

# DIVERSIFIKASI CABAI MERAH KERING SEBAGAI ALTERNATIF PENANGANAN PASCA PANEN CABAI MERAH DI KECAMATAN SANDEN KABUPATEN BANTUL YOGYAKARTA

Mutiara Nugraheni, Titin Hera W.H.

[mutiara\\_nugraheni@uny.ac.id](mailto:mutiara_nugraheni@uny.ac.id)

(Penerapan IPTEKS 2005)

## Abstrak

Pelatihan ini dilaksanakan di Kelompok Tani Satrio Buwono Kecamatan Sanden Kabupaten Bantul Yogyakarta. Tujuan dilaksanakannya pelatihan ini adalah (1) memberikan alternatif penanganan pasca panen cabai bagi kelompok tani di daerah Sanden Bantul Yogyakarta yang mampu menghasilkan produk yang sesuai dengan standar mutu; (2) memberikan alternatif kepada konsumen berupa produk cabai merah yang siap pakai dan mempunyai umur simpan yang lebih lama dibandingkan cabai merah segar; dan (3) membuka peluang pengembangan *home industry* berbasis agribisnis.

Metode yang digunakan dalam pelatihan ini terdiri dari tiga metode : (1) Pemberian materi; (2) praktek pengeringan cabai merah, dan pembuatan diversifikasinya (3) Evaluasi: uji kesukaan terhadap pemakaian produk cabai merah kering pada dua masakan uji Indrawi terhadap kenampakan fisik cabai merah kering yang meliputi kenampakan, warna dan bau.

Hasil pelatihan ini adalah pengolahan cabai merah menjadi cabai kering adalah penggunaan alat pengering sederhana dalam mengeringkan cabai merah segar mampu menghasilkan produk cabai merah kering yang sesuai dengan criteria fisik dan indrawi yang disyaratkan. Hasil uji kesukaan menunjukkan bahwa konsumen menyukai dan dapat menerima olahan yang menggunakan bahan dasar cabai merah kering, sehingga dapat menjadi alternatif produk cabai merah yang siap pakai dan mempunyai umur simpan yang lebih lama dibandingkan cabai merah segar. Berdasarkan penetapan harga atau analisis ekonomi menunjukkan bahwa diversifikasi cabai merah kering terutama pada saat panen raya, dapat membuka peluang usaha industri rumah tangga, sehingga panen raya cabai merah merupakan peluang untuk meningkatkan kesejahteraan petani cabai.

## I. PENDAHULUAN

Potensi persawahan di Kabupaten Bantul berjumlah sekitar 16.500 Ha, terdiri dari irigasi teknis seluas 1.200 Ha lebih, irigasi setengah teknis sekitar 12.500 Ha, irigasi sederhana lebih dari 580 Ha, irigasi desa (non PU) seluas 2.100 Ha lebih. Komoditas pertanian yang dominan di Bantul adalah tanaman pangan dan hortikultura. Khusus produksi cabai, Kabupaten Bantul dalam setahun mencapai 72.000 ton atau 15,75 % dari total produksi pertanian. Komoditas cabai merupakan hasil pertanian ke-3 terbesar setelah bawang merah

(167.000 ton) dan padi (157.000 ton) (Dinas Pertanian dan Kehutanan Kabupaten Bantul, 2003)

Sebagaimana di sentra yang lain, petani cabai di Kabupaten Bantul juga dihadapkan pada permasalahan harga disaat panen raya. Menurut survei, harga terendah yang diterima petani hanya Rp. 800 per kg pada bulan Juli hingga Agustus. Untuk mengatasi jatuhnya harga, Pemerintah Kabupaten Bantul pernah melakukan intervensi pasar dengan membeli hasil panen petani dengan harga di atas standar pasar saat itu. Namun langkah ini tidak mungkin dilakukan terus menerus mengingat dana yang diperlukan sangat besar untuk menampung hasil panen petani yang mencapai 100 ton per hari. Selain itu cabe merupakan salah satu produk pertanian yang mempunyai kadar air lebih dari 90%, sehingga termasuk dalam golongan produk yang *high perishable* (sangat mudah rusak). Untuk itu harus diupayakan beberapa alternatif lain untuk mengatasi sifat cabe yang sangat mudah rusak dan jatuhnya harga cabai. Salah satunya dengan penerapan teknologi pasca panen untuk mengolah cabai menjadi produk olahan yang mempunyai umur simpan yang lebih lama. (W.David Downey dkk, 1992)

#### **A. Perumusan Masalah**

Identifikasi permasalahan :

Permasalahan yang dihadapi adalah produksi cabai yang berlimpah, hal itu dapat dilihat pada : Tabel produksi cabai di kabupaten Bantul tahun 2000 – 2003, mengalami peningkatan, berdasarkan survei lapangan dengan petani, menunjukkan bahwa harga cabai di tingkat petani berkisar Rp 800,00 – Rp 2500,00 saat panen raya (bulan Juli – Agustus), sedangkan Break Even Point harga cabai adalah Rp 2.000,00, sehingga apabila harga cabai dibawah harga tersebut maka petani mengalami kerugian. Turunnya harga cabai menunjukkan bahwa cabai merupakan produk yang rentan dengan hukum penawaran-permintaan, yaitu apabila penawaran berlebih sedangkan permintaan di konsumen relatif tetap, maka harga produk akan turun. Hal itulah yang dialami petani cabai pada saat produksi melimpah.

Produksi cabai yang melimpah sehingga harga jatuh dan sifat cabai *high perishable* (sangat mudah rusak), maka perlu penanganan yang tepat untuk

meminimalkan kerugian yang lebih banyak dipihak petani. Dari identifikasi permasalahan tersebut, maka dapat dilakukan perumusan masalah yaitu penanganan pasca panen dengan melakukan diversifikasi produk olahan berbahan dasar cabai dengan cara pengeringan menggunakan alat pengering sederhana, sebab dapat menghasilkan cabai kering yang mutunya lebih seragam dibandingkan dikeringkan dengan sinar matahari.

## **B. Tinjauan Pustaka**

### **1. Karakteristik Tanaman Cabai**

Tanaman cabai (*Capsicum sp.*) berasal dari benua Amerika. Ditemukan pertama kali oleh Christophorus Columbus pada tahun 1490. Saat itu tanaman ini sudah dibudidayakan oleh suku Indian untuk keperluan memasak sejak tahun 7000 SM. Semenjak tahun 1502 tanaman cabai mulai diperkenalkan ke benua lain, dan kini sudah menyebar ke seluruh dunia sebagai salah satu bahan utama masakan.

Cabai merupakan tanaman perdu dari famili terung-terungan (*solanaceae*). Tanaman cabai diperkirakan memiliki 20 spesies. Di negara tropis tanaman cabai dapat tumbuh baik. Antara lain di Indonesia, dikenal spesies *capsicum annum* atau cabai merah dan *capsicum frutescens* atau cabai rawit. Cabai merah sendiri terdiri dari tiga jenis yaitu cabai merah besar ( Hot Beauty ), cabai merah semi (Hot Chili), dan cabai merah keriting ( TM-99, CTH-01, Taro dan Blora F-1). (Setiadi, 1999).

Buah cabai dimanfaatkan untuk keperluan masak memasak dan pengobatan. Untuk keperluan memasak, cabai dapat dikonsumsi langsung dalam bentuk sambal, maupun olahan dalam bentuk bubuk kering dan pasta. Dalam industri makanan, cabai juga digunakan sebagai bahan tambahan untuk penyedap dan bumbu, seperti untuk mi instan dan saus, serta untuk menggantikan fungsi lada. Cabai dipercaya dapat memancing selera makan konsumen. Selain untuk makanan, cabai juga digunakan dalam pembuatan minuman *ginger beer* dengan cara mengekstrak bubuk cabai.

Selain mengandung capsaicin, cabai juga mengandung minyak atsiri yang disebut *capsicol*. Dalam dunia pengobatan zat ini digunakan untuk menggantikan

fungsi minyak kayu putih atau obat gosok lain untuk mengurangi rasa pegal, rematik, sesak nafas dan gatal-gatal. Bahkan kandungan *bioflavanoid* yang ada dalam buah cabai dimanfaatkan untuk penyembuhan radang, penyakit polio, dan obat penenang (Majalah Trubus, edisi ke-196, 1983).

## **2. Pasca Panen Cabai**

Cabai sebagai salah satu produk agribisnis mempunyai sifat yang sangat mudah rusak dan bersifat musiman, sehingga petani yang sudah menerapkan teknologi budidaya yang dianjurkan akan menghasilkan jumlah cabai yang banyak pada saat panen raya. Inilah yang kemudian menimbulkan suatu masalah, dimana harga cabai menjadi turun dan cabai mudah membusuk apabila penanganannya tidak tepat. (Setiadi, 1999)

Pengeringan adalah cara penanganan pasca panen yang umum dilakukan adalah cabai merah. Mengeringkan cabai ada dua cara yaitu dengan bantuan sinar matahari atau dengan alat pengering. Pengeringan dengan bantuan sinar matahari disebut juga cara alamiah karena sepenuhnya bergantung pada panas matahari, sedangkan pengeringan dengan alat pengering sumber panasnya sepenuhnya diperoleh dari panas buatan. Cara buatan terdiri dari dua cara sesuai dengan jenis alat yang digunakan, yaitu dengan alat modern dan dengan alat sederhana. Dengan alat modern akan lebih memudahkan dalam pengoperasiannya, sedangkan dengan alat sederhana menuntut kita ikut campur tangan menangani perlakuan pengeringan. (Setiadi, 1999)

### **Macam Produk cabe merah kering**

Macam produk cabe merah kering yang beredar di pasaran ada tiga yaitu cabai merah kering utuh, cabai merah bubuk dan cabai merah kering keping. (OdiliaWinneke, dkk, 2001)

#### **a. Cabai merah kering utuh**

Diperoleh dengan cara memblancing cabai dan mengeringkannya hingga kadar air  $\pm 12\%$ . Cabai merah kering mempunyai rasa pedas yang lembut. Apabila akan digunakan :

pilih cabai merah kering yang utuh, tidak beraroma apek, dan berwarna merah gelap. Rendam cabai kering dalam air panas secukupnya hingga lunak sebelum dipakai agar aroma dan cita rasanya prima. Banyak dipakai untuk hidangan tumis

b. Cabai merah bubuk

Diperoleh dengan cara menggiling cabai kering yang sudah dibuang bijinya hingga halus kemudian diayak dengan ayakan ukuran 80 mesh. Berwarna merah terang sampai merah tua. Banyak digunakan untuk masakan karimerah atau taburan hidangan

c. Cabai merah kering keping

Diperoleh dari cabai merah kering yang dipanggang dalam oven hingga kering lalu ditumbuk kasar. Cocok digunakan untuk taburan hidangan panggang, saus salad, pizza, hingga sup

### **3. Pengemasan Pangan**

Pengemasan merupakan salah satu cara untuk melindungi atau mengawetkan produk pangan maupun non pangan. Kemasan adalah suatu wadah atau tempat yang digunakan untuk mengemas suatu produk yang dilengkapi dengan label atau keterangan-keterangan termasuk beberapa manfaat dari isi kemasan.

Menurut K.A. Buckle (1987), Fungsi suatu kemasan adalah :

harus dapat mempertahankan produk agar bersih dan memberikan perlindungan terhadap kotoran dan pencemaran lainnya.

harus memberi perlindungan pada bahan pangan terhadap kerusakan fisik, air, oksigen dan sinar

harus berfungsi secara benar, efisien dan ekonomis dalam proses pengepakan

harus mempunyai suatu tingkat kemudahan untuk dibentuk menurut rancangan

harus memberi pengenalan, keterangan dan daya tarik penjualan.

Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 69 tahun 1999 tentang label dan iklan pangan. Keterangan sebagaimana dimaksud pada Pasal 2 (1) sekurang-kurangnya :

- a. nama produk;
- b. daftar bahan yang digunakan;
- c. berat bersih atau isi bersih;
- d. nama dan alamat pihak yang memproduksi atau memasukkan pangan ke dalam wilayah Indonesia;
- e. tanggal, bulan, dan tahun kedaluwarsa.

#### **4. Uji Kesukaan**

Prinsip pengujian : Kepada panelis disajikan sejumlah sample secara satu per satu atau bersama-sama kemudian panelis diminta untuk menilai sample tersebut berdasarkan suka tidaknya terhadap sample menurut skala nilai yang sudah disediakan. Pada dasarnya uji hedonik merupakan pengujian yang panelisnya mengemukakan responnya yang berupa suka atau tidaknya terhadap sifat bahan yang diuji. Pada pengujian ini panelis diminta mengemukakan pendapatnya secara spontan tanpa membandingkan dengan sample standar. Panelis yang digunakan adalah panelis tidak terlatih atau panelis agak terlatih. Uji hedonik digunakan untuk mengkaji reaksi konsumen terhadap suatu bahan atau produk.

#### **5. Penetapan Harga Jual dan Break Event Point**

Ada beberapa metode penetapan harga, salah satunya adalah metode penetapan harga mark-up. Mark-up merupakan jumlah rupiah yang ditambahkan pada biaya dari suatu produk untuk menghasilkan harga jual. Mark-up digunakan untuk menutup biaya overhead, biaya penanganan dan laba bagi perusahaan. Biasanya mark-up ditentukan dengan prosentase dari biaya produk atau harga jual. (W. David Downey ; Steven P. Erickson, 1987). Selain itu juga perlu dilakukan perhitungan Break Event Point (BEP untuk mengetahui berapa banyak cabai merah kering yang harus diproduksi agar modal kembali.

### **C. Tujuan Pengabdian penerapan ipteks**

1. Memberikan alternatif penanganan pasca panen cabai bagi kelompok tani di daerah Sanden Bantul Yogyakarta yang mampu menghasilkan produk yang sesuai dengan standar mutu
2. Memberikan alternatif kepada konsumen berupa produk cabai merah yang siap pakai dan mempunyai umur simpan yang lebih lama dibandingkan cabai merah segar
3. Membuka peluang pengembangan *home industry* berbasis agribisnis

### **D. Manfaat kegiatan**

#### **Bagi Petani cabai :**

1. Mengetahui teknik penanganan pasca panen cabai merah yang bisa memproduksi cabai kering dengan mutu seragam yaitu dengan sistem pengeringan menggunakan alat pengering sederhana.
2. Memberikan gambaran peluang pengembangan *home industry* berbasis agribisnis

#### **Bagi Masyarakat (Konsumen) :**

Memberikan alternatif pilihan produk cabai merah yang siap saji dan tahan lama

#### **Bagi Pelaksana Pengabdian :**

1. Adanya transfer iptek dan ketrampilan yang dimiliki kepada petani cabe dan masyarakat
2. Merupakan perwujudan pelaksanaan salah satu Tri Dharma Perguruan tinggi

#### **Bagi Lembaga (UNY)**

Meningkatkan kerjasama antara universitas, dengan instansi terkait (Pemda, Bantul dan kelompok tani) dalam kaitannya transfer IPTEK dan ketrampilan kepada pihak yang membutuhkan

#### **Bagi Pemerintah Daerah Bantul :**

Mendukung program Pemerintah Daerah Bantul di sektor pertanian

## **II. METODE PROGRAM PENERAPAN IPTEKS**

Pelatihan ini dibagi menjadi tiga metode :

1. Pemberian materi yang berkaitan dengan proses diversifikasi produk cabai merah kering yang merupakan alternatif dalam penanganan pasca panen cabai merah ; penjelasan mengenai alat pengering sederhana dan pengoperasiannya, penjelasan mengenai sanitasi higien dalam proses produksi, proses pengeringan cabai merah, penetapan harga jual dan pengemasan produk.
2. Praktek pengeringan cabai merah, pembuatan diversifikasinya menjadi cabai merah kering utuh, cabai merah bubuk dan cabai merah kering keping, pengemasan cabai merah kering menjadi tiga produk dengan label Inti Rasa.
3. Evaluasi

Evaluasi dilakukan dengan :

- a. uji kesukaan terhadap pemakaian produk cabai merah kering pada dua masakan yaitu :

Sambal goreng daging dengan cabai merah kering bubuk

Tumis buncis menggunakan cabai kering utuh yang direndam dengan air panas kemudian diiris tipis seperti memasak menggunakan cabai sayur

Pengujian ini dilakukan dengan memberikan borang uji kesukaan pada peserta sebagai panelis tidak terlatih.

- b. Uji Indrawi terhadap kenampakan fisik cabai merah kering yang meliputi kenampakan, warna dan bau.

## **III. HASIL DAN PEMBAHASAN**

Pelatihan ini diikuti sebanyak 15 orang wanita yang merupakan anggota kelompok wanita tani Satrio Buwono Kecamatan Sanden Kabupaten Bantul. Pemilihan peserta ini berdasarkan pertimbangan dari Ketua Kelompok Tani dan Pembina Kelompok Tani Satrio Buwono, diharapkan dari peserta yang mengikuti pelatihan ini dapat mengembangkan industri kecil yang berbasis pada pengolahan cabai merah menjadi cabai kering yang merupakan alternatif penanganan pada saat terjadi panen raya di wilayah kecamatan Sanden, dimana

harga jual cabai jauh berada dibawah biaya operasional yang harus dikeluarkan oleh petani. Pelatihan ini dibagi menjadi tiga metode :

### **1. Pemberian materi dengan ceramah**

Materi yang diberikan berkaitan dengan proses diversifikasi produk cabai merah kering yang merupakan alternatif dalam penanganan pasca panen cabai merah ; penjelasan mengenai alat pengering sederhana dan pengoperasiannya, penjelasan mengenai sanitasi hygien dalam proses produksi, proses pengeringan cabai merah, penetapan harga jual dan pengemasan produk.

### **2. Praktek pengeringan cabai merah,**

#### **a. Proses pengeringan cabai merah utuh dengan alat pengering sederhana**

Proses pengeringan ini hanya memerlukan waktu  $\pm$  20 jam dengan biaya bahan bakar minyak (minyak tanah) sebanyak 8 liter dan kadar air 10%. Cabai merah yang dikeringkan dengan alat ini memiliki rendemen 25%. Proses ini lebih cepat dan tingkat kekeringannya lebih seragam dibandingkan dengan pengeringan secara manual (sinar matahari).

Sebagai pembanding : Dalam waktu bersamaan dengan proses pelatihan dilakukan pengeringan cabai dengan menggunakan sinar matahari. Cabai merah utuh yang dikeringkan dengan sinar matahari selama 7 hari memiliki kadar air 25%, dengan tingkat kekeringan yang kurang seragam.

#### **b. Proses diversifikasi produk menjadi tiga macam yaitu :**

cabai merah kering utuh

cabai merah bubuk, diperoleh dengan menghilangkan biji cabai merah kering utuh kemudian dilakukan penghalusan dengan menggunakan blender dan diayak.

Cabai merah kering keping, diperoleh dengan cara menghaluskan cabai merah kering utuh dengan blender tanpa penghilangan biji.

#### **c. Pengemasan**

Pengemasan dilakukan pada ketiga macam produk berbasis cabai kering dengan menggunakan kemasan plastik, berat  $\pm$  50 gram per kemasan. Kemasan cabai kering ini dibuat dengan label nama : Inti Rasa yang

diproduksi oleh Kelompok wanita tani Satrio Buwono Kecamatan Sanden, Kabupaten Bantul Yogyakarta.

#### **d. Penetapan harga jual cabai kering**

Perhitungan harga jual ini penting bagi seseorang yang bergerak di bidang usaha. Sebab dengan perhitungan harga jual ini berkaitan dengan kelangsungan usaha yang dijalankan. Tujuannya adalah untuk mengetahui laba bersih dari penjualan produk, serta untuk menentukan harga jual dari cabai kering. Hasil analisis ekonomi dengan rendemen 25% menunjukkan bahwa harga tiap 50 gram cabai merah kering adalah Rp 800,- dengan laba bersih Rp 3.397,- / 5 kg cabai merah segar.

Break Event Point dilakukan untuk mengetahui berapa banyak cabai merah kering yang harus diproduksi agar modal kembali. Jika untuk pembuatan cabai merah kering tersebut membutuhkan biaya tetap 50.000,- (tenaga kerja, bahan bakar minyak, air, penyusutan alat), maka supaya modal tetap sebesar Rp 50.000,- kembali maka harus membuat cabai kering sebanyak 11,04 kg dari 44,15 kg cabai merah segar.

Penentuan harga jual cabai kering tidak hanya dilakukan perhitungan biaya yang diperlukan untuk memproduksi cabai kering, namun juga diperlukan survey pasar sehingga harga yang ditetapkan dapat tepat atau sesuai dengan harga umum dipasaran. (Indriyo, 1994). Harga cabai kering utuh di toko/swalayan mencapai Rp 3.000,00 per 40 gram dan harga cabai kering bubuk mencapai Rp 3000,00 per 20 gram. Dengan melihat harga jual cabai kering bubuk dan cabai kering utuh di pasaran dan harga jual pada saat panen raya yang hanya Rp 800,00/50 gram cabai kering utuh, maka kondisi ini merupakan peluang bagi petani untuk meningkatkan nilai tambah dan meningkatkan ekonomi petani pada saat panen raya cabai merah. Sehingga panen raya cabai bukan lagi sebagai ancaman namun berubah menjadi peluang bisnis yang menjanjikan peningkatan kesejahteraan petani cabai.

### **3. Evaluasi**

**a. uji kesukaan terhadap pemakaian produk cabai merah kering pada dua masakan yaitu :**

Hasil :

- a. Kedua produk tersebut disukai oleh peserta
- b. Rasa tidak berbeda (sama) dengan masakan yang menggunakan cabai merah segar.
- c. Warna merah pada sambel goreng daging lebih bagus/merah dibandingkan dengan penggunaan cabai merah segar dalam jumlah yang sama.

Berdasarkan hasil uji kesukaan tersebut, maka target dari pelatihan ini dapat tercapai. Sebab salah satu indikator yang digunakan untuk mengukur keberhasilan proses pengeringan ini adalah panelis tidak terlatih dalam hal ini adalah peserta pelatihan memberikan respon disukai pada produk olahan yang menggunakan cabai kering sebagai cita rasa pedasnya. Respon disukai terhadap produk cabai kering yang digunakan dalam pengolahan masakan merupakan langkah penting dalam upaya memasarkan cabai merah kering ke konsumen, sebab survey pasar berupa uji kesukaan merupakan salah satu langkah dalam usaha pemasaran produk. (Indriyo G., 1994)

#### **b. Uji Indrawi terhadap kenampakan cabai merah kering**

Kepada peserta diberikan borang penilaian indrawi terhadap kenampakan, warna dan bau cabai merah kering. Hasil uji indrawi adalah :

- kenampakan : mengkilat, mulus dan seperti berminyak
- warna : merah mengkilat
- bau : tidak apek, tidak ada bau minyak tanah (walau pengering menggunakan Minyak tanah sebagai bahan bakarnya)

Berdasarkan hasil tersebut, maka criteria cabai merah kering yang dihasilkan dengan alat pengering sederhana sesuai dengan criteria cabai merah kering dalam Kamus lengkap Bumbu Indonesia yaitu kenampakan mengkilat, mulus dan seperti minyak, warna : merah mengkilat dan bau : tidak apek. (Odilia Winneke, Rinto Habsari, 2001)

#### **4. Peluang Pemasaran**

Kesuksesan pemasaran cabai merah kering ini membutuhkan usaha keras baik dari kelompok tani sendiri dan juga adanya pendampingan dari pihak pengabdian dalam kaitannya dengan pembukaan saluran pemasaran bagi produk cabai merah

kering ini. Usaha pemasaran yang dilakukan oleh kelompok tani Satrio Buwono telah menampakkan hasil yaitu dengan adanya permintaan cabai merah kering untuk dikirim ke Tegal dan Pekalongan, khususnya bagi pelayar/pelaut.

Usaha dari tim pengabdian untuk memasarkan juga telah dilakukan, dan hal ini mulai menampakkan hasil yang cukup bagus dengan adanya penawaran dari pihak supplier cabai kering perusahaan mie ABC bagi kelompok tani untuk menjadi pemasok cabai merah kering. Dalam upaya tersebut diperlukan pengajuan proposal kepada pihak supplier resmi perusahaan mie ABC, namun demikian hal itu akan dilakukan sebagai upaya pendampingan tim pengabdian pada pemasaran cabai merah kering di kelompok tani Satrio Buwono Sanden Bantul.

#### **IV. KESIMPULAN DAN SARAN**

##### **A. Kesimpulan**

1. Penggunaan alat pengering sederhana dalam mengeringkan cabai merah segar mampu menghasilkan produk cabai merah kering yang sesuai dengan kriteria fisik dan indrawi yang disyaratkan.
2. Hasil uji kesukaan menunjukkan bahwa konsumen menyukai dan dapat menerima olahan yang menggunakan bahan dasar cabai merah kering, sehingga dapat menjadi alternatif produk cabai merah yang siap pakai dan mempunyai umur simpan yang lebih lama dibandingkan cabai merah segar
3. Diversifikasi cabai merah kering terutama pada saat panen raya, dapat membuka peluang usaha industri rumah tangga, sehingga panen raya cabai merah merupakan peluang untuk meningkatkan kesejahteraan petani cabai.

##### **B. Saran**

1. Perlunya kerjasama dalam modal untuk pengembangan kapasitas peralatan pengering. Kerjasama ini dapat dilakukan dengan dinas perindustrian dan perdagangan, Pemerintah Daerah Kabupaten Bantul dan instansi terkait yang dapat menjadi bapak angkat dalam pengembangan usaha cabai kering.

2. Perlunya kerjasama dalam pembukaan saluran pemasaran baru yang lebih luas dengan instansi terkaitterutama perusahaan yang menggunakan sebagian bahan bakunya dari cabai kering (mie instan)

### **C. Rekomendasi Tindak Lanjut**

Berdasarkan potensi produksi cabai merah di wilayah Kecamatan Sanden yang sangat baik, namun demikian diikuti oleh adanya ancaman jatuhnya harga pada saat panen raya. Oleh karena itu pelatihan diversifikasi produk cabai merah kering ini perlu dilanjutkan pada tahun-tahun selanjutnya, yang arahnya pada peningkatan kapasitas produksi dan pendampingan pada kontrol kualitas cabai merah kering yang dihasilkan.

Hal ini perlu dilakukan sebab usaha diversifikasi cabai merah kering ini memiliki prospek yang baik, terlihat pada terbukanya peluang kerjasama dan pemasaran dengan pihak perusahaan mie instan dan pihak-pihak terkait. Sehingga panen raya cabai bukan lagi sebagai ancaman bagi petani namun dapat menjadi peluang untuk meningkatkan kesejahteraan petani cabai di wilayah Sanden dan sekitarnya.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Anonim. *Produk Olahan Cabai Merah*, Majalah Trubus No. 354 edisi Mei 1999, Jakarta
- Anonim, 2003. *DIY dalam Angka, BPS Kabupaten Bantul Yogyakarta*
- Anonim, 2002. *Panduan Pelaksanaan Pengabdian penerapan ipteks dan Pengabdian kepada Masyarakat, Edisi VI*. Direktorat Pembinaan Pengabdian penerapan ipteks dan Pengabdian pada Masyarakat, Dirjen Dikti, Jakarta
- Indriyo G., 1994. *Manajemen Pemasaran*. Edisi Pertama. BPFE Yogyakarta
- K.A. Buckle, dkk, 1987. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press, Jakarta
- Odilia Winneke, Rinto Habsari, 2001. *Kamus lengkap Bumbu Indonesia*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta

Setiadi, 1999. *Bertanam Cabai*. Penebar Swadaya, Jakarta

W. David Downey dkk, 1992. *Manajemen Agribisnis*. Penerbit Erlangga, Jakarta.