan menunjukkan ada kemungkinan saus cabai yang digunakan oleh para pedagang yang menjajakan makanan adalah menggunakan pewarna sistetis rhodamin B. Penggunaan zat warna sintetis dibenarkan, namun harus sesuai aturan sebab berkeitan dengan kesehatan.

Dalam pengolahan sambal cabai botoln harus diperhatikan juga masalah keamanan dari produk yang dihasilkan. Apabila produk yang dihasilkan tidak memerhatikan faktor keamanan akan menyebabkan saus cabai ini tidak memenuhi syarat karena mengandung mikrobia, kotor dan bahkan dapat mengandung bahan kimia berbahaya apabila terdapat penggunaan bahan kimia tambahan yang berlebihan secara jumlah (Asni & Novalinda, 2010). Pembuatan saus cabai merah juga telah dilakukan dengan menggunakan cabai kering. Penggunaan cabai kering karena memounyai harga yang lebih murah. Namun dalam penggunaannya cabai kering harus dilakukan perendaman dahulu. Adanya perendaman yang terlalu lama akan menyebabkan warna saus yang dihasilkan mempunyai warna yang kurang menarik, karena warna merahnya terlihat lebih pudar (Barus & Nur, 2019).

Laporan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan Diananovita, et al., (2021) menunjukkan bahwa pengolahan saus cabai dapat pula dilakukan dengan penambahan buah salak. Buah salak ditambahkan bertujuan untuk meningkatkan penjualan buah salak dan pemanfaatan buah, salak, memberikan volume pada saus yang dihasilkan dan memberikan sensoris yang lebih baik dari segi tekstur. Bahkan adanya saus cabai-salak ini dapat digunakan sebagai oleh-oleh khas kota Balikpapan. Bahan tambahan lain yang biasa ditambahkan pada saus cabai adalah labu siam, wortel, pepaya, labu kuning, labu siam, dan umbi rambat (Hilmy et al., 2019).

Aminah et al., (2021) melaporkan bahwa saus cabai dapat diolah dengan menambahkan bahan tambahan pangan. Bahan yang biasa ditambahkan adalah asam sitrat, pewarna makanan, natrium benoat sebagai pengawet. Namun produk yang dihasilkan bekum diketahui jangka waktu simpan karena belum dilakukan uji penyimpanan. Laporan Ichsan dan Padya (2022), menunukkan bahwa produk saus cabai yang baik dapat tahan sehingga 2 bulan dengan memerhatikan proses keamanan pangan. Beberapa hal yang dipertanyakan oleh peserta pelatihan mengenai pengolahan saus cabai adalah tentang adanya penambahan papaya dan tomat busuk, penggunaan pewarna sintetis.

Pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan di Karang Anyar menunjukkan bahwa kebanyakan masyarakat mempunyai pengetahuan yang kurang terhadap olahan cabai merah padahal wilayah tersebut banyak menghasilkan cabai merah. Sehingga menjadi hal yang menarik untuk

mengajarkan pengetahuan pembuatan cabai bubuk, abon cabai dan saus dari cabai merah (Utomo, et al., 2019). Ada banyak manfaat cabai merah dalam menu masakan. Cabai merah selain memberikan rasa pedas juga memberikan warna merah yang menarik dan aroma yang khas menyelerakan (Bogouz Jr et al., 2018).

Hasil laporan Naully, (2022) menyatakan bahwa para petani perlu diberikan penyuluhan untuk dapat mengolah cabai menjadi hasil olahan yang mempunyai daya jual. Sebelum ini cabai hanya dijual dalam keadaan segar. Padahal cabai merah merupakan komoditas yang mudah rusak, sehingga perlu diolah menjadi produk lain agar dapat bertahan lebih lama. Pelaksanaan pengabdian yang dilakukan bersama KWT Segara Tani menghasilkan berbagai macam produk olahan cabai merah yang mempunyai berbagai macam varian seperti, saos cabai merah original, saos cabai merah, rasa nanas, saos cabai merah rasa mangga, abon cabai merah, cabai merah bubuk dan cabai merah kering dan selai cabai yang dapat dijadikan peluang usaha masyarakat (Fahriani, et al., 2022).

Berdasarkan temuan dan literatur tersebut maka solusi yang ditawarkan Tim kepada Mitra adalah mengadakan program Pengabdian kepada Masyarakat di Desa Gunung Bahgie dengan mengadakan pelatihan. Pelatihan yang dimaksud adalah pengolahan cabai merah menjadi saus cabai. Tujuan dari pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk memberikan pengetahuan dan meningkatkan keterampilan masyarakat dengan mengolah cabai merah menjadi saus cabai sehingga diharapkan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat tersebut.

METODE KEGIATAN

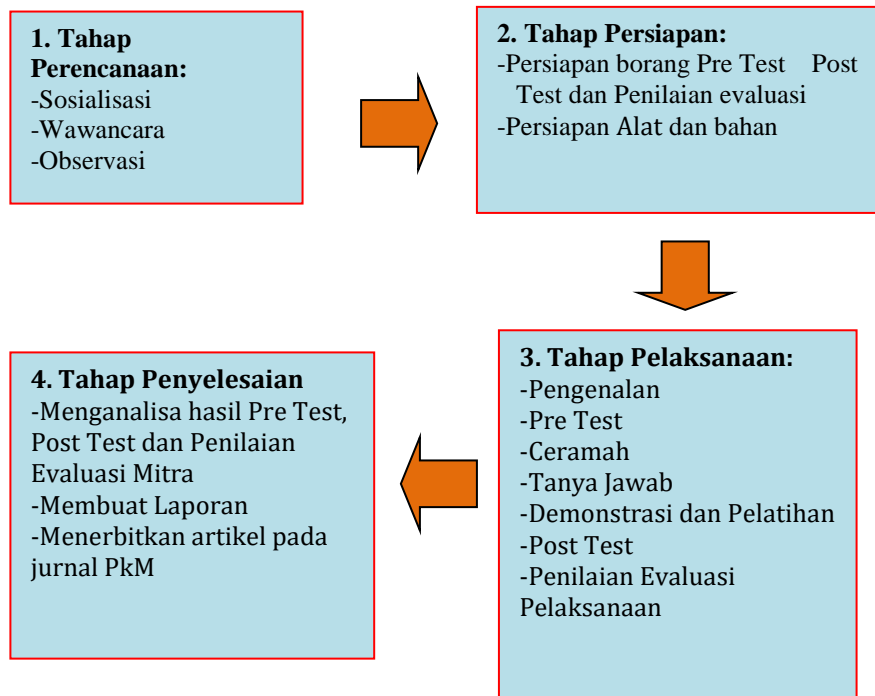
Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat telah dilakukan pada 18 September 2023 bertempat di Kantor Kepala Desa Gunung Bahgie. Program dilakukan pada pukul 11.30-12.30. Adapun metode yang dilakukan pada pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini adalah Difusi Ipteks, berupa ceramah dan demonstrasi oleh narasumber dari kalangan dosen Universitas Gajah Putih. Jumlah mitra mengikuti program ini sebanyak 18 orang yang merupakan ibu rumah tangga. Adapun metode program yang telah dilaksanakan adalah sebagai berikut:

Tahap Perencanaan, dilakukan oleh Tim Dosen sebulan sebelum pelaksanaan program. Tim ini menjumpai aparat dan Kepala Desa di Kantor Desa dan mengemukakan maksud dan tujuan dari kegiatan yang akan dilaksanakan. Tim melakukan sosialisasi, wawancara dan observasi kondisi desa dan masyarakatnya.

Tahap Persiapan, dilakukan oleh beberapa orang dari Tim secara keseluruhan dengan melakukan persiapan dalam hal administrasi, seperti borang Pre Test, Post Test, Evaluasi Pelaksanaan, termasuk berita acara dan daftar hadir (presensi Mitra) yang akan digunakan pada pelaksanaan program. Tim juga mempersiapkan alat dan bahan yang akan diperlukan dan digunakan pada pelaksanaan program.

Tahap Pelaksanaan, merupakan tahap utama dari keseluruhan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan. Tahap ini dilakukan secara bersama-sama dan pada hari yang sama, yaitu pada 18 September 2023, yaitu:

Susunan pengadaan program pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat secara keseluruhannya adalah seperti pada Gambar 1.



Gambar 1. Diagram Alir Program Pengabdian kepada Masyarakat

Pengenalan, Tim pengabdian memperkenalkan diri secara umum kepada Mitra yang hadir. Tim memberikan borang *Pre Test* kepada Mitra. Mitra diminta mengisi borang tersebut sesuai dengan pengetahuan dan pemahaman yang ada. Tim memberikan ceramah mengenai nilai tambah yang dapat dihasilkan dari pengolahan cabai merah. Sekaligus menjelaskan cara mengolah cabai merah menjadi saus cabai dan dapat digunakan untuk berbagai macam keperluan dalam masakan dan makanan.

Sesi Tanya-Jawab. Pada sesi ini Narasumber memberi kesempatan kepada Mitra untuk bertanya mengenai segala sesuatu yang masih kurang dipahami dari materi ceramah yang disampaikan pada sesi pemberian ceramah.

Demonstrasi merupakan sesi berikutnya yang dilakukan agar Mitra dapat melihat secara langsung proses pengolahan cabai merah menjadi saus cabai. Bagaimanapun beberapa tahap awal dalam pengolahan ini tidak dilakukan untuk mempercepat proses pengolahan, seperti sortasi cabai segar dan pencucian. Namun proses pemasakan dan uji rasa dilakukan dalam demonstrasi ini. Uji rasa dilakukan agar semua Mitra dapat merasakan secara langsung saus cabai yang dihasilkan. Adapun bahan pembawa yang diberikan saus cabai ini adalah mie kuning yang telah direbus.

Sesi Post Test. Tujuan dari Post Test adalah untuk mengetahui sejauh mana Mitra menerima pengetahuan dan informasi yang telah disampaikan. Harapannya Mitra telah menerima perubahan dari segi pengetahuan, sikap dan keterampilan. Sesi Penilaian Evaluasi dilakukan oleh Mitra terhadap keseluruhan pelaksanaan dan Tim pengabdian.

4. Tahap Penyelesaian, merupakan tahap terakhir dari keseluruhan rangkaian program Pengabdian kepada Masyarakat. Pada tahapan ini dilakukan analisa borang hasil Pre Test, Post Test dan Penilaian Evaluasi. Termasuk membuat laporan dan artikel yang akan diterbitkan pada Jurnal PkM sebagai output dari

pelaksanaan program ini.

Sementara itu untuk membuat saus cabai diperlukan alat dan bahan sebagaimana yang disebutkan di bawah ini.

Alat: Pisau, baskom, wajan, sutil, blender, serokan dan kompor.

Bahan: 500 gr tomat matang, 50 gr bawang putih, 100 gr cabai merah cabai, 2 sdm air jeruk nipis/lemon/cuka (sesuai selera), garam, gula air secukupnya, 3 sendok makan meizena yang dilarutkan dalam sedikit air.

Cara Membuat:

1. Cuci bersih tomat, bawang dan cabai, gosok-gosok dengan tangan supaya benar-benar bersih.
2. Didihkan air agak banyak. Rebus tomat, cabai dan bawang putih hingga matang atau rebus cabai dengan bumbu lainnya dapat dipisahkan.
3. Apabila sudah cukup masak, angkat dan tiriskan.
4. Haluskan dengan menggunakan blender. Dapat menambahkan air secukupnya supaya tidak terlalu kental.
5. Tuangkan ke dalam wajan, masukkan gula, garam, dan air jeruk masak hingga mendidih dan agak berkurang airnya (tidak berasa langu lagi). Masukkan 3 sendok tepung meizena yang sudah dicairkan dengan sedikit air. Fungsi tepung meizena sebagai pemekat.
6. Masak sehingga mendidih. Angkat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan bersama dengan dosen-dosen dari berbagai prodi dan fakultas Universitas Gajah Putih. Pelaksanaan telah dilaksanakan dengan baik. Sesuai dengan tujuan dari kegiatan yang dilakukan, maka harapannya setelah pelaksanaan kegiatan ini pemikiran, pengetahuan, sikap dan keterampilan Mitra telah bertambah. Adanya perubahan ini akan membawa meningkatnya kesejahteraan Mitra secara umumnya karena masyarakat dapat mengaplikasikan pengetahuan yang mereka dapatkan dari program pengabdian ini.

Tahap pertama, berupa pengenalan, merupakan salah cara Tim untuk dapat melakukan pendekatan kepada Aparat Desa. Tim melakukan wawancara dan observasi sebulan sebelum pelaksanaan program dilakukan. Informasi yang diperoleh adalah bahwa Desa Gunung Bahgie belum pernah dilaksanakan Pengabdian kepada Masyarakat dari kampus manapun. Pada tahap ini pula Tim juga mengunjungi beberapa rumah dan bertemu penduduk setempat untuk mencari tahu dan menggali informasi mengenai masalah dan potensi yang ada di desa tersebut.

Tahap kedua, merupakan persiapan yang dilakukan seluruh Tim Pengabdian Tujuannya adalah agar saat pelaksanaan dilakukan semua acara dan program dapat berjalan sebagaimana mestinya. Tim juga menyiapkan semua berkas administrasi yang diperlukan, termasuk Borang Pre Test, Borang Post Test, Borang Penilaian Evaluasi. Pada tahap ini, Tim menyediakan alat dan bahan-bahan yang akan diperlukan dan akan digunakan pada saat hari pelaksanaan.

Tahap Pelaksanaan, dilakukan setelah seluruh Tim memperkenalkan diri termasuk menyebutkan tujuan dari program yang dilaksanakan. Kemudian Tim melakukan menyebarkan Borang Pre Test.

Berdasarkan tabel 1. menunjukkan bahwa jawaban Mitra bahwa yang menyatakan saat panen cabai akan menyebabkan harga cabai menurun hingga

83% atau sebanyak 15 orang adalah ‘Tahu’ dan sebanyak 17% atau 3 orang menyatakan ‘Ragu-ragu’. Sebanyak 10 orang Mitra atau 55% menyatakan ‘Ragu-ragu’ untuk pertanyaan tentang cara pembuatan dan pengolahan saus cabai dan bahwa pengolahan cabai segar menjadi saus cabai ini dapat meningkatkan pendapatan jika dijadikan usaha keluarga.

Tabel 1. Pre Test Saus Cabai di Desa Gunung Bahgie

NO.	Pertanyaan	Tidak Tahu	Ragu-Ragu	Tahu
1.	Saat panen cabai dan tomat seringkali harga cabai sangat murah sehingga merugikan petani	-	17% (3 orang)	83% (15 orang)
2.	Untuk menanggulangi kerugian petani cabai dapat dilakukan dengan cara mengolah cabai segar menjadi produk cabai lainnya	-	67% (12 orang)	33% (6 orang)
3.	Apakah Anda pernah mendengar/ mengetahui mengenai Saus cabai?	-	-	100% (18 orang)
4.	Apakah anda mengetahui cara pembuatan dan pengolahan Saus Cabai?	45% (8 orang)	55% (10 orang)	-
5.	Apakah Anda mengetahui bahwa Saus Cabai ini dapat dijadikan usaha rumahtangga	28% (5 orang)	72% (13 orang)	-
6.	Apakah pengolahan Saus Cabai tidak rumit/ sederhana	17% (3 orang)	83% (15 orang)	-
7.	Mengolah cabai menjadi saus cabai dapat memberikan keuntungan bagi yang menjualnya	11% (2 orang)	44,5% (8 orang)	44,5% (8 orang)
8.	Adanya saus cabai dapat mempermudah ibu rumah tangga dalam menggunakan cabai sebagai bumbu masakan	55% (10 orang)	17% (3 orang)	28% (5 orang)
9.	Pengolahan cabai menjadi hasil olahan lain seperti saus dapat meningkatkan pendapatan apabila dijadikan usaha keluarga	28% (5 orang)	55% (10 orang)	17% (3 orang)
10.	Saus cabai dapat lebih lama / awet disimpan berbanding cabai segar	-	17% (3 orang)	83% (15 orang)

Bagaimanapun untuk pertanyaan No. 4, 5 dan 6 menunjukkan bahwa Mitra ‘Tidak Tahu’ tentang cara dan pengolahan cabai merah menjadi saus, cabai merah

segar menjadi saus dapat dijadikan usaha rumahtangga dan ‘Tidak Tahu’ bahwa pengolahan saus cabai tidak rumit/ sederhana masing-masing dengan persentase 44% (8 orang), 28% (5 orang) dan 17% (3 orang). Sementara itu pernyataan tentang saus cabai semua Mitra menyatakan telah mengetahui, sebanyak 18 orang atau 100%.

Berdasarkan tabel di atas juga dapat diketahui bahwa Mitra menyatakan ‘Tidak Tahu’ kalau cabai merah yang diolah menjadi saus dapat dijadikan usaha rumah tangga (28% atau 5 orang), saus cabai juga dapat mempermudah pekerjaan ibu rumah tangga atau siapapun yang akan memasak menggunakan cabai (55 atau 10 orang) dan pengolahan cabai merah ini dapat meningkatkan pendapatan bila dijadikan usaha keluarga (28% atau 5 orang).

Setelah selesai mengisi Borang Pre Test, acara dilanjutkan dengan Ceramah yang menyampaikan tentang sisi kelebihan dan kekurangannya dari panen cabai merah. Cara memanfaatkan situasi panen, cara mengolah dan memanfaatkan cabai merah menjadi saus cabai. Dilanjutkan dengan Tanya jawab. Setelah sesi ini, Tim beranjak ke sesi Demonstrasi. Pada sesi ini narasumber dibantu oleh 3 orang dosen lainnya dalam melakukan pengolahan cabai merah menjadi saus, Sesi Tanya-Jawab merupakan sesi berikutnya. Tujuannya adalah agar Mitra dapat mengetahui dan memahami secara detail cara mengolah cabai merah menjadi saus cabai.

Pada sesi Tanya-jawab ini, Mitra ada bertanya mengenai daya tahan saus cabai, penyimpanan dan pengemasan. Secara umum, narasumber menyampaikan dengan singkat, karena waktu yang tidak mencukupi. Sesi demonstrasi dilakukan juga menggunakan cabai segar yang sudah disortasi, dicuci bersih dan sudah dihaluskan. Namun narasumber menjelaskan hal ini kepada semua Mitra.



Gambar 2. Tim Pengabdian yang melakukan demonstrasi pengolahan saus cabai

Proses pengolahan dilakukan oleh beberapa orang Tim, di mana semua bumbu dan cabai merah halus dimasak sehingga mengeluarkan aroma dan masak sempurna. Kemudian Mitra diberi kesempatan untuk melakukan uji rasa dari saus cabai yang dihasilkan dengan menggunakan makanan pembawa berupa mie kuning yang telah direbus.

Tim kemudian menyebarkan Borang Post Test kepada Mitra untuk diisi. Hasil Post Test yang dilakukan Mitra menunjukkan bahwa telah terjadi peningkatan pengetahuan, sikap dan keterampilan Mitra. Secara umumnya nilai persentase pada Post Test ini telah meningkat secara keseluruhan. Pernyataan No. 3 menunjukkan persentase yang sama, yaitu 100% atau semua Mitra sebanyak 18 orang menyatakan bahwa mereka ‘Tahu’ tentang saus cabai.

Pernyataan No. 2 tentang penanggulangan kerugian petani dengan cara mengilahkan cabai segar menjadi produk cabai lainnya dan No. 5 tentang pengolahan cabai segar menjadi saus cabai ini dapat dijadikan usaha rumah tangga, masing-masing menunjukkan sebanak 2 Orang Mitra atau 11% yang menjawab ‘Ragu-Ragu’ sementara itu Mitra menjawab ‘Tahu’ masing-masing sebanyak 16 orang atau 89%. Bagaimanapun hal ini menunjukkan pernyataan No. 2 telah terjadi kenaikan sebanyak 55,5% untuk jawaban ‘Tahu’ dan penurunan pada jawaban ‘Ragu-Ragu’ dari 67% menjadi 11% berarti terjadi penurunan sebanyak 55,5%.

Demikian pula pada pernyataan No. 8 bahwa adanya saus cabai dapat mempermudah iu rumahtangga dalam menggunakan cabai sebagai bumbu masakan telah terjadi penurunan pada jawaban ‘Tidak Tahu’ dari 10 orang atau 55,5% menjadi 0 atau tidak ada Mitra yang menjawab ‘Tidak Tahu’ tetapi Mitra yang menjawab ‘Ragu-Ragu’ meningkat dari 3 orang atau 17% menjadi 5 orang atau 28%. Sementara itu, jawaban Mitra menjadi ‘Tahu’ pada pernyataan yang sama, No. 8 meningkat dari 5 orang atau 27,8% menjadi 13 orang atau 72%. Jawaban Mitra yang dilakukan pada borang Post Test ditunjukkan pada tabel di bawah ini.

Tabel 2. Post Test Saus Cabai di Desa Gunung Bahgie

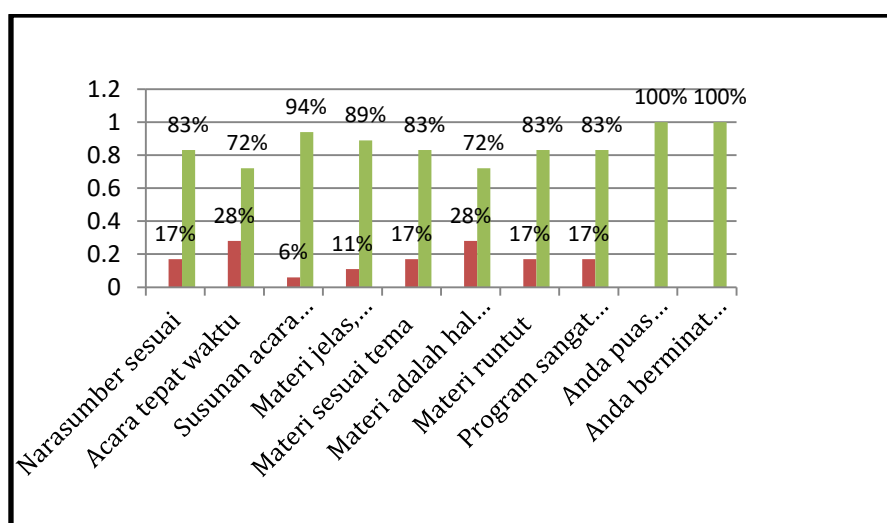
NO.	Pertanyaan	Tidak Tahu	Ragu-Ragu	Tahu
1.	Saat panen cabai dan tomat seringkali harga cabai sangat murah sehingga merugikan petani	-	-	100% (18 orang)
2.	Untuk menanggulangi kerugian petani cabai dapat dilakukan dengan cara mengolah cabai segar menjadi produk cabai lainnya	-	11% (2 orang)	89% (16 orang)
3.	Apakah Anda pernah mendengar/ mengetahui mengenai Saus cabai?	-	-	100% (18 orang)
4.	Apakah anda mengetahui cara pembuatan dan pengolahan Saus Cabai?	-	-	100% (18 orang)
5.	Apakah Anda mengetahui bahwa Saus Cabai ini dapat dijadikan usaha rumahtangga	-	11% (2 orang)	89% (16 orang)
6.	Apakah pengolahan Saus Cabai tidak rumit/ sederhana	-	-	100% (18 orang)
7.	Mengolah cabai menjadi saus cabai dapat memberikan keuntungan bagi yang menjualnya	-	-	100% (18 orang)
8.	Adanya saus cabai dapat mempermudah ibu rumah tangga dalam menggunakan	-	28% (5 orang)	72% (13 orang)

cabai sebagai bumbu masakan			
9. Pengolahan cabai menjadi hasil olahan lain seperti saus dapat meningkatkan pendapatan apabila dijadikan usaha keluarga	-	-	100% (18 orang)
10. Saus cabai dapat lebih lama / awet disimpan berbanding cabai segar	-	-	100% (10 orang)

Pernyataan pada nomor lainnya menunjukkan bahwa Mitra meningkat pengetahuannya sehingga memberikan jawaban ‘Tahu’ pada No. 1, 3, 4, 6, 7, 9 dan 10 masing-masing menjadi 18 orang atau 100%. Hal ini menunjukkan bahwa Mitra telah mengetahui secara pasti tentang pernyataan yang diajukan pada borang Post Test atau telah terjadi peningkatan pengetahuan Mitra.

Berdasarkan Tabel Pre Test dan Post Test dapat dinyatakan bahwa terjadi peningkatan pengetahuan yang paling tinggi pada Mitra untuk pertanyaan no. 4 bahwa mereka telah mengetahui cara pembuatan saus cabai 100%. Pertanyaan no. 5 pengolahan saus cabai dapat dijadikan usaha rumah tangga sebanyak 89% dan pertanyaan no. 6 bahwa pengolahan saus cabai tidak rumit atau sederhana, 100%.

Pelaksanaan diakhiri dengan Mitra yang mengisi Borang Evaluasi Penilaian, yaitu tentang pelaksanaan program yang dilakukan. Penilaian Evaluasi yang telah dilakukan Mitra menunjukkan bahwa menurut Mitra, narasumber sesuai menyampaikan materi tersebut, 17% setuju dan 83% sangat setuju. Jawaban Mitra yang paling tinggi adalah Mitra sangat setuju bahwa Mitra puas terhadap program, 100% dan Mitra berminat untuk ikut lagi program pengabdian apabila dilakukan di masa yang akan datang, menyatakan sangat setuju, 100%. Pernyataan berikutnya, sebanyak 94% Mitra menyatakan sangat setuju terhadap pernyataan susunan acara sesuai.



Gambar 3. Diagram Batang Penilaian Evaluasi

Sementara itu, Mitra menyatakan setuju masing-masing sebanyak 28% dan menyatakan sangat setuju, masing-masing sebanyak 72% untuk pernyataan acara

tepat waktu dan materi adalah hal baru. Hal ini karena di Desa Gunung Bahgie sebelum ini belum pernah ada kelompok atau Tim Pengabdi yang datang untuk mengadakan program di Desa tersebut. Adapun hasil penilaian evaluasi ditunjukkan pada Gambar 2 di atas.



Gambar 4. Tim Pengabdi bersama dengan sebagian Mitra

Secara umumnya, seluruh Mitra menunjukkan perasaan yang antusias selama mengikuti program tersebut. Materi yang disampaikan oleh Tim menunjukkan bahwa belum ada Tim Pengabdi yang mengadakan program di desa tersebut. Namun terdapat kesulitan dalam pelaksanaan karena waktu pelaksanaan bersamaan dengan ibu-ibu yang akan melakukan pengecekan anak-anaknya ke Posyandu, sehingga hampir seluruh Mitra membawa anak-anaknya ketika menghadiri program ini. Hal ini juga disebabkan karena saat itu musim memanen kopi, sehingga Mitra tidak dapat menghadiri program Pengabdian kepada Masyarakat ini apabila dilakukan pada hari lainnya kecuali menghadiri program bersamaan dengan pelaksanaan Posyandu di kantor desa. Gambar 3. Menunjukkan Mitra beberapa Mitra bersama dengan Tim Pengabdi. Adapun rencana ke depannya tentang pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat lainnya adalah melakukan pelatihan tentang keuangan, pembukuan, pengemasan dan pemasaran produk saus cabai yang dihasilkan. Sehingga diharapkan kegiatan ini dapat memberdayakan kaum ibu untuk dapat melakukan usaha rumah tangga yang dapat menghasilkan dan membantu pendapatan keluarga.

KESIMPULAN

Sebelum ini, belum ada kelompok atau Tim Pengabdi yang mendatangi Desa Gunung Bahgie untuk melakukan Pengabdian kepada Masyarakat. Sehingga program ini merupakan program perdana yang dilakukan di desa tersebut. Telah terjadi peningkatan pengetahuan pada Mitra mengenai segala hal yang disampaikan dari pemberian ceramah yang berisikan materi sehingga demonstrasi cara pengolahan. Peningkatan pengetahuan yang paling ketara adalah Mitra telah mengetahui cara pembuatan dan pengolahan saus cabai, Mitra mengetahui bahwa pengolahan saus cabai dapat dijadikan sebagai usaha rumahtangga dan pengolahan saus cabai adalah muda atau tidak rumit, Pengetahuan Mitra dari 'Tidak Tahu' menjadi 'Tahu', masing-masing sebanyak 100%.

Penilaian Evaluasi yang dilakukan Mitra menunjukkan bahwa Mitra puas dan akan mengikuti program yang sama apabila diadakan pada masa yang akan datang dengan memberikan penilaian 'Sangat Puas' sehingga 100%

DAFTAR PUSTAKA

- Abdurrahmansyah, Aini, F., Chrislia, D. (2017). Analisis Zat Pewarna Rhodamin B pada Saus Cabai yang Beredar di Kampus Universitas Islam Negeri Raden Fatah Palembang. *Jurnal Biota*. 3(1), 38-42. <https://doi.org/10.19109/Biota.v3i1.1090>
- Aminah, S., Hersoelisyorini, W., dan Nurrahman (2021). Pengenalan Teknologi Sederhana Pengolahan Saus Berbasis Pangan Lokal pada Anggota 'Aisyiyah Kota Semarang. *Jurnal Surya Masyarakat*, 32), 115-122. <https://doi.org/10.26714/jsm.3.2.2021.115-122>
- Barus, W. B. J. & Nuh, M. (2019). Pengaruh Suhu dan lama Perendaman terhadap Mutu Saos Cabai Kering. *Agriland*. 7(1), 17-21. <https://doi.org/10.30743/agriland.v7i1.12444>
- Bogusz, Jr. S., Libardi, S. H., Dias, F. F., Coutinho, J. P., Bochi, V. C., Rodrigues, D., dan Godoy, H. T. (2018). Brazilian Capsicum Peppers: Capsaicinoid Content and Antioxidant Activity. *Journal of The Science of Food and Agriculture*, 9(1), 217-224.
- Diananovita, C., Gardiarini, P., dan Farida. (2021). Karakteristik Sifat Sensoris Saus Cabai dengan Penambahan Buah Salak (*Salacca Zalacca*). *SNITI-Politeknik Negeri Balikpapan*, 174-177.
- Fahriani, L., Rifaldi, Izzah, A., A., Ma'arif, Sabina, A. N., Rizzky dan Sapar (2023). Pengolahan Cabai Merah Besar menjadi Produk Selai. *Vivabio Jurnal Pengabdian Multidisiplin*, 5(1), 6-12. <https://doi.org/10.35799/vivabio.48662>
- Hilmy, H. A., Hintono, A., dan Nurwantoro (2019). Pengaruh Substitusi Tomat dengan Pepaya terhadap Sifat Kimia dan Kesukaan Saus. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 86-90. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/tekpangan/article/view/22478>
- Ichsan, O. A. N. dan Padya, I. R. (2022). Sosialisasi Keamanan Pangan pada Pembuatan Saus Cabai di Desa Durian Dangkal Kabupaten Lahat. *Jurnal UNIV. BI Mengabdi*. 1(1), 164-168.
- Naully, D., Gustia, H., Rosdiana, Yuningsih, S., dan Dwiputro, H., (2022). Peningkatan Pengetahuan Petani melalui Penyuluhan Pascapanen Cabai pada Kelompok Tani Kebun Berseri Farmers Group, Bintaro South Jakarta Selatan. *Agrokreatif. Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 8(2), 204-211.
- Suryati, Masrulita, Meriatna, Sulhatun, Nasrul, Z. A., dan Ishak (2022). Pelatihan Teknologi Pengolahan Saus cabai dan keamanan Pangannya untuk Masyarakat Desa Blang Pulo Kecamatan Satu Kota Lhokseumawe. *Jurnal Malikussaleh Mengabdi*, 1(1), 26-32.
- Utomo, D., Murtadlo, K., Syaiful dan Novia, C. (2019). Peningkatan Pengetahuan Aneka Olahan Cabai Merah Besar untuk Kemandirian Ekonomi Masyarakat, *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pangan*, 10(2), 100-105. <https://doi.org/10.35891/tp.v10i2.1646>