

## Diseminasi Pembuatan Cabai Bubuk dan Pengemasannya untuk Peningkatan Nilai Tambah Usaha Ibu PKK Desa Tanjung Baru

*Dissemination of Chili Powder Production and Packaging to Increase the Added Value of PKK Women's Businesses in Tanjung Baru Village*

Citra Defira <sup>1\*</sup>

Citra Pratiwi Prayitno <sup>1</sup>

Onne Akbar Nur Ichsan <sup>1</sup>

Jerry Antonio <sup>2</sup>

Syifa' Robbani <sup>3</sup>

<sup>1</sup>Department of Agricultural Product Technology, Sriwijaya University, Indralaya, South Sumatra, Indonesia

<sup>2</sup>Department of Agricultural Socioeconomics, Sriwijaya University, Indralaya, South Sumatra, Indonesia

<sup>3</sup>Department of Agricultural Engineering, Sriwijaya University, Indralaya, South Sumatra, Indonesia

email: [citradefira@unsri.ac.id](mailto:citradefira@unsri.ac.id)

### Kata Kunci

Food dehydrator  
Usaha pengolahan  
Pelatihan  
Skala mikro

### Keywords:

Food dehydrator  
Processing business  
Training  
Micro scale

*Received:* December 2025

*Accepted:* February 2026

*Published:* Maret 2026

### Abstrak

Desa Tanjung Baru merupakan salah satu sentra produksi cabai di Kabupaten Ogan Ilir dengan tingkat produksi harian yang tinggi, namun rentan mengalami kerugian akibat fluktuasi harga pada masa panen raya. Kondisi tersebut diperparah oleh minimnya pengetahuan masyarakat mengenai teknologi pengolahan hasil pertanian, sehingga seluruh produksi cabai masih bergantung pada penjualan cabai segar yang memiliki umur simpan pendek. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas masyarakat, khususnya ibu-ibu PKK, melalui diseminasi teknologi pengolahan cabai menjadi cabai bubuk sebagai alternatif diversifikasi produk bernilai tambah. Metode kegiatan meliputi penyampaian materi, demonstrasi peralatan, praktik langsung, dan evaluasi menggunakan *pre-test* dan *post-test*. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta mengikuti seluruh rangkaian pelatihan dengan antusias dan mampu mempraktikkan setiap tahapan produksi, mulai dari sortasi, pengeringan menggunakan *food dehydrator*, penggilingan, pengayakan, hingga pengemasan. Evaluasi pengetahuan menunjukkan peningkatan nilai rata-rata dari 72,67 menjadi 76, meskipun kenaikannya tidak terlalu signifikan. Namun, hasil observasi menunjukkan bahwa keterampilan psikomotorik peserta meningkat kuat, tercermin dari kemampuan mereka menghasilkan cabai bubuk dengan kualitas sensoris yang baik. Dengan demikian, kegiatan diseminasi ini efektif dalam memperkuat kemampuan teknis masyarakat dan berpotensi mendorong terbentuknya usaha pengolahan cabai skala mikro sebagai strategi peningkatan nilai tambah dan penguatan ekonomi lokal.

### Abstract

Tanjung Baru Village is one of the major chili-producing areas in Ogan Ilir Regency, where high daily production often leads to substantial losses due to sharp price fluctuations during peak harvest periods. This issue is exacerbated by the community's limited knowledge of postharvest and processing technologies, leading to a heavy reliance on the sale of fresh chilies with short shelf lives. This community service program aims to enhance local capacity – particularly among women's groups (PKK) – by disseminating appropriate technology for processing chilies into chili powder as a value-added product. The program consisted of lectures, equipment demonstrations, hands-on practice, and evaluation through *pre-test* and *post-test* assessments. The results indicate that participants were highly engaged and completed all processing stages, including sorting, drying with a food dehydrator, grinding, sieving, and packaging. Although the increase in average knowledge score from 72.67 to 76 was not substantial, observational assessments showed a pronounced improvement in participants' psychomotor skills, reflected in their ability to produce chili powder with acceptable sensory quality. Overall, the dissemination activity effectively strengthened the community's technical competencies and holds strong potential to support the development of small-scale chili powder enterprises as a strategy to improve product value, reduce postharvest losses, and enhance local economic resilience.



© 2026 Citra Defira, Citra Pratiwi Prayitno, Onne Akbar Nur Ichsan, Jerry Antonio, Syifa' Robbani. Published by Institute for Research and Community Services Universitas Muhammadiyah Palangkaraya. This is Open Access article under the CC-BY-SA License (<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>). DOI: <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v11i3.11702>

## PENDAHULUAN

Kabupaten Ogan Ilir merupakan salah satu wilayah administratif di Provinsi Sumatera Selatan yang terletak sekitar 35 km dari Kota Palembang. Dengan luas wilayah mencapai 2.666,07 km<sup>2</sup>, proporsi penggunaan lahan cukup signifikan untuk kegiatan pertanian, meliputi sawah irigasi seluas 31.535 ha (11,83%) dan sawah lebak seluas 24.720,60 ha (9,27%). Karakteristik agroekologi tersebut menjadikan sektor pertanian sebagai basis utama perekonomian masyarakat, khususnya komoditas hortikultura seperti cabai (Dinas Perindustrian Perdagangan, 2022). Data statistik tahun 2018 menunjukkan bahwa luas tanam cabai mencapai 55 ha dengan total produksi 1.260 ton per tahun. Desa Tanjung Baru di Kecamatan Indralaya Utara merupakan salah satu sentra utama produksi cabai, dengan kondisi dataran rendah dan lahan rawa lebak yang mendukung pertumbuhan komoditas tersebut (BPS, 2018). Berdasarkan informasi aplikasi Sidesi Kabupaten Ogan Ilir, desa ini dihuni oleh 386.941 jiwa dan sebagian besar penduduknya menggantungkan pendapatan pada usaha budidaya cabai. Produksi harian cabai mencapai 10–15 ton dengan frekuensi panen 20–25 kali per musim, dan hasil panen didistribusikan ke pasar lokal maupun regional, termasuk ke Kota Palembang dan beberapa wilayah di luar provinsi (BPS, 2024). Meskipun menjadi komoditas unggulan, petani cabai di Desa Tanjung Baru menghadapi berbagai tantangan yang bersifat struktural dan sistemik. Tingginya fluktuasi kuantitas dan kualitas produksi menyebabkan petani sulit memenuhi standar pasokan bagi pelaku usaha seperti restoran, rumah makan, maupun UMKM pengolahan pangan. Harga cabai di tingkat petani juga sangat fluktuatif, terutama pada masa panen raya, ketika pasokan berlimpah namun tidak diimbangi oleh kapasitas pasar. Ketidakstabilan harga tersebut tidak hanya menurunkan pendapatan petani, tetapi juga menciptakan kerentanan ekonomi yang berdampak pada kesejahteraan rumah tangga tani. Keterbatasan fasilitas penyimpanan produk segar memperparah kondisi ini karena cabai memiliki umur simpan yang relatif singkat dan mudah mengalami kerusakan pascapanen. Selain itu, rendahnya literasi dan keterampilan petani terkait teknologi pengolahan menyebabkan produksi cabai di desa ini sepenuhnya bergantung pada penjualan cabai segar. Diversifikasi produk, seperti pengolahan cabai menjadi cabai bubuk, pasta cabai, atau produk olahan lainnya, belum berkembang secara optimal. Padahal, diversifikasi merupakan strategi penting dalam menciptakan nilai tambah, memperpanjang umur simpan produk, dan mengurangi risiko kerugian akibat surplus panen. Hingga saat ini, Desa Tanjung Baru belum memiliki UMKM yang secara khusus bergerak dalam pengolahan cabai, sehingga peluang peningkatan nilai tambah belum termanfaatkan secara maksimal. Observasi lapangan mengidentifikasi beberapa persoalan utama terkait tata kelola agribisnis cabai di Desa Tanjung Baru, di antaranya :

- 1) terjadinya *over supply* yang memicu penurunan harga secara signifikan;
- 2) meningkatnya persaingan dengan pasokan cabai dari luar daerah;
- 3) ketiadaan fasilitas penyimpanan dan pengawetan produk segar;
- 4) belum adanya diversifikasi produk olahan;
- 5) belum terbentuknya UMKM berbasis cabai; dan
- 6) minimnya pengetahuan teknologi pengolahan cabai di kalangan petani. Dari keseluruhan persoalan tersebut, dua isu dinilai paling mendesak untuk ditangani, yaitu keterbatasan pengetahuan petani mengenai teknologi pengolahan cabai dan belum adanya UMKM pengolahan cabai sebagai buffer terhadap surplus produksi.

Padahal, Desa Tanjung Baru memiliki modal sosial dan kelembagaan yang kuat untuk mendukung transformasi agribisnis. Salah satu contoh bentuk kelembagaan yang ada di Desa Tanjung Baru adalah kelompok Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK). Kelompok PKK merupakan elemen strategis yang dapat diberdayakan sebagai pelaku utama dalam rantai nilai pengolahan cabai. Selain itu, desa ini memiliki infrastruktur sosial yang memadai seperti balai desa, sekolah, posyandu, dan Puskesmas serta aksesibilitas transportasi yang baik, sehingga menunjang pelaksanaan kegiatan pemberdayaan masyarakat. Pemerintah desa juga menunjukkan komitmen untuk mendukung program penguatan kapasitas masyarakat, terutama dalam bidang pengolahan hasil pertanian. Dengan mempertimbangkan permasalahan dan kondisi yang ada, maka diperlukan pendekatan intervensi teknologi yang relevan, terjangkau, dan mudah diadopsi oleh masyarakat melalui kegiatan diseminasi. Salah satu alternatif yang terbukti efektif dalam mengurangi

kerugian saat panen raya adalah pengolahan cabai segar menjadi cabai bubuk. Produk cabai bubuk memiliki umur simpan lebih panjang, nilai ekonomis lebih stabil, serta permintaan pasar yang cenderung meningkat seiring berkembangnya industri kuliner dan kebutuhan rumah tangga (Han *et al.*, 2025). Melalui diseminasi teknologi pengolahan cabai, mulai dari proses sortasi, pengeringan, penggilingan, hingga pengemasan, masyarakat sasaran dapat meningkatkan kapasitas produksi sekaligus memperkuat ketahanan ekonomi keluarga. (Puspita *et al.*, 2024) diseminasi terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan pengolahan cabai pada kelompok tani Desa Tebet Lereh di Pagar Alam sebesar 98,83%, serta terjadi juga peningkatan harga cabai setelah dilakukan pengolahan cabai menjadi bubuk yang berkualitas. Pelaksanaan kegiatan ini diharapkan tidak hanya mengatasi persoalan fluktuasi harga cabai, tetapi juga menjadi langkah awal menuju pengembangan usaha kecil berbasis agroindustri yang mendukung penguatan ekonomi lokal. Pengembangan produk olahan cabai seperti bon cabai dilaporkan mampu memberikan nilai tambah ekonomi bagi petani melalui keterlibatan kelompok wanita tani sebagai pelaku utama pengolahan berbasis rumah tangga (Akhmadi *et al.*, 2021). Produk olahan tersebut berpotensi menjadi alternatif diversifikasi yang tidak hanya meningkatkan pendapatan, tetapi juga memperkuat peran kelembagaan lokal dalam rantai nilai cabai. Di sisi hulu, penguatan kapasitas produksi melalui penyampaian materi teknik budidaya cabai rawit, pemahaman manfaat tanaman cabai, serta pengelolaan usaha budidaya menjadi faktor penting dalam menjamin keberlanjutan pasokan bahan baku (Nion *et al.*, 2025). Integrasi antara peningkatan keterampilan budidaya dan pengembangan produk olahan bernilai tambah ini menjadi fondasi strategis dalam mendorong terbentuknya agroindustri cabai skala mikro yang berorientasi pada pemberdayaan masyarakat dan penguatan ekonomi lokal.

## METODE

### *Alat dan Bahan*

Alat utama yang digunakan dalam kegiatan pengabdian meliputi *food dehydrator* atau *oven* pengering bersuhu terkontrol dengan rentang operasi 50–60°C, blender atau electric grinder tipe kering untuk proses penggilingan, ayakan *stainless steel* ukuran 60–80 mesh, timbangan digital dengan ketelitian 0,1 gram, serta botol plastik PET kapasitas 50–100 mL sebagai wadah produk akhir. Selain itu digunakan peralatan pendukung seperti baskom *stainless steel*, nampan pengering, sarung tangan, masker, dan *food grade cleaning kit*. Bahan utama yang digunakan meliputi cabai merah segar (*Capsicum annuum*) kualitas sortasi pertama dengan kadar air awal  $\pm 70$ –80%, air bersih untuk pencucian, serta kemasan plastik *PET food grade* dengan tutup ulir dan label. Semua bahan yang digunakan memenuhi spesifikasi pangan yang umum digunakan dalam proses pengolahan skala rumah tangga dan UMKM.

### *Metode Pelaksanaan*

Pelaksanaan kegiatan diseminasi teknologi pengolahan cabai bubuk di Desa Tanjung Baru dilakukan melalui rangkaian tahapan yang disusun secara sistematis. Kegiatan dilaksanakan di Desa Tanjung Baru oleh tim pengabdian bersama kelompok tani dan ibu-ibu PKK sebagai mitra. Berikut rincian tahapan pelaksanaan diseminasi

1. Penyampaian materi

Materi pokok yang disampaikan dalam kegiatan ini mengenai metode penanganan cabai segar, penerapan teknologi dan metode produksi cabai bubuk. Penyampaian materi dilakukan dengan metode ceramah tatap muka.

2. Praktik

Praktik dimulai dari sortasi dan pencucian cabai, dilanjutkan dengan pengeringan menggunakan *food dehydrator* pada suhu 50–60°C hingga kadar air <10%. Cabai kering digiling menggunakan blender tipe kering lalu diayak untuk memperoleh tekstur seragam. Pengemasan dilakukan menggunakan botol *PET food grade*. Pada tahapan praktik juga dilakukan pengenalan dan penerapan teknologi penggilingan, penggunaan *food dehydrator*, dan pengenalan kemasan PET yang sesuai standar keamanan pangan.

### 3. Evaluasi

Evaluasi dilakukan menggunakan *pre-test* dan *post-test* melalui kuesioner untuk mengukur peningkatan pemahaman peserta. Data dianalisis menggunakan *Microsoft Excel*. Mutu produk dievaluasi berdasarkan keseragaman tekstur, warna, dan tingkat kekeringan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

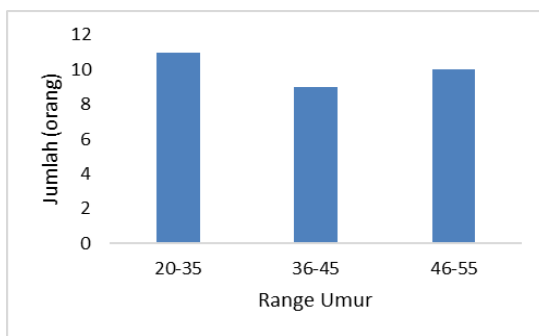
Rangkaian kegiatan diseminasi pembuatan cabai bubuk dilaksanakan pada tanggal 21 November 2025 di Aula pertemuan masyarakat Desa Tanjung Baru. Kegiatan ini berhasil terlaksana berkat dukungan dari semua pihak terutama dari pihak pemerintah desa. Koordinasi dengan pihak Pemerintah Desa Tanjung Baru dilakukan secara intensif sejak fase persiapan sebelum pelaksanaan kegiatan pengabdian. Peserta yang mengikuti kegiatan ini merupakan sasaran yang telah ditargetkan sebelumnya yaitu ibu-ibu PKK beserta istri para petani cabai Desa Tanjung Baru. Sebanyak 30 orang peserta mengikuti kegiatan ini dengan antusias dan berpartisipasi secara aktif selama kegiatan berlangsung yang disajikan pada Gambar 1, 2, dan 3.



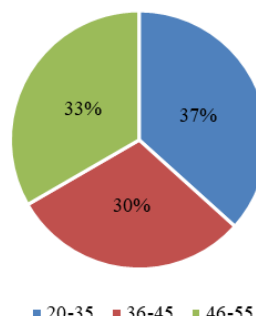
Gambar 1. Aula pertemuan Desa Tanjung Baru.



Gambar 2. Pembukaan oleh Kepala Desa Tanjung Baru.



Gambar 4. Range Umur Peserta.



Gambar 5. Persentase Umur Peserta.

Gambar 4 menunjukkan distribusi jumlah peserta berdasarkan rentang usia yang terbagi menjadi tiga kelompok: 20-35, 36-45, dan 46-55 tahun. Dari grafik batang ini, dapat dilihat bahwa jumlah peserta pada setiap rentang usia relatif seimbang, dengan masing-masing rentang usia memiliki jumlah peserta yang hampir sama. Kelompok usia 20-35 tahun dan 36-45 tahun memiliki jumlah peserta sekitar 9-10 orang, sedangkan kelompok usia 46-55 tahun sedikit lebih rendah, yaitu sekitar 7 orang. Gambar 5 menyajikan persentase peserta berdasarkan kelompok usia. Di sini, kelompok usia 20-35 tahun menyumbang sekitar 37% dari total peserta, diikuti oleh kelompok usia 36-45 tahun dengan persentase 33%, dan kelompok usia 46-55 tahun dengan persentase 30%. Diagram ini memberikan gambaran yang jelas bahwa kelompok usia 20-35 tahun memiliki proporsi terbesar di antara peserta.

### Penyampaian materi

Materi pertama yang disampaikan adalah metode penanganan cabai yang disampaikan dengan metode ceramah tatap muka. Penanganan cabai segar merupakan dasar penting sebelum proses pengolahan. Penanganan yang tepat dimulai dari

tahap sortasi, yaitu pemilahan cabai berdasarkan tingkat kematangan dan kondisi fisiknya. Cabai yang rusak atau terlalu matang harus dipisahkan agar tidak menurunkan mutu dan mencegah kontaminasi. Setelah sortasi, cabai dicuci dengan air bersih mengalir untuk menghilangkan kotoran dan residu pestisida, kemudian ditiriskan hingga kering guna mencegah pertumbuhan jamur selama penyimpanan sementara (Pujiastuti *et al.*, 2024). Penanganan tangkai cabai juga menjadi bagian penting, di mana penghilangan tangkai dapat menghasilkan bubuk yang lebih homogen, meskipun metode ini dapat disesuaikan dengan kebiasaan masyarakat setempat. Jika cabai tidak langsung diproses, penyimpanan jangka pendek perlu dilakukan pada tempat yang sejuk, kering, dan berventilasi baik untuk menjaga kualitas dan mencegah kerusakan. Secara keseluruhan, pemahaman tentang penanganan cabai segar sangat menentukan mutu bahan baku dan kualitas produk cabai bubuk yang dihasilkan. Penguasaan prosedur ini memungkinkan masyarakat Desa Tanjung Baru mengolah cabai secara lebih higienis, efisien, serta memberikan nilai tambah ekonomi yang berkelanjutan. Materi selanjutnya adalah mengenai penerapan teknologi dan pengolahan cabai menjadi cabai bubuk. Penerapan teknologi dalam pengolahan cabai menjadi cabai bubuk merupakan komponen penting untuk meningkatkan efisiensi, higienitas, dan mutu produk akhir (Ahmed *et al.*, 2021). Dalam kegiatan pengabdian di Desa Tanjung Baru, teknologi yang diperkenalkan disesuaikan dengan kapasitas masyarakat, terutama ibu-ibu PKK, sehingga penggunaan alat lebih menekankan pada kemudahan operasional, biaya terjangkau, dan relevansi dengan kondisi lokal. Pendekatan ini bertujuan agar proses produksi dapat dilakukan secara mandiri dengan tetap memenuhi standar keamanan pangan. Proses pengolahan dimulai dari tahap persiapan bahan baku yang mencakup sortasi, pencucian, dan penirisan cabai. Cabai dipilih berdasarkan kondisi fisiknya dan dicuci menggunakan air bersih, kemudian ditiriskan hingga kering agar tidak memicu pertumbuhan mikroba dan memperlancar proses pengeringan (Dendang *et al.*, 2016). Pada tahap pengeringan, masyarakat diperkenalkan dua metode, yaitu penjemuran matahari dan penggunaan *oven* pengering (*food dehydrator*) bersuhu 50–60°C (Hayati *et al.*, 2023). Metode tradisional tetap digunakan karena mudah dan tanpa biaya tambahan, tetapi penggunaan *dehydrator* dinilai lebih higienis, cepat, dan mampu menghasilkan warna dan aroma cabai yang lebih stabil (Saputri *et al.*, 2022). Setelah cabai mencapai kadar air di bawah 10%, proses dilanjutkan ke tahap penggilingan menggunakan alat yang mudah dijangkau seperti grinder bumbu dan blender kering (Khathir *et al.*, 2025). Peserta pelatihan diajarkan teknik penggilingan yang tepat agar tekstur bubuk halus dan tidak terjadi peningkatan suhu yang dapat menurunkan aroma cabai. Cabai bubuk kemudian diayak menggunakan ayakan stainless steel untuk mendapatkan ukuran partikel yang seragam (Puspita *et al.*, 2024). Tahap akhir adalah pengemasan, yang dilakukan menggunakan plastik PET untuk menjaga mutu dan daya simpan produk. Peserta juga dilatih membuat label sederhana berisi identitas produk, komposisi, dan tanggal produksi untuk meningkatkan nilai jual dan profesionalitas kemasan (Prasad *et al.*, 2024). Kemasan ini sangat penting dalam menjaga kualitas produk cabai bubuk (Pathare *et al.*, 2025) Secara keseluruhan, penerapan teknologi sederhana hingga menengah dalam proses ini dirancang untuk meningkatkan keterampilan masyarakat sekaligus memperkuat kemampuan produksi cabai bubuk yang higienis, tahan lama, dan bernilai ekonomi tinggi. Transfer teknologi ini diharapkan mampu membantu masyarakat Desa Tanjung Baru meminimalkan kerugian akibat fluktuasi harga cabai serta membuka peluang usaha baru yang berpotensi meningkatkan kesejahteraan keluarga.

#### **Praktik Pembuatan Cabai Bubuk**

Setelah seluruh materi pokok disampaikan kepada peserta, maka selanjutnya dilakukan praktik pembuatan cabai bubuk yang bertujuan untuk memperkuat pemahaman peserta. Tahapan praktik ini dilakukan dengan cara mengarahkan peserta untuk mengujicoba langsung cara pembuatan cabai bubuk serta penggunaan mesin peralatan. Rangkaian kegiatan praktik pembuatan cabai bubuk dapat dilihat pada Gambar 6, 7, 8, 9 dan 10.



Gambar 6. Penyampaian materi metode penanganan cabai.



Gambar 7. Demonstrasi dan Praktik Alat Food dehydrator.



Gambar 8. Demonstrasi dan Praktik Alat Penggiling Cabai.



Gambar 9. Pengayakan Cabai Bubuk Kasar.



Gambar 10. Praktik Penimbangan dan Pengemasan.

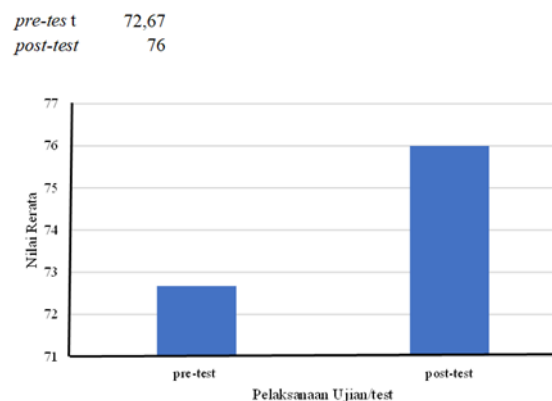
### Evaluasi

Sebelum penyampaian materi oleh tim pengabdian masyarakat maka dilakukan *pre-test* untuk mengukur tingkat pemahaman awal para peserta. Setelah itu, diteruskan dengan pengisian *post-test* yang dilakukan setelah kegiatan diseminasi untuk melihat apakah ada perubahan pemahaman peserta. Baik *pre-test* dan *post-test* menggunakan daftar pertanyaan yang sama. Berikut hasil *pre-test* dan *post-test*.

Tabel I. Respon peserta sebelum dan sesudah implementasi kegiatan diseminasi cabai bubuk.

Pertanyaan	Pre-Test		Post-test					
	Benar	%	Salah	%	Benar	%	Salah	%
Pertanyaan 1	25	83,33	5	16,67	26	86,67	4	13,33
Pertanyaan 2	26	86,67	4	13,33	30	100,00	0	0,00
Pertanyaan 3	21	70,00	9	30,00	25	83,33	5	16,67
Pertanyaan 4	18	60,00	12	40,00	25	83,33	5	16,67
Pertanyaan 5	25	83,33	5	16,67	20	66,67	10	33,33
Pertanyaan 6	26	86,67	4	13,33	26	86,67	4	13,33
Pertanyaan 7	24	80,00	7	23,33	28	93,33	2	6,67
Pertanyaan 8	25	83,33	5	16,67	27	90,00	3	10,00
Pertanyaan 9	9	30,00	22	73,33	13	43,33	17	56,67
Pertanyaan 10	23	76,67	7	23,33	26	86,67	4	13,33

Sumber: data primer diolah.



Gambar 11. Perbandingan hasil *pre-test* dengan *post-test*.

Berdasarkan Tabel 1 dan Gambar 11 di atas, dapat dilihat bahwa peningkatan pengetahuan peserta sebelum dan sesudah kegiatan penyampaian materi tidak terlalu signifikan, yaitu hanya meningkat sebesar 3%. Dimana, rata-rata nilai *pre-test* peserta sebesar 72,67 sedangkan nilai *post-test* yaitu 76. Dari hasil evaluasi juga dapat diketahui bahwa pertanyaan 9 (Apa yang mempengaruhi keberhasilan proses pengeringan menggunakan *food dehydrator*?) dan pertanyaan 4 (Apa yang

merupakan salah satu aplikasi cabai bubuk dalam produk UMKM?) merupakan pertanyaan dengan tingkat jawaban salah paling tinggi. Sedangkan untuk pertanyaan yang memiliki tingkat jawaban benar paling tinggi adalah pertanyaan 2 (Apa ciri-ciri kualitas cabai bubuk yang baik?) dan 6 (Mengapa pengeringan menggunakan *food dehydrator* lebih efisien dibandingkan dengan penjemuran matahari?). Temuan ini mengindikasikan bahwa peserta telah mengenal produk cabai bubuk dan memahami bagaimana kualitas cabai bubuk yang baik, tetapi masih belum tahu mengenai pengaplikasian lanjutan cabai bubuk. Selain itu juga peserta telah mengenal *food dehydrator* dan cukup paham mengenai cara kerjanya, tetapi belum tahu faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi efisiensi proses pengeringan dengan *food dehydrator*. Setelah dilakukan penyampaian materi, didapatkan hasil rata-rata pengurangan kesalahan jawaban pada pertanyaan-pertanyaan tersebut sebesar 45%. Meskipun dari hasil *pre-test* dan *post-test* tidak menunjukkan hasil yang memuaskan, tetapi dari pengamatan langsung selama kegiatan praktik, peserta dinilai telah kompeten untuk memproduksi cabai bubuk mulai dari awal proses hingga produk selesai dikemas. Peserta juga telah mampu mengoperasikan peralatan yang digunakan dalam produksi cabai bubuk dengan baik dan benar, seperti *food dehydrator* serta mesin penggiling. Selain itu, produk akhir yang dihasilkan telah memenuhi mutu sensoris yang ditetapkan. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa kemampuan psikomotorik peserta lebih dominan daripada kemampuan konseptual. Hasil ini dinilai cukup sebagai modal untuk pengembangan lanjutan agroindustri cabai bubuk skala mikro di Desa Tanjung Baru.

## KESIMPULAN

Kegiatan diseminasi teknologi pengolahan cabai menjadi cabai bubuk di Desa Tanjung Baru berhasil meningkatkan keterampilan peserta dalam seluruh tahapan proses produksi, mulai dari penanganan cabai segar, pengeringan, penggilingan, hingga pengemasan. Meskipun peningkatan pengetahuan konseptual berdasarkan hasil *pre-test* dan *post-test* hanya menunjukkan kenaikan terbatas, kemampuan psikomotorik peserta terbukti jauh lebih dominan, ditunjukkan oleh keberhasilan mereka dalam mengoperasikan peralatan seperti *food dehydrator* dan mesin penggiling serta menghasilkan produk cabai bubuk yang memenuhi mutu sensoris. Kegiatan ini memberikan dasar penting bagi pengembangan agroindustri cabai bubuk skala mikro di desa, sehingga dapat menjadi salah satu strategi untuk mengurangi kerugian akibat fluktuasi harga cabai dan membuka peluang usaha baru bagi masyarakat. Ke depan, kegiatan serupa perlu dilengkapi dengan pendampingan lanjutan dalam aspek manajemen usaha, pengembangan kemasan, dan pemasaran untuk memperkuat keberlanjutan usaha pengolahan cabai di tingkat rumah tangga maupun kelompok.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Publikasi artikel ini dibiayai oleh Anggaran Universitas Sriwijaya Tahun Anggaran 2025, sesuai dengan SK Rektor Nomor: 0014/UN9/SK.LPPM.PM/2025 tanggal 17 September 2025.

## REFERENSI

- Akhmadi, H. and Dyah, P.S. (2021) Bon Cabai Sebagai Alternatif Produk Olahan Cabai dan Peningkatan Pendapatan Petani di Saat Pandemi Covid-19, 6(4), pp.391-399. <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v6i4.1857>
- Ahmed, U., Singh, K. and Bhardwaj, M. (2021) Chilli Powder Quality Assurance : A Critical Review on Characteristics , Packaging , and Storage Practices', 7737, pp. 92-96. <https://doi.org/10.36348/merjet.2021.v01i01.015>.
- BPS (2018) Luas Panen Tanaman Sayuran Menurut Kecamatan dan Jenis Tanaman. <https://oganilirkab.bps.go.id/id/statistics-table/2/MjAwIzI=/luas-panen-tanaman-sayuran-menurut-kecamatan-dan-jenis-tanaman.html>.
- BPS (2024) Data Badan Pusat Statistik Kabupaten Ogan Ilir. BPS. <https://oganilirkab.bps.go.id/id/publication>.

- Dendang, N., Lahming and Rais, M. (2016) Pengaruh lama dan suhu pengeringan terhadap mutu bubuk cabai merah, **2**, pp. 30–39. <https://doi.org/10.26858/jjtp.v2i0.5183>
- Dinas Perindustrian Perdagangan (2022) Profil Kabupaten. <https://disperindagkopukm.oganilirkab.go.id/page/profil-kabupaten>.
- Han, J. et al. (2025) Challenges in quality and safety analysis of fresh chili and powder thereof, *Journal of Chromatography A*, **1763**(September), p. 466423. <https://doi.org/10.1016/j.chroma.2025.466423>.
- Hayati, Nurahmi and R, Y. (2023) The Effect of Blancing Length and Drying Temperature on The Quality of Red Chilli Powder (*Capsicum annum L.*), **20**(3), pp. 258–266. <https://doi.org/10.21474/IJAR01/17574>
- Khathir, R. et al. (2025) Drying Red Chilli Pepper by Using Solar Tunnel Dryer Type Hohenheim Aceh, **26**(2), pp. 111–122. <https://doi.org/10.21776/ub.jtp.2025.026.02.2>
- Nion, Y.A. et al. (2025) Pelatihan Budidaya Cabai Rawit untuk Kebutuhan Rumah Tangga di Provinsi Kalimantan Tengah, **10**(7), pp.1632-1640. [https://linter.untar.ac.id/repository/pengabdian/buktiabdi\\_10402002\\_9C190825185039.pdf](https://linter.untar.ac.id/repository/pengabdian/buktiabdi_10402002_9C190825185039.pdf)
- Pathare, A.M. et al. (2025) Advances in packaging technologies for capsicum : Enhancing shelf life and post-harvest quality through packaging film and coating technologies, **163**(May). <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2025.105140>
- Prasad, H.B.R. et al. (2024) Journal of Food Composition and Analysis Comprehensive quality evaluation of Indian chili powder using physiochemical indicators coupled with multivariate analysis, *Journal of Food Composition and Analysis*, **133**(March), p. 106472. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2024.106472>.
- Pujiastuti, Y. and Gunawan, B. (2024) Pengendalian Hama Terpadu pada Pertanaman Cabai dengan Fokus Aplikasi Bioinsektisida Berbahan Aktif *Bacillus thuringiensis* Integrated Pest Control in Chili Plantations with a Focus on Bioinsecticide Applications with Active Ingredients *Bacillus thuringiensis*, **8**(1), pp. 1–5. <https://doi.org/10.20961/prima.v8i1.60643>
- Puspita, D. et al. (2024) Pendampingan Pengolahan Cabai Menjadi Bubuk (CAMBUK) pada Kelompok Tani Sehasa I Desa Tebat Lereh Kota Pagar Alam, **13**(3), pp. 1724–1734. <http://garuda.kemdiktisaintek.go.id/documents/detail/4763602>
- Saputri, L.D. et al. (2022) Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Kadar Air dan Kadar Vitamin C pada Bubuk Cabai Rawit (*Capsicum frutescens L.*), pp. 636–643. <https://doi.org/10.36040/seniati.v6i3.4942>