

RINGKASAN

Diversifikasi Produk Olahan Cabai Menjadi Produk Sambal Di Kelompok Wanita Tani (KWT) “LARASATI” Desa Andongsari, Kecamatan Ambulu, Kabupaten Jember. Diar Fidi Astutik. NIM P601212392. 30 halamam. Pascasarjana Terapan Agribisnis. Politeknik Negeri Jember. Dr. Tanti Kustiari, S.Sos, M.Si. (Dosen Pembimbing) dan Dr. Ir. R. Abdoel Djamali, M.Si. (Dosen Pembahas)

Cabai merah merupakan komoditi hortikultura unggulan yang mudah rusak dan musiman, sehingga harus segera terjual setelah dipanen. Untuk memperpanjang masa dan daya tahan pakainya diperlukan proses pengolahan yang membutuhkan biaya tambahan. Proses pengolahan (pengawetan) tersebut juga untuk mengantisipasi berlimpahnya cabai merah di musim panen raya (harga jual anjlok) dan kelangkaan di musim lainnya (harga melambung). Luasan tanaman cabai di Desa Andongsari rata rata mencapai 60 Ha per tahun, dengan rata-rata luas tanam 0,5 Ha/KK, dan produktivitas rata rata 12 ton/Ha sehingga produksi cabai mencapai 720 ton/Ha. Dari data tersebut, petani cabai di desa Andongsari sering mengalami kendala dalam hal pemasaran produk segar, baik dari segi harga jual yang rendah saat panen raya maupun penurunan kualitas hasil panen akibat mengalami kerusakan saat penyimpanan. Pada umumnya petani di Desa Andongsari menjual hasil panennya kepada pengepul cabai. Petani tidak menjamin mendapatkan harga jual yang baik. Bahkan, kebanyakan harga jual cabai ditentukan oleh para pengepul. Dari permasalahan tersebut, Kelompok Wanita Tani Larasati Desa Andongsari berinisiatif untuk melakukan pengolahan cabai merah besar guna meningkatkan nilai tambah hasil panen dan juga memperpanjang masa simpannya. Salah satu teknologi pengolahan cabai yang dipilih oleh KWT Larasati adalah melalui proses pengeringan. Cabai merah kering selanjutnya dapat diolah menjadi tepung (bubuk) bumbu siap pakai, bahan pengganti lada dan juga bisa dijadikan produk turunan lainnya. Keunggulan cabai bubuk dibanding dengan cabai basah antara lain adalah harga yang lebih stabil, proses penggunaan cabai yang lebih praktis, dan penyimpanan cabai bubuk lebih tahan lama dibanding dengan cabai basah.

Praktik Pembelajaran dan Pemberdayaan Masyarakat (PPPM) dilaksanakan pada bulan Oktober 2022. Hasil kegiatan Praktik Pembelajaran dan Pemberdayaan Masyarakat (PPPM) adalah menghasilkan produk yang bernilai tinggi dengan diversifikasi produk olahan cabai menjadi olahan sambal.