

## **Pelatihan Pembuatan Saus Cabai sebagai Upaya Diversifikasi Produk Olahan bagi Kelompok Tani Mandiri Sejahtera Desa Wowoli, Kecamatan Toari**

**Fitrianti Handayani<sup>1\*</sup>, Maretik<sup>2</sup>, La Ode Muhsafaat<sup>3</sup>, La Mpia<sup>4</sup>, Fitrah Adelina<sup>5</sup>,  
Musadia Afa<sup>6</sup>, Djunarlin Tojang<sup>7</sup>, Mustafa R<sup>8</sup>, Nur Syamsi Mu'arief<sup>9</sup>,  
Nur Azizah M. Abid<sup>10</sup>**

fitriantihandayani87@yahoo.com<sup>1\*</sup>, maretik237@gmail.com<sup>2</sup>, mslaode@gmail.com<sup>3</sup>

<sup>1,4,6,7,8,9,10</sup>Program Studi Agroteknologi

<sup>2</sup>Program Studi Pendidikan Biologi

<sup>3</sup>Program Studi Ilmu Peternakan

<sup>5</sup>Program Studi Teknologi Hasil Pertanian

<sup>1,2,3,4,5,6,7,8,9,10</sup>Universitas Sembilanbelas November Kolaka

Received: 03 09 2025. Revised: 07 10 2025. Accepted: 13 10 2025.

**Abstract :** This community service program aims to empower the Mandiri Sejahtera Farmers Group in Wowoli Village, Toari District, Kolaka Regency, through training in chili sauce production. The main challenges faced by farmers are low chili prices during the main harvest and losses due to rapid chili perishability due to lack of post-harvest handling. The program was implemented in a participatory manner, based on the principle of learning by doing. This included outreach, preparation of ingredients and tools, training in chili sauce production (boiling, crushing, mixing spices, heating, and packaging), mentoring participants, and evaluation through discussions and questions and answers. The results of the program demonstrated improved skills and understanding of chili processing technology, the creation of a local product called "SCW-Wowoli Chili Sauce," and the development of a follow-up plan for legality and marketing. This activity contributed to increasing the added value of chilies, strengthening the local economy, and empowering the farmer group members.

**Keywords :** Community empowerment, Processed products, Chili sauce.

**Abstrak :** Pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberdayakan Kelompok Tani Mandiri Sejahtera Desa Wowoli, Kecamatan Toari, Kabupaten Kolaka melalui pelatihan pembuatan saus cabai. Permasalahan utama yang dihadapi petani adalah harga cabai yang rendah saat panen raya dan kerugian akibat cabai yang cepat rusak karena tidak ada penanganan pasca panen. Metode pelaksanaan kegiatan dilakukan secara partisipatif dengan prinsip *learning by doing* meliputi sosialisasi, persiapan bahan dan alat, pelatihan pembuatan saus cabai (perebusan, penghancuran, pencampuran bumbu, pemanasan, dan pengemasan), pendampingan praktik peserta, serta evaluasi melalui diskusi dan tanya jawab. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan keterampilan dan pemahaman peserta mengenai teknologi pengolahan cabai, terbentuknya produk lokal "SCW-Saus Cabai Wowoli", serta adanya rencana tindak lanjut dalam aspek legalitas dan pemasaran. Kegiatan ini berkontribusi pada

peningkatan nilai tambah cabai, penguatan ekonomi lokal, dan pemberdayaan masyarakat anggota kelompok tani.

**Kata kunci :** Pemberdayaan masyarakat, Olahan produk, Saus cabai.

## **ANALISIS SITUASI**

Cabai (*Capsicum spp.*) merupakan salah satu komoditas hortikultura penting di Indonesia yang memiliki nilai ekonomi tinggi dan menjadi bahan utama dalam berbagai masakan. Konsumsi cabai di masyarakat Indonesia sangat tinggi, sehingga menjadikannya sebagai kebutuhan sehari-hari. Namun demikian, cabai segar memiliki sifat mudah rusak (*perishable*), yang menyebabkan umur simpannya relatif pendek setelah panen. Kondisi ini mengakibatkan sering terjadinya fluktuasi harga yang cukup ekstrem, terutama pada saat panen raya ketika pasokan berlimpah, tetapi daya serap pasar menurun. Akibatnya, banyak petani mengalami kerugian karena cabai yang tidak segera terjual mengalami penurunan mutu bahkan pembusukan (Loanga et al., 2023; Yuditya et al., 2023; Doni & Alima, 2024; Amrullah et al., 2023). Di Indonesia, cabai merah (*Capsicum annuum* L.) merupakan komoditas sayuran unggulan yang memiliki peranan strategis dalam pembangunan ekonomi nasional.

Kustiari et al. (2023) menjelaskan bahwa luas areal tanam cabai menempati urutan pertama dibandingkan komoditas sayuran lainnya seperti bawang merah, tomat, dan kentang. Namun, daya saing cabai di tingkat petani masih rendah karena sebagian besar produk yang dihasilkan masih dalam bentuk segar, tanpa pengolahan atau penambahan nilai tambah (Yuditya et al., 2023; Emba & Wadu, 2023; Kustiari et al., 2023). Hal ini menyebabkan ketergantungan pasar terhadap fluktuasi harga produk primer yang rentan terhadap perubahan cuaca dan siklus panen. Ferziana et al. (2023) melaporkan bahwa penerapan teknologi pascapanen dan pelatihan diversifikasi produk di Kelompok Wanita Tani Lestari, Kabupaten Pesawaran, mampu meningkatkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat dalam mengolah hasil cabai menjadi produk siap konsumsi. Pendekatan ini terbukti efektif untuk mengurangi kehilangan hasil (*postharvest losses*) serta memperkuat kemandirian ekonomi rumah tangga petani. Oleh karena itu, pelatihan pembuatan saus cabai bagi kelompok tani menjadi langkah strategis untuk menjawab permasalahan klasik fluktuasi harga, keterbatasan daya simpan, serta rendahnya nilai tambah produk cabai di tingkat petani.

Desa Wowoli terletak di Kecamatan Toari, Kabupaten Kolaka yang memiliki lahan pertanian 845,8 hektar. Lahan pertanian tersebut dimanfaatkan oleh masyarakat untuk menanam jenis sayur mayur. Mata pencaharian pokok masyarakat di desa ini adalah sebagai petani jagung (215 ha), ubi kayu (130 ha), cabai (95 ha), tomat (2 ha), terong (3 ha), sawi (2

ha), kangkung (2 ha), kacang panjang (2 ha). Cabai merah menempati urutan ketiga luas lahan setelah jagung dan ubi kayu, tetapi memiliki nilai ekonomi tinggi karena harga yang melonjak tajam saat paceklik. Fluktuasi harga sangat tajam, saat panen raya harga hanya Rp 8.000/kg, sementara saat paceklik bisa mencapai Rp 70.000/kg. Ketidakstabilan harga ini menjadi tantangan serius bagi petani yang belum memiliki keterampilan dalam pengolahan pascapanen. Meskipun memiliki lahan yang cukup luas dengan hasil panen signifikan, sebagian besar cabai dijual dalam bentuk segar tanpa penanganan pascapanen.

Melihat kondisi tersebut, solusi yang ditawarkan adalah diversifikasi produk olahan berupa saus cabai. Saus cabai memiliki prospek pasar yang baik karena digemari oleh berbagai kalangan, mudah diaplikasikan dalam masakan serta dapat memperpanjang umur simpan cabai (Asri et al., 2024; Suryati et al., 2022). Produk ini tidak hanya memperpanjang umur simpan tetapi juga membuka peluang usaha baru yang dapat meningkatkan pendapatan petani Desa Wowoli. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberdayakan Kelompok Tani Mandiri Sejahtera Desa Wowoli melalui pelatihan pembuatan saus cabai. Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan petani dalam mengolah cabai menjadi produk olahan bernilai tambah, terciptanya produk lokal “SCW – Saus Cabai Wowoli” sebagai identitas desa, serta terbukanya peluang usaha baru yang dapat memperkuat ketahanan ekonomi masyarakat Desa Wowoli.

## **SOLUSI DAN TARGET**

Permasalahan utama yang dihadapi petani di Desa Wowoli adalah keterbatasan keterampilan dalam penanganan pascapanen cabai sehingga hasil panen hanya dipasarkan dalam bentuk segar dengan harga yang fluktuatif. Untuk mengatasi hal ini, solusi yang ditawarkan adalah pelatihan pembuatan saus cabai sebagai bentuk diversifikasi produk olahan cabai. Produk saus cabai dipilih karena proses pengolahannya relatif sederhana, bahan mudah diperoleh, umur simpan lebih panjang, serta memiliki nilai tambah ekonomi. Kegiatan pengabdian ini dilakukan dengan pendekatan partisipatif (*participatory approach*) agar mitra terlibat aktif, yang meliputi (1) koordinasi awal dengan mitra kelompok tani untuk menyamakan persepsi dan menyusun jadwal; (2) persiapan bahan dan alat yang diperlukan dalam pelatihan pembuatan saus cabai; (3) pelatihan pembuatan saus cabai melalui metode *learning by doing*, dengan tahapan perebusan, penghancuran, pencampuran bumbu, pemanasan, hingga pengemasan; (4) pendampingan langsung kepada peserta dalam praktik

pembuatan saus cabai; (5) Evaluasi kegiatan melalui diskusi dan tanya jawab mengenai kendala dan rencana tindak lanjut.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Desa Wowoli, Kecamatan Toari, Kabupaten Kolaka mulai bulan Juni 2025 sampai dengan bulan Agustus 2025 bertempat di salah satu rumah anggota Kelompok Tani Mandiri Sejahtera Desa Wowoli. Prosedur pelaksanaan kegiatan terdiri atas (a) tahap persiapan: koordinasi, survei lokasi, pengumpulan bahan, dan persiapan alat; (b) tahap pelaksanaan: pelatihan secara klasikal (penjelasan teori) dan praktik langsung oleh peserta; (c) tahap pendampingan: pemantauan hasil kerja peserta, memberikan umpan balik, dan perbaikan kesalahan teknis; (d) tahap evaluasi: diskusi bersama peserta mengenai manfaat, kendala, dan keberlanjutan usaha olahan cabai. Target luaran dari kegiatan pengabdian ini meliputi (1) meningkatnya keterampilan anggota Kelompok Tani Mandiri Sejahtera dalam pembuatan saus cabai; (2) produk olahan lokal berupa “SCW – Saus Cabai Wowoli” yang siap dipasarkan; (3) peningkatan pemahaman masyarakat tentang pentingnya diversifikasi produk hortikultura; (4) potensi usaha baru berbasis kelompok tani dengan dukungan aspek legalitas (PIRT, label produk); (5) tersusunnya laporan dan artikel ilmiah untuk publikasi pada jurnal pengabdian terindeks SINTA.

## **METODE PELAKSANAAN**

Kegiatan pengabdian dilaksanakan di Desa Wowoli, Kecamatan Toari, Kabupaten Kolaka, Provinsi Sulawesi Tenggara. Mitra sasaran dalam program ini adalah Kelompok Tani Mandiri Sejahtera dengan jumlah peserta sebanyak 20 orang yang terdiri dari petani cabai dan anggota keluarga mereka. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan pengabdian ini adalah partisipatif dengan prinsip *learning by doing*. Pendekatan ini dipilih agar peserta tidak hanya memperoleh pengetahuan teoritis tetapi juga keterampilan praktis yang langsung dapat diterapkan. Kegiatan pengabdian dilaksanakan dalam beberapa tahapan yaitu: 1) Koordinasi awal, 2) Persiapan bahan dan alat, 3) Pelatihan pembuatan saus cabai, 4) Pendampingan: monitoring praktik peserta. 5) Evaluasi: diskusi dan tanya jawab.

Koordinasi awal dilakukan dengan sosialisasi program kepada mitra. Tahapan pertama dimulai dengan kegiatan koordinasi awal bersama Kelompok Tani Mandiri Sejahtera Desa Wowoli. Pada tahap ini dilakukan sosialisasi mengenai kegiatan pengabdian kepada masyarakat untuk menjelaskan tujuan, manfaat, dan output dari kegiatan pelatihan pembuatan saus cabai. Penyamaan persepsi antara tim pelaksana dan mitra agar kegiatan berjalan sesuai dengan kebutuhan masyarakat. Tahap kedua yaitu persiapan bahan dan alat. Bahan-bahan utama yang

digunakan dalam pembuatan saus cabai adalah cabai rawit, cabai merah besar, bawang putih, cuka, ubi kayu fermentasi, gula, garam, dan air. Bahan pendukungnya adalah botol kaca steril untuk pengemasan, label produk, dan alat kebersihan. Peralatan yang digunakan adalah kompor, panci perebus, blender, spatula, saringan, dan timbangan *digital*.

Tahap ketiga melakukan pelatihan pembuatan saus cabai. Rangkaian kegiatan pelatihan pembuatan saus cabai yaitu (a) Pisahkan biji dari cabai merah besar (opsional untuk mengurangi kepedasan). Timbang semua bahan sesuai resep; (b) Kukus cabai dan cabai rawit selama  $\pm 10$  menit (steam pada  $100^{\circ}\text{C}$ ), lalu tiriskan; (c) Blender cabai yang sudah dikukus hingga halus (kecepatan sedang, 60–90 *second per batch* tergantung kapasitas); (d) Blender bawang putih terpisah hingga halus; (e) Campurkan cabai, bawang putih, gula, garam, cuka, tepung ubi kayu fermentasi dan air di panci stainless; (f) Panaskan di api sedang sambil terus diaduk; masak  $\pm 20$  menit sampai mengental; (g) Dinginkan ke suhu ruang, kemudian tuang ke botol steril; tutup rapat; labeli dengan tanggal produksi; (h) Simpan di tempat sejuk, lakukan uji rasa sederhana oleh panel lokal.

Tahap keempat melakukan pendampingan: monitoring praktik peserta. Pendampingan dilaksanakan melalui kunjungan lapangan secara berkala oleh tim pengabdian untuk memantau perkembangan pelaksanaan program. Dalam setiap kunjungan, tim memberikan arahan dan bimbingan terkait masalah teknis, seperti proses produksi dan teknik pengemasan, serta aspek manajerial yang berkaitan dengan pengelolaan usaha. Pendekatan ini bertujuan memastikan peserta dapat mengaplikasikan keterampilan yang telah diperoleh secara mandiri dan berkelanjutan. Tahap terakhir yaitu Evaluasi: diskusi dan tanya jawab. Tahap evaluasi kegiatan untuk menilai keberhasilan pelatihan. Peserta menyampaikan pengalaman, kendala, dan hal-hal baru yang mereka peroleh. Tim pelaksana PKM memberikan umpan balik, saran, serta strategi pengembangan usaha pasca pelatihan. Dilakukan diskusi mengenai peluang pemasaran, kebutuhan legalitas (PIRT, halal), dan rencana tindak lanjut agar pelatihan tidak berhenti pada praktik saja. Evaluasi ini menjadi ruang refleksi sekaligus perencanaan keberlanjutan program, sehingga pelatihan mampu memberikan dampak nyata bagi masyarakat Desa Wowoli.

## **HASIL DAN LUARAN**

Koordinasi Awal: Sosialisasi Program kepada Mitra. Identifikasi permasalahan lokal terkait harga cabai, daya simpan, dan keterampilan pengolahan yang dimiliki masyarakat. Kesepakatan teknis seperti waktu pelaksanaan, tempat kegiatan, jumlah peserta, dan peran masing-masing pihak. Tahap ini penting untuk membangun komunikasi yang baik dan

menumbuhkan rasa memiliki dari mitra terhadap program. Berikut gambaran sosialisasi yang dilakukan oleh tim PKM.



Gambar 1. Kegiatan sosialisasi kepada mitra

Persiapan Bahan dan Alat. Tim PKM menyiapkan bahan dan alat yang akan digunakan dalam pelatihan. Pelatihan pembuatan saus cabai yang dilaksanakan oleh Tim PKM memiliki inisiatif agar Kelompok Tani Mandiri Sejahtera Desa Wowoli dapat membuat saus cabai dengan rasa yang khas serta dapat memahami cara pengemasan yang baik dan menarik sehingga mampu untuk menghasilkan nilai ekonomi yang lebih tinggi. Bahan-bahan utama yang digunakan dalam pembuatan saus cabai adalah cabai rawit, cabai merah besar, bawang putih, cuka, ubi kayu fermentasi, gula, garam, dan air (Gambar 2). Bahan pendukungnya adalah botol kaca steril untuk pengemasan, label produk, dan alat kebersihan. Peralatan yang digunakan adalah kompor, panci perebus, blender, spatula, saringan, dan timbangan *digital*. Persiapan ini memastikan bahwa semua kebutuhan teknis tersedia agar peserta dapat langsung mempraktikkan pembuatan saus cabai tanpa hambatan.



Gambar 2. Bahan-bahan pembuatan saus cabai

Pelatihan Pembuatan Saus Cabai. Tahap inti kegiatan yaitu pelatihan pembuatan saus cabai dengan pendekatan *learning by doing*. Peserta tidak hanya mendengar tetapi langsung mempraktikkan setiap langkah. Pembuatan saus cabai dengan rasa yang khas oleh anggota Kelompok Tani Mandiri Sejahtera Desa Wowoli adalah kegiatan yang dapat memberdayakan

masyarakat setempat terutama ibu-ibu dalam menghasilkan produk yang bernilai tambah. Berikut adalah langkah-langkah dalam pembuatan saus cabai. 1) Memisahkan biji dari cabai merah besar, 2) Bahan-bahan yang akan digunakan ditimbang terlebih dahulu, 3) Air rebusan cabai dipanaskan hingga mendidih. 4) Kemudian cabai merah dan cabai rawit dikukus selama 10 menit. 5) Setelah dikukus cabai merah dan cabai rawit diblender hingga halus. 6) Bahan lainnya yaitu bawang putih juga diblender secara terpisah hingga halus. 7) Semua bahan yang telah dihaluskan dicampurkan ke dalam panci: cabai, bawang putih, gula, garam, cuka, tepung ubi kayu fermentasi, dan air. 8) Kemudian campuran bahan tersebut dimasak di atas api sedang sambil terus diaduk hingga mengental selama kurang lebih 20 menit. 9) Setelah matang, saus cabai didinginkan hingga mencapai suhu ruang. 10) Selanjutnya dikemas dengan menggunakan botol kemasan untuk dijual ke warung dan toko serta dijual secara *online*.



Gambar 3. Memisahkan biji dari cabai besar; Menimbang cabai; Proses pemasakan cabai;  
Saus cabai yang sudah masak

Pendampingan: Monitoring Praktik Peserta. Setelah sesi pelatihan, dilakukan pendampingan intensif yaitu Tim PKM memantau hasil praktik peserta mulai dari konsistensi tekstur saus, rasa, hingga teknik pengemasan. Peserta diberikan umpan balik secara langsung untuk memperbaiki kesalahan teknis. Pendampingan juga mencakup diskusi mengenai aspek higienitas, standar mutu, dan potensi pemasaran produk. Dengan pendampingan ini, keterampilan yang diperoleh peserta lebih terjamin keberlanjutannya.



Gambar 4. Produk saus cabai yang siap dipasarkan

Evaluasi: Diskusi dan Tanya Jawab. Tahap evaluasi dilaksanakan sebagai kegiatan akhir untuk menilai efektivitas pelatihan, tingkat pemahaman peserta, serta potensi keberlanjutan usaha. Evaluasi dilakukan melalui diskusi terbuka, sesi tanya jawab, dan pengisian lembar umpan balik oleh peserta pelatihan. Pada sesi ini, peserta secara aktif menyampaikan pengalaman selama praktik, hambatan yang dihadapi, serta usulan perbaikan untuk kegiatan berikutnya. Tim pelaksana kemudian memberikan tanggapan, solusi teknis, dan rekomendasi pengembangan usaha pasca pelatihan. Salah satu kendala utama yang muncul adalah keterbatasan peralatan produksi yang dimiliki oleh peserta. Sebagian besar anggota kelompok tani belum memiliki alat pengolah seperti blender, timbangan digital, food dehydrator, dan kompor gas dengan daya panas stabil. Kondisi tersebut menyebabkan proses produksi berlangsung lebih lambat dan hasil produk kurang seragam. Sebagai solusinya, tim pelaksana mengadakan sejumlah alat-alat yang dibutuhkan selama kegiatan pelatihan tersebut. Selain itu, peserta diajarkan cara menggunakan peralatan secara bergantian agar efisiensi waktu dapat tercapai.

Kendala berikutnya berkaitan dengan bahan baku cabai yang digunakan peserta, di mana tingkat kematangan dan kadar air cabai sangat bervariasi. Hal ini menyebabkan warna dan kekentalan saus yang dihasilkan berbeda antar kelompok. Untuk mengatasi masalah tersebut, tim pelaksana memberikan pelatihan tambahan mengenai teknik sortasi bahan baku dan standarisasi campuran cabai rawit serta cabai merah besar dengan perbandingan ideal. Peserta juga diajarkan cara penyimpanan cabai yang benar agar tetap segar sebelum diolah. Aspek kebersihan dan sterilisasi peralatan juga menjadi perhatian penting dalam evaluasi. Sebagian peserta belum terbiasa melakukan sterilisasi botol, menjaga kebersihan area kerja, serta menggunakan sarung tangan dan penutup kepala saat proses produksi. Kondisi ini berpotensi menurunkan kualitas dan keamanan produk. Sebagai solusi, tim pelaksana memberikan simulasi ulang prosedur sanitasi dan higienitas dengan memperlihatkan contoh

langsung penggunaan air panas dan disinfektan untuk sterilisasi botol. Selain itu, beberapa peserta mengalami kesulitan dalam menjaga kekentalan saus dan kestabilan rasa. Hal ini disebabkan oleh perbedaan lama pemasakan dan jumlah air yang ditambahkan. Untuk mengatasi hal tersebut, tim pelaksana memperkenalkan standar formulasi bahan dalam satuan gram dan mililiter, serta menyediakan alat bantu ukur sederhana seperti sendok takar dan gelas ukur. Peserta juga diajarkan teknik uji kekentalan sederhana dengan sendok atau sedotan untuk memastikan konsistensi produk yang dihasilkan.

Pada tahap pengemasan, ditemukan kendala lain berupa label produk yang sulit menempel karena permukaan botol yang masih lembap atau berminyak. Tim pelaksana kemudian memberikan contoh cara membersihkan botol dengan kain alkohol sebelum proses pelabelan, serta menyediakan desain label digital agar peserta dapat mencetak ulang sesuai kebutuhan. Kendala lain yang cukup penting adalah kurangnya pemahaman peserta terkait proses legalitas produk seperti pengurusan izin PIRT, label halal, dan ketentuan pelabelan gizi. Menanggapi hal ini, tim memberikan penjelasan rinci mengenai prosedur pengajuan izin edar dan memberikan panduan tertulis yang disusun berdasarkan ketentuan dari Dinas Kesehatan dan BPOM. Dari sisi pemasaran, sebagian besar peserta masih menjual produk dalam lingkup desa karena belum memahami strategi pemasaran digital. Tim pelaksana memberikan sesi tambahan berupa pelatihan pemasaran daring (online marketing), termasuk cara membuat akun media sosial usaha, teknik foto produk menggunakan ponsel, dan pengenalan platform penjualan lokal. Sebagai tindak lanjut, peserta yang telah memiliki produk siap jual difasilitasi untuk mempromosikan produk melalui media sosial desa dan jaringan UMKM lokal.

Selain kendala teknis, keterbatasan waktu pelatihan juga menjadi tantangan karena tidak semua peserta sempat melakukan produksi mandiri dalam waktu yang tersedia. Untuk mengatasinya, tim pelaksana menjadwalkan kegiatan pendampingan lanjutan selama dua minggu setelah pelatihan, disertai pembentukan grup komunikasi daring untuk konsultasi teknis dan manajerial secara berkelanjutan. Pendampingan ini terbukti membantu peserta menyelesaikan produksi ulang secara mandiri di rumah masing-masing. Secara keseluruhan, hasil evaluasi menunjukkan bahwa pelatihan memberikan dampak positif terhadap peningkatan keterampilan dan kepercayaan diri peserta dalam mengolah hasil panen cabai menjadi produk bernilai tambah. Melalui proses identifikasi kendala dan solusi yang terarah, peserta kini lebih memahami standar mutu produk, teknik sanitasi, serta strategi pemasaran sederhana. Evaluasi ini menjadi dasar penyusunan rencana keberlanjutan program yang mencakup pendampingan

produksi, fasilitasi legalitas usaha, serta koordinasi dengan pemerintah desa dan Dinas Koperasi untuk membantu pengembangan usaha kecil berbasis olahan cabai di Desa Wowoli.

## **SIMPULAN**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui pelatihan pembuatan saus cabai bagi Kelompok Tani Mandiri Sejahtera Desa Wowoli berjalan dengan baik dan mendapatkan respon positif dari peserta. Pelatihan ini berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan anggota kelompok tani dalam melakukan pengolahan pasca panen, khususnya dalam memproduksi saus cabai yang memiliki nilai tambah. Produk yang dihasilkan bukan hanya memberikan solusi atas masalah harga cabai saat panen raya, tetapi juga membuka peluang usaha baru yang dapat memperkuat ekonomi keluarga anggota kelompok tani. Dengan adanya pendampingan dan evaluasi, peserta mampu memahami aspek teknis produksi, pengemasan, serta potensi pemasaran produk. Program ini diharapkan dapat berlanjut dengan dukungan legalitas usaha (PIRT, halal) dan strategi pemasaran yang lebih luas sehingga mampu memberikan dampak berkelanjutan bagi masyarakat Desa Wowoli.

## **UCAPAN TERIMA KASIH**

Tim pengabdian kepada Masyarakat Fakultas Pertanian, Perikanan dan Peternakan USN Kolaka mengucapkan terima kasih banyak kepada Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Direktorat Jenderal Riset dan Pengembangan, Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi dengan nomor 102/C3/DT.05.00/PM/2025 sebagai pemberi dana melalui skema Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat (PKM) Tahun anggaran 2025.

## **DAFTAR RUJUKAN**

- Amrullah, L. R., Akbar, F., Nurmayanti, Ayuba, I. S., Sari, H. W., & Gunada, I. W. (2023). Pemberdayaan Kelompok Tani Geger Girang Dalam Inovasi Olahan Cabai Rawit Hijau Untuk Meningkatkan Penghasilan UMKM. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, VII(1), 24–29. <https://doi.org/10.29303/jpmp.v7i1.7315>
- Asri, R., Fatma, M., Harahap, V. S., & Aswad, H. (2024). Peningkatan Keterampilan Melalui Pelatihan dan Pengolahan Cabai Merah Segar Menjadi Saus Cabai. *Jurnal Pengabdian Kolaborasi dan Inovasi IPTEKS*, 2(1), 162–172. <https://doi.org/10.59407/jpki2.v2i1.411>

- Doni, C., & Alima, S. (2024). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Fluktuasi Harga Cabai Rawit Di Pasar Keputran Surabaya. *Jurnal AGRIWITAS*, 3(1), 1–13. <https://doi.org/10.38156/agriwitas.v1i1.62>
- Emba, S. K., & Wadu, J. (2025). Analisis Dampak Fluktuasi Harga Cabai Merah Terhadap Pendapatan Petani Di Desa Kiritana Kecamatan Kampera Kabupaten Sumba Timur. *SATI: Sustainable Agricultural Technology Innovation*, 4(1), 362–373. <https://ojs.unkriswina.ac.id/index.php/semnas-FST>
- Ferziana, Kartina, R., Erfa, L., Lestari, M. A., & Sari, H. P. Teknologi Pasca Panen dan Diversifikasi Produk Olahan Cabai di KWT Lestari Desa Trimulyo Kecamatan Tegineneng Kabupaten Pesawaran. (2023). *Jurnal Pengabdian Nasional*, 5(1), 9–17. <https://doi.org/10.25181/jpn.v5i1.3515>
- Kustiari, T., Astutik, D. F., & Djamali, R. (2023). Penyuluhan dan Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Cabai Pada Kelompok Wanita Tani “Larasati” Desa Andongsari, Ambulu, Kabupaten Jember. *Welfare Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 8–15. <https://doi.org/10.30762/welfare.v1i1.360>
- Loanga, N. A., Indriani, R., & Boekoesoe, Y. (2023). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Fluktuasi Harga Cabai Rawit Di Kecamatan Sumalata Kabupaten Gorontalo Utara. *Economics and Digital Business Review*, 4(2), 235–242. <https://doi.org/10.37531/ecotal.v4i2.768>
- Suryati, S., Masrullita, M., Meriatna, M., Sulahatun, S., ZA, N., & Ishak, I. (2022). Pelatihan Teknologi Pengolahan Saus Cabai Dan Keamanan Pangannya Untuk Masyarakat Desa Blang Pulo Kecamatan Muara Satu Kota Lhokseumawe. *Jurnal Malikussaleh Mengabdi*, 1(1), 26. <https://doi.org/10.29103/jmm.v1i1.6540>
- Yuditya, A., Hardjant, A., & Sehabudin, U. (2023). *Fluktuasi Harga dan Integrasi Pasar Cabai Merah Besar (Studi Kasus: Pasar Induk Kramat Jati dan Pasar Eceran di DKI Jakarta )*. 2(1), 1–13. <https://doi.org/10.29244/ijaree.v2i1.50669>