



## Transformasi Nilai Tambah Cabai Merah di Desa Pondok Meja Melalui Inovasi Teknologi *Puree*

Suci Putri Ramadani<sup>1</sup>, Dharia Renate<sup>2</sup>, Ali Satria Wijaya<sup>3</sup>, Liza Aulia Yusfi<sup>4</sup>, Tesy Pratami<sup>5\*</sup>

<sup>1,2,3,4,5\*</sup>Universitas Jambi, Jambi, Indonesia

Email\*: [tesypratami@unja.ac.id](mailto:tesypratami@unja.ac.id)

DOI: <https://doi.org/10.22437/bangdimas.v5i2.53876>

Received : 11-03-2026

Revised : 30-03-2026

Accepted : 08-04-2026

### Kata Kunci:

cabai merah, Desa Pondok Meja, nilai tambah, pemberdayaan masyarakat, *puree*

### Keywords:

*community empowerment; Pondok Meja Village; puree; red chili; value addition*

### Abstrak

Cabai merah merupakan komoditas hortikultura bernilai ekonomi penting, namun memiliki sifat mudah rusak sehingga umur simpannya terbatas. Kondisi ini berpotensi menimbulkan kerugian bagi petani, khususnya pada masa panen raya ketika suplai meningkat dan harga jual mengalami penurunan. Salah satu strategi penanganan yang dapat diterapkan adalah diversifikasi pengolahan cabai merah menjadi produk setengah jadi berupa *puree* yang lebih tahan simpan dan memiliki nilai ekonomi lebih tinggi. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan meningkatkan kapasitas pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam pengolahan cabai merah menjadi *puree*. Kegiatan dilaksanakan di Desa Pondok Meja, Kecamatan Mestong, Kabupaten Muaro Jambi, dengan melibatkan 35 peserta yang terdiri atas perangkat desa, kelompok tani, kelompok PKK, dan masyarakat setempat. Metode pelaksanaan meliputi sosialisasi, penyuluhan, demonstrasi, pelatihan praktik, serta evaluasi melalui *pre-test* dan *post-test* untuk mengukur peningkatan tingkat pemahaman peserta. Proses pengolahan *puree* cabai merah mencakup tahapan pemilihan bahan baku, sortasi dan pencucian, *blanching*, penghancuran menggunakan blender, serta pengemasan produk secara higienis. Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan pemahaman peserta dengan nilai rata-rata *post-test* mencapai 88,2%. Tingginya partisipasi peserta menunjukkan bahwa teknologi ini dapat diterima dan berpotensi diterapkan oleh masyarakat untuk meningkatkan nilai tambah cabai merah serta membuka peluang usaha berbasis produk olahan di tingkat desa.

### Abstract

*Red chili is a horticultural commodity with high economic value, but its perishable nature limits its shelf life and increases the risk of postharvest losses. This problem is particularly evident during peak harvest seasons, when oversupply causes market prices to decline. One practical solution is to process red chili into semi-processed products such as puree, which can extend shelf life while adding economic value. This community service program aimed to enhance community knowledge and skills in processing red chili into puree. The program was conducted in Pondok Meja Village, Mestong District, Muaro Jambi Regency, and involved 35 participants, including village officials, farmer groups, PKK members, and local residents. The activities included socialization, counseling, demonstrations, hands-on training, and evaluation using pre-tests and post-tests to measure participants' improved understanding. The processing of red chili puree involved several stages, including raw material selection, sorting and washing, blanching, grinding using a blender, and hygienic product packaging. The evaluation*



*results indicated an improvement in participants' understanding after the training, as reflected by an average post-test score of 88.2%. The high level of participation and enthusiasm among participants also indicates that the red chili puree processing technology was well received and has the potential to be implemented by the community to increase the added value of red chili commodities and create opportunities for village-based processed product businesses.*

Copyright (c) 2026 Suci Putri Ramadani, Dharia Renate, Ali Satria Wijaya, Liza Aulia Yusufi, Tesy Pratami

## **PENDAHULUAN**

Desa Pondok Meja yang berlokasi pada Kecamatan Mestong, Kabupaten Muaro Jambi, Provinsi Jambi memiliki ukuran wilayah sekitar 24 km<sup>2</sup>, dengan jumlah penduduk lebih dari 6.000 jiwa, dan secara administratif terbagi ke dalam enam dusun (Badan Pusat Statistik, 2018). Kebanyakan masyarakat desa memiliki usaha pada sektor perkebunan dan pertanian seperti kebun kelapa sawit, karet, dan tanaman hortikultura seperti sayuran dan cabai merah (Asmaida & Hardita, 2024; Parmadi et al., 2018). Selain sebagai sumber pangan, komoditas hortikultura tersebut juga memiliki potensi ekonomi yang penting bagi masyarakat setempat (Astining C & Bangun, 2020).

Cabai merah (*Capsicum annum* L.) termasuk komoditas hortikultura strategis bernilai ekonomi tinggi dengan tingkat permintaan yang terus meningkat seiring pertumbuhan penduduk (Isnirobot, 2022). Komoditas ini memiliki peran penting dalam memenuhi kebutuhan domestik, industri pangan, hingga pasar ekspor, sekaligus menjadi sumber pendapatan utama bagi petani di berbagai sentra produksi seperti Deli Serdang, Cianjur, dan Kediri (Angraini et al., 2025; Wibisonya, 2025). Cabai tidak hanya dimanfaatkan sebagai pelengkap dalam masakan rumah tangga, namun dapat dimanfaatkan juga untuk industri pengolahan pangan menjadi bahan baku, sehingga memiliki peran strategis dalam rantai pasok pangan nasional (Tsurayya dan Kartika, 2015). Konsumsi cabai merah masyarakat Indonesia tercatat mencapai 5,76 kg per kapita per tahun pada tahun 2017 (Kementerian Pertanian, 2023), menjadikannya salah satu komoditas yang paling berpengaruh terhadap inflasi dan ketahanan pangan di tingkat nasional maupun daerah (Zahra et al., 2024).

Namun demikian, petani cabai di Desa Pondok Meja masih menghadapi berbagai kendala, terutama pada saat panen raya. Melimpahnya produksi cabai sering menyebabkan penurunan harga jual yang signifikan sehingga berdampak langsung terhadap pendapatan petani (Husna et al., 2024; Wahyuni et al., 2024). Kondisi ini diperparah oleh lemahnya integrasi pasar dan mekanisme pembentukan harga yang tidak berpihak kepada petani di tingkat hulu (R. Kustiari et al., 2018). Di sisi lain, cabai merah memiliki kadar air yang tinggi menjadi sangat rentan mengalami kerusakan fisik dan biologis setelah dipanen apabila tidak ditangani dengan tepat (Anjayani & Ambarwati, 2021; Ramdani et al., 2018). Kondisi tersebut

secara keseluruhan menyebabkan kerugian ekonomi yang signifikan bagi petani, terutama pada musim panen raya, serta berkontribusi terhadap ketidakstabilan pendapatan usahatani (Nuha et al., 2023). Selain itu, keterbatasan pengetahuan mengenai teknologi pascapanen dan pengolahan hasil panen menyebabkan sebagian besar petani masih menjual cabai dalam bentuk segar tanpa melakukan diversifikasi produk olahan yang memiliki nilai tambah (Kesumawati & Hayati, 2016; Nuha et al., 2023).

Pengolahan cabai merah menjadi produk setengah jadi memang terbukti dapat memperpanjang umur simpan, menstabilkan kualitas, dan meningkatkan nilai tambah ekonomi. Cabai yang dikeringkan (kering, bubuk, flakes, premix instan) menurunkan kadar udara <11% dan secara signifikan memperpanjang daya simpan dengan mutu mikrobiologis aman (Marwati et al., 2021; Jalgaonkar et al., 2024; Arya et al., 2024). Selain menjaga mutu gizi dan sensori, pengolahan cabai menjadi bubuk, saus, sambal, abon, produk instan, dan saus cabai skala UMKM terbukti meningkatkan nilai tambah per kg dan layak secara finansial (Elizabeth, 2019; Utomo et al., 2019; Purba et al., 2022; Issue et al., 2022). Pengolahan cabai merah ke dalam bentuk produk setengah jadi, seperti pasta, saus dasar, dan bubuk instan, bertujuan untuk memperpanjang umur simpan, menjaga kestabilan mutu, serta meningkatkan nilai tambah bagi petani maupun industri pengolahan (Renate, 2009).

Dalam pengolahan *puree* cabai merah, sangat penting untuk memperhatikan pemilihan bahan baku itu memilih cabai berwarna merah dengan tingkat kematangan  $\pm 90\%$  dan bebas dari kerusakan mekanis atau mikroba (Marwati et al., 2021). Selain bahan baku, aspek penting yang perlu diperhatikan adalah bahan kemasan yang digunakan untuk *puree* cabai. Bahan kemasan seperti botol kaca/jar dan plastik PVDC diketahui mampu mempertahankan warna merah cerah serta kandungan vitamin C di dalam cabai hingga 3 bulan (Renate, 2019). Penerapan teknologi dalam pengolahan *puree* cabai merah diketahui dapat memperpanjang umur simpan dan menekan kerugian saat panen raya (Bayu et al., 2019; Elizabeth, 2019; Sigalingging et al., 2025). Selain itu, pengolahan cabai merah menjadi *puree* dapat meningkatkan nilai tambah yang sangat besar (Purba et al., 2022).

Produk ini memiliki keunggulan dalam hal kemudahan penyimpanan, fleksibilitas penggunaan sebagai bahan baku berbagai produk pangan, serta potensi yang besar untuk meningkatkan nilai tambah komoditas cabai di tingkat petani (Gusti et al., 2023; Utomo et al., 2019). Berbagai kegiatan pengabdian masyarakat yang telah dilaksanakan di berbagai wilayah Indonesia menunjukkan bahwa pelatihan pengolahan cabai secara nyata mampu meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan motivasi petani dalam mengembangkan produk olahan berbasis cabai (Kustiari et al., 2018; Widyastuti & Nurdyansyah, 2019; Padapi et al., 2022; Kustiari et al., 2023; Erna et al., 2023).

Berdasarkan uraian latar belakang, permasalahan yang dihadapi masyarakat Desa Pondok Meja meliputi rendahnya pengetahuan mengenai penanganan pascapanen cabai

merah yang tepat sehingga menyebabkan tingginya tingkat kerusakan hasil panen, serta keterbatasan keterampilan dalam mengolah cabai merah menjadi produk bernilai tambah. Selain itu, fluktuasi harga cabai yang terjadi terutama pada saat panen raya juga menjadi kendala utama yang berdampak pada menurunnya pendapatan petani. Di sisi lain, pemanfaatan teknologi pengolahan cabai merah, khususnya menjadi produk setengah jadi seperti *puree* cabai merah, belum banyak diterapkan oleh masyarakat sebagai alternatif diversifikasi produk. Adapun rumusan masalah dalam kegiatan pengabdian ini adalah: (1) Bagaimana cara meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat Desa Pondok Meja dalam pengolahan cabai merah menjadi *puree*? (2) Seberapa besar peningkatan pemahaman peserta setelah mengikuti kegiatan pelatihan pengolahan *puree* cabai merah yang diukur melalui instrumen *pre-test* dan *post-test*. Oleh karena itu, melalui sosialisasi dan pelatihan teknologi pengolahan *puree* cabai merah kepada masyarakat Desa Pondok Meja sebagai upaya meningkatkan pengetahuan, keterampilan, serta peluang pengembangan usaha berbasis komoditas lokal (Fahriani et al., 2023; Saadah et al., 2025).

### **METODE PELAKSANAAN**

Program pengabdian kepada masyarakat secara mandiri telah diselenggarakan pada 23 September 2025 di Balai Pertemuan Kantor Kepala Desa Pondok Meja. Kegiatan tersebut diikuti oleh 35 peserta yang menunjukkan antusiasme tinggi, yang terdiri atas perwakilan BUMDes, kelompok tani, dan ibu-ibu PKK. Tahap awal/persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi merupakan 3 tahap utama dalam program ini.

Tahap awal/persiapan dimulai dengan berkoordinasi bersama perangkat desa dan kelompok masyarakat guna menetapkan waktu, lokasi, serta sasaran peserta kegiatan. Pada tahap ini juga dilakukan identifikasi masalah yang dialami masyarakat, seperti yang berhubungan dengan penanganan pascapanen cabai merah dan kebutuhan pelatihan mengenai pengolahan cabai menjadi produk yang memiliki nilai tambah ekonomi. Selain itu, tim pengabdian menyiapkan bahan baku, peralatan pengolahan, serta materi penyuluhan yang akan digunakan selama kegiatan berlangsung.

Tahap pelaksanaan dilakukan dalam bentuk sosialisasi, penyuluhan, demonstrasi teknologi, dan praktik langsung pengolahan cabai merah menjadi *puree*. Pada tahap ini peserta diberikan penjelasan mengenai pentingnya penanganan pascapanen cabai merah untuk menjaga kualitas bahan baku serta potensi pengembangan produk olahan cabai sebagai alternatif diversifikasi pangan. Selanjutnya dilakukan demonstrasi oleh tim pengabdian mengenai tahapan proses pembuatan *puree* cabai merah yang meliputi sortasi bahan baku, pencucian, proses *blanching*, penggilingan menggunakan blender, serta proses pengemasan produk. Dalam proses ini, menggunakan cabai matang merah cerah, segar, tanpa busuk atau luka mekanis harus diperhatikan. Hal tersebut disebabkan karena kualitas

bahan baku menentukan kualitas produk akhir dan nilai tambah olahan cabai merah (Hilary & Wibowo, 2021). Setelah demonstrasi, peserta dilibatkan secara langsung dalam praktik pengolahan agar dapat memahami dan mengaplikasikan teknologi yang diberikan secara mandiri. Secara teknis, tahapan pengolahan melibatkan 5 kegiatan:

1. Pembersihan: Sebanyak 3,5 kg cabai segar disortasi untuk memisahkan bagian yang cacat dan membuang tangkainya.
2. Blanching: Cabai dikukus selama 5 menit pada suhu 80°C. Tahap ini krusial untuk menginaktivasi enzim perusak warna dan tekstur.
3. Pelumatan (*Grinding*): Penghancuran menggunakan blender dengan perbandingan cabai dan air sebesar 3:2.
4. Formulasi: Penambahan asam sitrat (1%), garam dapur/NaCl (2,5%), dan natrium benzoat (0,1%) untuk menstabilkan cita rasa serta memperpanjang umur simpan.
5. Pengemasan & Pasteurisasi: Produk dimasukkan ke dalam botol gelas steril seberat 150 gram, dilanjutkan dengan proses *exhausting* (pengeluaran udara) selama 5 menit hingga suhu pusat botol mencapai 54°C, dan diakhiri dengan pasteurisasi pada suhu 63°C selama 30 menit.

Tahap evaluasi dilakukan untuk mengukur tingkat pemahaman dan keterampilan peserta setelah mengikuti kegiatan pelatihan. Evaluasi dilaksanakan menggunakan instrumen *pre-test* dan *post-test* yang diberikan kepada seluruh 35 peserta sebelum dan sesudah pelatihan. Instrumen evaluasi disusun oleh tim pengabdian dalam bentuk soal pilihan ganda yang mencakup materi penanganan pascapanen cabai merah, definisi dan manfaat *puree*, teknik pengolahan, serta potensi nilai tambah produk. Indikator keberhasilan kegiatan ditentukan berdasarkan: (1) peningkatan persentase jawaban benar peserta dari *pre-test* ke *post-test*, dengan target pencapaian minimal 75%; (2) tingkat partisipasi aktif peserta selama demonstrasi dan praktik; serta (3) kemampuan peserta dalam mempraktikkan secara mandiri tahapan pembuatan *puree* cabai merah. Selain itu, evaluasi juga dilakukan melalui diskusi dan pengamatan langsung terhadap kemampuan peserta dalam mempraktikkan proses pembuatan *puree* cabai merah.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat berupa pelatihan pengolahan cabai merah menjadi *puree* di Desa Pondok Meja diikuti oleh 35 peserta yang terdiri atas kepala desa, perangkat desa, anggota kelompok tani, ibu-ibu PKK, dan masyarakat setempat (Gambar 1). Kegiatan ini diselenggarakan di Kantor Kepala Desa Pondok Meja, Kecamatan Mestong, Kabupaten Muaro Jambi. Rangkaian pelaksanaan kegiatan mencakup tiga tahapan utama, yaitu sosialisasi, demonstrasi teknologi, dan pelatihan praktik pembuatan *puree* cabai merah. Pada tahap sosialisasi, tim pengabdian menjelaskan tujuan dan manfaat kegiatan

kepada peserta, yaitu penerapan teknologi pengolahan cabai merah menjadi *puree* sebagai salah satu upaya untuk meningkatkan nilai tambah komoditas cabai di tingkat masyarakat. Materi yang diberikan meliputi potensi pemanfaatan cabai merah sebagai bahan baku produk olahan, pentingnya penanganan pascapanen yang tepat, serta peluang pengembangan usaha berbasis *puree* cabai merah. Pengolahan cabai menjadi produk setengah jadi, seperti *puree*, merupakan salah satu bentuk diversifikasi produk yang dapat memperpanjang masa simpan bahan baku sekaligus meningkatkan nilai ekonomi komoditas hortikultura.



Gambar 1. Mitra Peserta Kegiatan Pengabdian Masyarakat

Respons peserta terhadap kegiatan sosialisasi menunjukkan tingkat antusiasme yang tinggi. Hal ini tercermin dari partisipasi aktif peserta selama sesi diskusi dan tanya jawab berlangsung. Peserta mengajukan berbagai pertanyaan terkait proses pengolahan, teknik penyimpanan, serta peluang pengembangan usaha berbasis produk olahan cabai. Tingginya minat masyarakat terhadap kegiatan ini menunjukkan bahwa penerapan teknologi pengolahan cabai merah memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai alternatif usaha rumah tangga berbasis potensi lokal. Menurut Bayu et al., (2019), pengolahan hasil pertanian melalui penerapan teknologi pascapanen dapat menjadi salah satu strategi dalam meningkatkan nilai tambah produk sekaligus mengurangi kerugian akibat kerusakan bahan segar.

Selain meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai teknologi pengolahan cabai merah, kegiatan ini juga memberikan pemahaman kepada peserta mengenai pentingnya diversifikasi produk olahan untuk mengatasi permasalahan fluktuasi harga cabai yang sering terjadi pada saat panen raya. Melalui kegiatan ini, masyarakat diharapkan mampu memanfaatkan cabai merah tidak hanya sebagai komoditas segar, tetapi juga sebagai bahan baku produk olahan yang memiliki umur simpan lebih panjang serta nilai ekonomi yang lebih tinggi. Hal ini sesuai dengan Renate (2009) yang menyatakan bahwa pengemasan *puree* cabai merah dengan jenis kemasan yang tepat mampu mempertahankan kualitas produk

hingga 60 hari, serta dengan Purba et al. (2022) yang melaporkan bahwa pengolahan cabai merah menjadi produk setengah jadi menghasilkan nilai tambah yang signifikan bagi petani.

Demonstrasi dilakukan oleh tim pengabdian untuk memperkenalkan secara langsung tahapan teknologi pengolahan cabai merah menjadi *puree* yang sederhana, higienis, dan mudah diterapkan (Gambar 2). Peserta diperkenalkan dengan proses pengolahan yang meliputi pemilihan bahan baku, sortasi dan pencucian, proses *blanching* untuk mengurangi aktivitas enzim dan mikroorganisme, serta penghancuran cabai menggunakan blender. Setelah proses penghalusan, produk dikemas menggunakan kemasan plastik *food grade* yang disegel untuk menjaga kualitas dan memperpanjang masa simpan. Pengemasan merupakan salah satu cara yang efektif untuk melindungi produk dari kerusakan fisik, mekanis, dan mikrobiologis, sekaligus menghambat proses respirasi dan transpirasi sehingga produk tidak mudah busuk dan keriput, serta mampu memperpanjang umur simpan (Julitasari & Suwarta, 2020). Hal ini sejalan dengan hasil penelitian Renate (2009) yang menyatakan bahwa pemilihan jenis kemasan yang tepat pada *puree* cabai merah sangat berpengaruh terhadap kestabilan mutu produk selama penyimpanan.

Pengemasan merupakan salah satu cara yang efektif untuk melindungi produk dari kerusakan fisik, mekanis, dan mikrobiologis, sekaligus menghambat proses respirasi dan transpirasi sehingga produk tidak mudah busuk dan keriput, serta mampu memperpanjang umur simpan (Julitasari & Suwarta, 2020). Hal ini sejalan dengan hasil penelitian Renate (2009) yang menyatakan bahwa pemilihan jenis kemasan yang tepat pada *puree* cabai merah sangat berpengaruh terhadap kestabilan mutu produk selama penyimpanan.



Gambar 2. Tim Pengabdian Masyarakat (Kiri), Dan Kegiatan Penyuluhan Serta Demonstrasi Pengolahan Cabai Merah Menjadi *Puree* (Kanan)

Setelah demonstrasi dilakukan, kegiatan dilanjutkan dengan praktik langsung oleh peserta. Dalam kegiatan ini peserta dilibatkan secara langsung untuk mempraktikkan tiap tahap proses pengolahan, dimulai dari sortasi bahan baku hingga proses pengemasan produk. Kegiatan praktik ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan peserta dalam menerapkan teknologi pengolahan cabai merah secara mandiri. Pendekatan pelatihan yang bersifat partisipatif ini terbukti efektif dalam meningkatkan pemahaman, keterampilan teknis,

dan motivasi peserta untuk berwirausaha berbasis komoditas lokal (Bara et al., 2025). Antusiasme peserta dapat dilihat dari keterlibatan langsung dan aktif dalam proses praktik serta diskusi mengenai teknik pengolahan dan peluang pengembangan usaha berbasis produk *puree* cabai merah. Partisipasi aktif ini juga tercermin dalam sesi tanya jawab yang berlangsung secara dinamis, di mana terjadi interaksi dua arah antara pemateri dan peserta. Melalui proses tersebut, peserta tidak hanya menerima informasi, tetapi juga mampu menyampaikan pengalaman serta kendala yang dihadapi, sehingga proses pembelajaran menjadi lebih efektif (Arifianto et al., 2025).

Melalui kegiatan demonstrasi dan praktik ini, peserta memperoleh pemahaman yang lebih baik mengenai teknik pengolahan cabai merah menjadi produk setengah jadi yang memiliki nilai tambah secara ekonomi. Selain itu, Masyarakat mendapat gambaran melalui kegiatan ini berupa peluang pemanfaatan cabai merah sebagai bahan baku produk olahan yang dapat dikembangkan menjadi usaha rumah tangga berbasis potensi lokal. Pelatihan pengolahan pangan yang disertai dengan pendampingan praktik langsung dan diskusi kewirausahaan terbukti mampu meningkatkan keterampilan peserta serta pemahaman masyarakat dalam mengolah bahan baku lokal secara mandiri (Ningsih et al., 2025). Hal ini sejalan dengan temuan Bara et al. (2025) yang menyatakan bahwa pelatihan teknis yang dilengkapi dengan pendampingan produksi dan pengenalan strategi pemasaran dapat meningkatkan kapasitas masyarakat dalam mengelola produk olahan pangan lokal secara optimal.

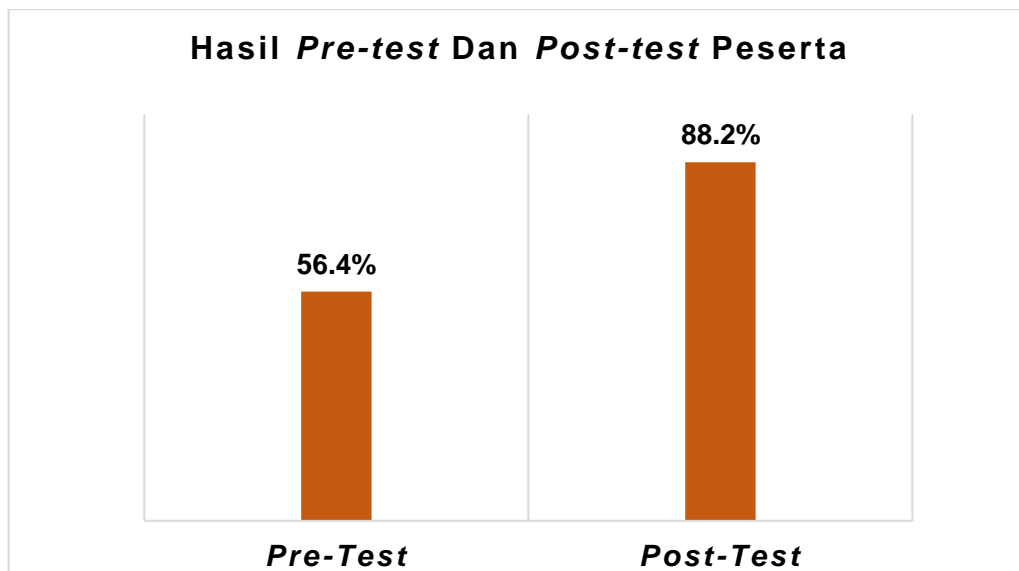
Evaluasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan untuk mengetahui efektivitas pelaksanaan pelatihan dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta terkait teknologi pengolahan *puree* cabai merah. Metode evaluasi dilakukan menggunakan pendekatan *pre-test* dan *post-test* kepada seluruh peserta kegiatan yang berjumlah 35 orang. *Pre-test* diberikan sebelum penyampaian materi dan demonstrasi teknologi, sedangkan *post-test* diberikan setelah seluruh rangkaian kegiatan pelatihan selesai dilaksanakan. Evaluasi ini bertujuan untuk mengukur tingkat peningkatan pemahaman peserta terhadap materi yang disampaikan. Secara umum, hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan tingkat pengetahuan peserta setelah mengikuti kegiatan pelatihan. Pada tahap *pre-test*, sebagian peserta masih belum memahami konsep dasar pengolahan cabai merah menjadi *puree*, manfaat teknologi pengolahan pangan, serta teknik penyimpanan produk yang benar. Hal ini terlihat dari variasi jawaban peserta yang masih cukup beragam dan sebagian masih memilih jawaban yang kurang tepat.

Berdasarkan hasil pengolahan data kuisioner, rata-rata tingkat jawaban benar pada *pre-test* sebesar 56,4%, sedangkan pada *post-test* meningkat menjadi 88,2% (Gambar 3). Peningkatan ini menunjukkan bahwa kegiatan sosialisasi, demonstrasi, dan praktik langsung

yang dilakukan selama kegiatan pelatihan mampu meningkatkan pemahaman peserta secara signifikan.

Pada *pre-test*, beberapa pertanyaan yang masih banyak dijawab kurang tepat oleh peserta antara lain terkait dengan definisi *puree* cabai merah, fungsi teknologi pengolahan pangan, serta cara penyimpanan produk *puree* yang benar. Sebagai contoh, pada pertanyaan mengenai definisi *puree* cabai merah, hanya sekitar 18 peserta (51%) yang menjawab benar bahwa *puree* merupakan hasil pengolahan cabai menjadi pasta atau bubur halus. Sebagian peserta lainnya masih menganggap *puree* sebagai cabai kering atau cabai yang diawetkan dengan garam.

Selain itu, pada pertanyaan mengenai faktor utama penyebab cabai cepat rusak setelah panen, hanya 20 peserta (57%) yang menjawab benar bahwa cabai memiliki kandungan air yang tinggi, sehingga mudah mengalami kerusakan pascapanen. Hal ini menunjukkan bahwa pengetahuan masyarakat mengenai karakteristik fisiologis cabai merah masih relatif terbatas sebelum kegiatan pelatihan dilaksanakan.



Gambar 3. Perbandingan Hasil *Pre-test* Dan *Post-test* Peserta Pelatihan Pengolahan *Puree* Cabai Merah

Setelah kegiatan sosialisasi dan praktik pengolahan dilakukan, hasil dari *post-test* menampilkan kenaikan yang cukup signifikan pada Gambar 3. Sebagian peserta telah mampu memahami konsep dasar pengolahan *puree* cabai merah, manfaat teknologi pengolahan pangan, serta peluang pemanfaatannya sebagai produk bernilai tambah. Pada pertanyaan mengenai definisi *puree* cabai merah, jumlah peserta yang menjawab benar meningkat menjadi 33 orang (94%). Demikian pula pada pertanyaan mengenai manfaat utama teknologi pengolahan *puree* cabai merah, sebanyak 32 peserta (91%) telah memahami bahwa tujuan utamanya adalah untuk menambah umur masa simpan dan meningkatkan nilai tambah dari cabai.

Peningkatan pemahaman juga terlihat pada pertanyaan mengenai teknik penyimpanan produk. Jika pada *pre-test* hanya 19 peserta (54%) yang mengetahui bahwa *puree* cabai sebaiknya disimpan dalam wadah tertutup rapat, maka pada *post-test* jumlah tersebut meningkat menjadi 31 peserta (89%) yang menjawab benar bahwa penyimpanan sebaiknya dilakukan dalam wadah tertutup rapat pada suhu sejuk atau dingin. Hal ini menunjukkan bahwa peserta tidak hanya memahami konsep dasar, tetapi juga aspek teknis yang berperan penting dalam menjaga kualitas dan keamanan produk.

Selain aspek teknis pengolahan, pemahaman peserta mengenai manfaat ekonomi dari pengolahan cabai merah juga mengalami peningkatan. Sebanyak 30 peserta (86%) pada *post-test* menyatakan bahwa pengolahan cabai menjadi *puree* dapat membantu meningkatkan stabilitas harga serta membuka peluang usaha berbasis produk olahan cabai. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan pengabdian tidak hanya meningkatkan pengetahuan teknis masyarakat, tetapi juga memperluas wawasan mengenai potensi pengembangan usaha berbasis komoditas lokal.

Hasil evaluasi ini menampilkan bahwa metode pelatihan yang dilakukan, dengan kombinasi antara penyuluhan/sosialisasi, demonstrasi teknologi, dan praktik langsung, terbukti efektif dalam meningkatkan pemahaman masyarakat. Metode pembelajaran yang bersifat partisipatif memungkinkan peserta untuk tidak hanya menerima informasi secara teoritis, tetapi juga mengalami langsung proses pengolahan produk. Pendekatan ini sejalan dengan teori *experiential learning* yang menyatakan bahwa keterlibatan langsung dalam proses belajar akan meningkatkan pemahaman dan retensi pengetahuan secara signifikan (Cliffs, 2006).

Dari perspektif agroindustri, pengolahan cabai merah menjadi *puree* merupakan bentuk nyata dari penciptaan nilai tambah melalui proses pengolahan. Menurut Hayami et al. (1987), nilai tambah dalam produk pertanian diperoleh melalui perubahan bentuk, peningkatan kualitas, serta perpanjangan umur simpan produk. Hal ini diperkuat oleh hasil kegiatan yang menunjukkan bahwa mayoritas peserta telah memahami fungsi utama pengolahan sebagai upaya memperpanjang daya simpan sekaligus meningkatkan nilai ekonomi cabai merah (Hayami, Y., Kikuchi, M., & Marciano, 1987). Selain itu, hasil ini juga sejalan dengan penelitian di bidang teknologi pengolahan pangan yang menyatakan bahwa pengolahan hasil hortikultura menjadi produk setengah jadi seperti *puree* dapat mengurangi kehilangan pascapanen serta menjaga stabilitas harga di tingkat petani (Berk, 2018). Proses pengolahan seperti penghancuran, pemanasan awal (*blanching*), dan pengemasan berperan penting dalam mempertahankan mutu produk dan memperpanjang umur simpan (P.J. Fellows, 2009).

Lebih lanjut, keberhasilan peningkatan pemahaman peserta juga menunjukkan efektivitas transfer teknologi dalam kegiatan pengabdian masyarakat. Hal ini sejalan dengan teori difusi inovasi yang menyatakan bahwa adopsi teknologi baru akan lebih efektif apabila

disertai dengan pendekatan partisipatif dan praktik langsung (Rogers, 2003). Dengan adanya pendampingan dan demonstrasi, peserta tidak hanya memahami konsep, tetapi juga memiliki kesiapan untuk mengimplementasikan teknologi tersebut secara mandiri.

Dengan demikian, hasil *pre-test* dan *post-test* menunjukkan bahwa kegiatan pelatihan pengolahan *puree* cabai merah di Desa Pondok Meja tidak hanya berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan teknis masyarakat, tetapi juga memperkuat pemahaman mengenai pentingnya inovasi dalam meningkatkan nilai tambah komoditas lokal. Kegiatan ini berpotensi menjadi langkah awal dalam pengembangan usaha berbasis agroindustri skala rumah tangga yang berkelanjutan.

## KESIMPULAN

Program pengabdian di Desa Pondok Meja secara efektif telah meningkatkan literasi teknologi dan keterampilan praktis masyarakat dalam mengelola hasil panen cabai merah. Inovasi teknologi *puree* terbukti menjadi solusi jitu dalam menghadapi masalah klasik fluktuasi harga dan keterbatasan masa simpan komoditas segar. Agar keberlanjutan program ini terjaga, dibutuhkan pendampingan lebih lanjut yang berfokus pada aspek legalitas produk melalui perizinan P-IRT, pengembangan branding yang menarik, serta penguatan strategi pemasaran digital. Dengan demikian, *puree* cabai Desa Pondok Meja dapat menjadi produk yang unggulan untuk dapat bersaing di pasar yang lebih besar.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada Perangkat Desa Pondok Meja, Kecamatan Mestong, Kabupaten Muaro Jambi, serta ibu-ibu kelompok PKK pada Desa Pondok Meja yang telah menunjukkan partisipasi aktif dan antusiasme tinggi selama seluruh rangkaian kegiatan pelatihan berlangsung. Dukungan berbagai pihak dalam pelaksanaan kegiatan, pendampingan peserta, serta dokumentasi juga sangat berarti sehingga program ini dapat berjalan dengan lancar.

## DAFTAR PUSTAKA

- Angraini, D., Herison, C., Simarmata, M., Ganefianti, D. W., Sukisno, & Rustikawati. (2025). Growth and Yield Performance of Cayenne Peppers in Ultisols. *Terra: Journal of Land Restiration*, 8(1), 43–49.
- Anjayani, D., & Ambarwati, E. (2021). Mutu dan Daya Simpan Buah Cabai Merah ( *Capsicum annuum* L .) sebagai Tanggapan terhadap Berbagai Jenis Pupuk Hayati. *Vegetalika*, 10(3), 159–173.
- Arifianto, E. Y., Saleh, A. M., Anandya, A., Hafidzi, R. A., Angestiana, N., Silfiani, F. T., & Mukarromah, R. C. (2025). Pemberdayaan Masyarakat Rusunawa Tambaan melalui Pelatihan Inovasi dan Diversifikasi Produk Olahan Ikan Lele Bernilai Tambah. *Jurnal Pengabdian Masyarakat: Pemberdayaan, Inovasi Dan Perubahan*, 5(6), 84–91.

<https://doi.org/10.59818/jpm.v5i6.2225>

- Arya, M., Kumari, P., Kumar, G., Chauhan, A. S., & Giridhar, P. (2024). Insights into the chili phytochemicals , bioactive components , and antioxidant activity of instant premixes ( green and red chillies ) and their reconstitution products. *Food Production, Processing and Nutrition*, 6(72), 1–16. <https://doi.org/10.1186/s43014-024-00248-2>
- Asmaida, & Hardita, R. (2024). Peran dan Kontribusi Curahan Waktu Kerja Wanita Pada Usahatani Karet (*Hevea brasiliensis*) di Desa Pondok Meja Kecamatan Mestong Kabupaten Muaro Jambi 1Asmaida. *Jurnal MeA (Media Agribisnis)*, 9(1), 52–58. <https://doi.org/10.33087/mea.v9i1.220>
- Astining C, A., & Bangun, R. H. B. (2020). Karakteristik petani dan kelayakan usahatani cabai besar (*Capsicum Annuum L*) dan cabai rawit (*Capsicum Frutescens L*) di Sumatera Utara. *Jurnal Agribisnis Dan Sosial Ekonomi Pertanian UNPAD*, 5(1), 49–58.
- Bara, A. P., Kodo, Y., Peten, Y. P., Ethelbert, Y. K., & Kaha, H. L. (2025). Peningkatan Keterampilan Pengelolaan Produk Olahan Pangan Lokal melalui Pelatihan di Desa Retraen , Kecamatan Amarasi Selatan , Kabupaten Kupang. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia (JAMSI)*, 5(4), 1287–1296.
- Bayu, E. S., Ariani, F., Susilo, H., Tafsin, M., & Tulus. (2019). Developing Red Chilli Downstream Business in Simalungun District. *Journal of Saintech Transfer (JST)*, 2(1), 7–12.
- Berk, Z. (2018). *Food Process Engineering and Technology Third Edition Berk*.
- Cliffs, E. (2006). *Experiential learning : experience as the source of learning and development. 1984*.
- Elizabeth, R. (2019). Pengembangan agribisnis dan pengolahan mendukung kesejahteraan petani cabe merah. *Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis.*, 5(2), 413–435.
- Erna, Khairani, E., Ratnawati, Amna, Hidayah, I., Amiruddin, & Asri, R. (2023). Pelatihan dan pengolahan cabai merah menjadi produk abon cabai di desa gunung bahgie aceh tengah. *Communnity Development Journal*, 4(5), 10055–10062.
- Fahriani, L., Rifaldi, Izzah, A., Ma'arif, M. S., Sabina, A. N., Rizky, & Sapar. (2023). Pengolahan Cabai Merah Besar Menjadi Produk Selai ( Processing Large Red Peppers in to Jam Product ). *Vivabio*, 5(1), 6–12.
- Gusti, S., Liza, D., & Budi, S. (2023). Peningkatan Nilai Tambah Cabai Merah ( *Capsicum annum L .* ) Melalui Berbagai Proses Pengolahan. *Jurnal Altifani*, 3(6), 807–815. <https://doi.org/10.25008/altifani.v3i6.499>
- Hayami, Y., Kikuchi, M., & Marciano, E. B. (1987). *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java A Perspective From A Sunda Village and Masdjidin Siregar* (Issue 8).
- Hilary, D., & Wibowo, I. (2021). Pengaruh kualitas bahan baku dan proses produksi terhadap kualitas produk PT. Menjangan Sakti Diowita. *Jurnal Manajemen Bisnis Krisnadwipayana*, 9(1), 1–11.
- Husna, N., Yusdiana, & Desparita, N. (2024). Jurnal Sains Pertanian Fluktuasi Harga Cabai Merah Keriting ( *Capsicum annum L .* ) di Provinsi Aceh. *Jurnal Sains Pertanian*, 8(2), 58–62.
- Isnirobot. (2022). Analisis Pengaruh Luas Panen, Harga Jual dan Produktivitas Terhadap

Jumlah Produksi Cabai Merah (*Capsicum annum* L.) di Indonesia Tahun 1999-2019. *Jurnal Ilmu Pertanian Journal*, 10(3), 278–290.

- Issue, V., Putri, D. A., & Afmiranti, G. (2022). Value added and business feasibility analysis of chili sauce products in Banggae District , Majene Regency. *Anjoro : International Journal of Agriculture and Business*, 3(2), 65–72. <https://doi.org/10.31605/anjoro.v3i2.1929>
- Jalgaonkar, K., Mahawar, M. K., Girijal, S., & HP, G. (2024). Post - harvest profile , processing and value addition of dried red chillies ( *Capsicum annum* L .). *Journal of Food Science and Technology*, 61(2), 201–219. <https://doi.org/10.1007/s13197-022-05656-1>
- Julitasari, E. N., & Suwarta. (2020). Analisis nilai tambah produk cabe akibat over supply di masa pandemi covid-19 (studi di Kecamatan Karangploso Kabupaten Malang). *Conference on Innovation and Application of Science and Technology, Ciastech*, 285–292.
- Kementerian Pertanian. (2023). *Outlook cabai: Komoditas pertanian subsektor hortikultura*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian Tahun 2023.
- Kesumawati, N., & Hayati, R. (2016). Kabupaten Rejang Lebong processing product diversification of red chilli as after harvest handling alternative. *Dharma Raflesia Unib Tahun XIV*, 2, 167–176.
- Kustiari, R., Sejati, W. K., & Yulmahera, R. (2018). Integrasi pasar dan pembentukan harga cabai merah di Indonesia. *Jurnal Agro Ekonomi*, 36(1), 39–53.
- Kustiari, T., Astutik, D. F., & Djamali, R. A. (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.
- Marwati, T., Wanita, P. Y., Djaafar, T. F., Hatmi, R. U., Apriyati, E., & Indrasari, S. D. (2021). Effect of Blanching and Drying Process on Physicochemical and Microbiological Characteristics of Dried Chili. *International Journal on Advanced Science Engineering Information Technology*, 11(3), 1001–1006.
- Nuha, M. R., Putri, T. A., & Utami, A. D. (2023). Pendapatan Usahatani Cabai Merah Berdasarkan Musim di Provinsi Jawa Tengah. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI)*, 28(2), 323–334. <https://doi.org/10.18343/jipi.28.2.323>
- P.J. Fellows. (2009). *Food Processing Technology Principles and Practice*.
- Parmadi, Emilia, & Zulgani. (2018). Daya saing produk unggulan sektor pertanian Indonesia dalam hubungannya dengan pertumbuhan Ekonomi. *Jurnal Paradigma Ekonomika*, 13(2), 77–86.
- Purba, H. J., Ariningsih, E., Septanti, K. S., Suharyono, S., & Sinuraya, J. F. (2022). Gaining added value of chili ( *Capsicum annum* L .) through processing and its challenges : A case in Bandung , West Java. *E3S Web of Conferences*, 361(01011), 1–7.
- Ramdani, H., Wicaksono, R., & Fachruddin, M. A. (2018). Penambahan Natrium Metabisulfit (  $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$  ) terhadap Vitamin C dan Warna pada Proses Pengeringan Cabai Merah ( *Capsicum annum* L . ) dengan Tunnel Dehydrator. *Jurnal Agronida*, 4(2), 88–97.
- Renate, D. (2009). Pengemasan puree cabe merah dengan berbagai jenis plastik yang dikemas vakum (packaging of red chilli puree with various types of plastic vacum packaged). *Jurnal Teknologi Industri Dan Hasil Pertanian*, 14(1), 80–89.
- Renate, D. (2019). Packaging materials of red chilli puree. *IOP Conf. Series: Earth and*

*Environmental Science*, 230(012031), 1–6. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/230/1/012031>

Rogers, E. M. (2003). *Diffusion of Innovations, 5th Edition*.

Saadah, M., Sampoerno, M. N., Ragbah, I., Maharani, B., Ikhsal, F. Al, & Ritauli, B. (2025). Pendampingan Pengembangan Produk Olahan Cabai sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan Ekonomi Masyarakat Desa Maju Jaya Kecamatan Kumpeh Ulu. *Abdi: Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 7(4), 1244–1251.

Sigalingging, R., Ayu, P. C., Rizaldi, T., & Puteri, V. M. (2025). Community service to increase red chilli economic value with post- harvest technology at Poktan Berkah Tani , Pulau Gambar Village , Serbajadi District , Serdang Bedagai District. *Journal of Saintech Transfer*, 8(1), 17–23.

Utomo, D., Murtadlo, K., & Novia, C. (2019). Peningkatan pengetahuan aneka olahan cabai merah besar untuk kemandirian ekonomi masyarakat. *Jurnal Teknologi Pangan*, 10(2), 100–105.

Wahyuni, T. S., Satriani, R., & Mandamdari, A. N. (2024). Mimbar Agribisnis : Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis Pengaruh Fluktuasi Harga Cabai Rawit Merah Terhadap Inflasi di Kabupaten Banyumas. *Mimbar Agribisnis: Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 10(2), 1866–1877.

Wibisonya, I. (2025). Analisis Efisiensi Produksi Cabai Merah Keriting di Kabupaten Cianjur Irawan. *Journal of Agribusiness Science and Rural Development (JASRD)*, 4(2), 108–118.