



**Pelatihan Pembuatan Aneka Produk Olahan Cabai dan Bawang Merah sebagai Upaya Peningkatan Nilai Jual Hasil Pertanian dan Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Di Kalurahan Bugel, Kapanewon Panjatan, Kulonprogo, DIY**

***Training on Making Various Processed Food Products of Chili and Shallots as an Effort to Increase the Selling Value of Agricultural Products and Empower Housewives in Bugel Village, Kapanewon Panjatan, Kulonprogo, DIY***

**Tien Aminatun\*, Fitri Rahmawati, Anna Rakhmawati, Rizka Apriani Putri, Budiwati dan Tutik Rahayu**

**\*\*Jurusan Pendidikan Biologi, Universitas Negeri Yogyakarta,**

**\*Email: [tien\\_aminatun@uny.ac.id](mailto:tien_aminatun@uny.ac.id)**

---

**Abstrak**

Kalurahan Bugel merupakan salah satu kalurahan di kapanewon Panjatan Kulonprogo yang masih menerapkan sistem sawah Surjan. Permasalahan yang dihadapi oleh petani adalah saat panen raya biasanya harga cabai dan bawang merah akan turun drastis menyebabkan petani mengalami kerugian. Teknologi pengolahan pasca panen tersebut dapat dijadikan alternatif dalam menjual produk hasil panen dan juga dapat dilakukan untuk mencegah cabai dan bawang merah terbuang sia-sia. Produk yang dihasilkan berupa dua macam sambal yaitu sambal basah dan sambal kering (berupa bubuk) serta produk olahan bawang berupa bawang merah. Produk sambal diminati oleh para peserta terutama produk berupa sambal bubuk yang saat ini sedang berkembang di masyarakat. Produk hasil olahan ini diharapkan dapat bertahan lebih lama daripada bahan bakunya sehingga dapat disimpan dan juga dijual dengan harga yang lebih tinggi. Hasil evaluasi pelatihan menunjukkan bahwa masyarakat antusias untuk menerima pelatihan dan juga tertarik untuk mengembangkan produk-produk yang diujicobakan lebih lanjut. Hasil angket kepuasan pelanggan menunjukkan bahwa masyarakat merespon positif terhadap pelatihan yang diberikan dan juga berharap ada kegiatan yang berkelanjutan dalam bentuk pendampingan dalam menghasilkan produk-produk lain khas Kalurahan Bugel.

Kata kunci: Bawang Merah, Cabai, Pelatihan, Peningkatan Nilai Jual

**Abstract**

*Bugel is one of districts in Kulon Progo Regency that uses Surjan Method in planting rice as their local agricultural system. One of major problems faced by the farmer during harvest season is the drop of the yields' price which then lead to the financial loss for the farmers. In order to anticipate the same issue happens in the next harvest season, farmers in subdistrict Bugel, District of Panjaten, Kulon progo Regency want to have a training in regard to process the food such as Red Chilli and Shallot, therefore rotten and damaged yields due to the longer time of storage can be reduced or even avoided. After being processed through the postharvest techniques, those yields are expected to increase in prices thus they will bring profit and more income for the citizens. This training aims to introduce postharvest techniques that can be used to store the yields longer and also to train citizens on food processing which resulted in finer product and ultimately can be sold in higher price. Red Chilli and Shallots are the main yields harvested during the harvest season outside Rice. Two types of Sambal made from red Chilli and processed food of Shallots (Fried Shallot) are made during the practice. These products hopefully will last longer in storage and also can be sold in higher price compared to the fresh ones. Customer satisfactory surveys results showed that attendance were responded positively towards the training. Based on the evaluation, citizens wish for similar training in the future with topic regarding the health and safety of the products as well as the marketing aspect of them.*

*Key words: Chili, Shallots, Selling Value Improvement, Training.*

---

## Pendahuluan

Kulonprogo merupakan salah satu kabupaten di Daerah Istimewa Yogyakarta dengan kondisi geomorfologi khusus karena merupakan daerah fluviomarin yang dulunya berupa rawa. Ciri dari tanah pada area ini adalah tipis dan berpasir sehingga membuat kondisi drainase pada wilayah tersebut kurang baik untuk persawahan. Untuk mengatasi hal tersebut maka dalam melakukan penanaman padi dibuat dengan sistem Sawah Surjan. Sistem Surjan merupakan sistem pertanian yang dilakukan secara selang-seling antara tanaman padi dan palawija. Sistem ini diterapkan oleh para petani Kulonprogo secara turun-temurun selama puluhan tahun guna mengantisipasi kondisi lahan pertanian yang ada. Sawah surjan adalah sistem pengelolaan sawah yang merupakan ciri khas di pesisir Kulon Progo, sebagai adaptasi terhadap kondisi tanah sisa rawa yang tipis dan berpasir tersebut [1].

Sawah Surjan pada dasarnya merupakan sistem sawah multiple cropping yaitu penanaman banyak jenis tanaman dalam satu lokasi persawahan. Tujuan penerapan multiple cropping antara tanaman padi dengan sistem surjan adalah sebagai berikut : (1) Untuk diversifikasi tanaman, (2) Menjaga agar tanah tidak menjadi asam, (3) Mengurangi bahaya kekeringan, (4) Mengurangi keracunan akibat genangan, (5) Mengurangi resiko kegagalan dalam budidaya, dan (6) Meningkatkan pendapatan petani melalui penanaman secara multiple cropping [1].

Kalurahan Bugel merupakan salah satu kalurahan di kapanewon Panjatan Kulonprogo yang masih menerapkan sistem sawah Surjan. Selain tanaman padi, petani di kalurahan ini menanam cabai dan bawang merah secara berselang-seling. Tanaman utama yang digunakan oleh masyarakat terutama di Kalurahan Bugel dalam sistem persawahan ini adalah cabai dan bawang merah.

Permasalahan yang dihadapi oleh petani adalah saat panen raya biasanya harga cabai dan bawang merah akan turun drastis menyebabkan petani mengalami kerugian. Pada tahun 2021, turunnya harga cabai disertai dengan situasi pandemi menyebabkan arus transportasi dan distribusi barang terhambat sehingga

mengakibatkan cabai dan bawang merah pada akhirnya hasil panen tidak dapat terjual dan membusuk. Petani di Kulonprogo mengalami kerugian besar karena sebagian besar hasil panen yang juga merupakan komoditas utama selain padi tersebut tidak dapat didistribusikan dan dijual [2].

Belajar dari pengalaman tersebut, warga Kulonprogo terutama petani dari Kalurahan Bugel, Kapanewon Panjatan menginginkan adanya pelatihan yang dapat digunakan untuk mengolah hasil panen (cabai dan bawang merah) sehingga tidak terbuang percuma apabila terjadi situasi yang serupa di masa mendatang. Teknologi pengolahan pasca panen tersebut dapat dijadikan alternatif dalam menjual produk hasil panen dan juga dapat dilakukan untuk mencegah cabai dan bawang merah terbuang sia-sia. Setelah diolah, diharapkan juga terjadi peningkatan nilai jual dan memberikan keuntungan lebih pada petani. Selain itu, penjualan dan distribusi juga tidak terbatas oleh waktu karena hasil produk olahan komoditas cabai dan bawang merah dapat disimpan dalam waktu lama [3];[4].

Berdasarkan permasalahan tersebut maka Program pengabdian ini bertujuan untuk :

a. Memberikan pelatihan kepada masyarakat dalam pengolahan sumber daya hasil alam berupa cabai dan bawang merah menjadi produk dengan nilai yang lebih tinggi dan dapat disimpan dalam periode yang cukup panjang.

b. Memberikan kesempatan pada petani untuk berkreasi dalam mengolah hasil pertanian lokal berupa cabai dan bawang merah menjadi berbagai macam tipe makanan olahan yang dapat dikembangkan secara mandiri.

## Solusi/Teknologi

Berdasarkan analisis situasi, diketahui bahwa kelompok masyarakat petani di Kalurahan Bugel Kulonprogo mengeluhkan adanya kesulitan dalam penjualan hasil panen dikarenakan saat panen raya biasanya harga cabai dan bawang merah akan turun drastis menyebabkan petani mengalami kerugian. Oleh karena itu, sasaran dalam kegiatan pengabdian ini adalah masyarakat

petani yang ada Kalurahan Bugel, Kapanewon Panjatan, Kabupaten Kulonprogo, DIY. Masyarakat petani di Kalurahan Bugel masih mengandalkan sistem pertanian sawah surjan yang umumnya dilakukan di kabupaten Kulon Progo, dengan multicropping antara tanaman padi, cabai dan bawang merah. Masyarakat diberikan pelatihan tentang cara penyimpanan, pengolahan dan juga pengemasan produk yang nantinya diharapkan dapat dijual dalam rentang waktu yang lebih luas dan juga harga yang lebih tinggi.

### Hasil dan Diskusi

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan atas permintaan masyarakat terutama ibu rumah tangga yang menginginkan adanya pelatihan untuk mengolah hasil pertanian. Kalurahan Bugel merupakan salah satu kelurahan di Kapanewon Panjatan Kulon Progo yang masih menggunakan sistem pertanian sawah Surjan. Pada masa panen terutama panen Raya nilai jual komoditas menurun drastis mengakibatkan kerugian pada petani. Atas permintaan warga, maka kemudian diadakan pelatihan pengawetan dan pengolahan hasil panen terutama hasil pertanian berupa Cabai dan Bawang Merah.

Pelaksanaan kegiatan diawali dengan survey yang dilaksanakan pada bulan pertama dilanjutkan dengan koordinasi dengan pihak terkait dan penentuan waktu pelatihan. Pelatihan dilaksanakan pada tanggal 13 November 2022 bertempat di salah satu rumah warga mengingat keterbatasan alat jika diadakan di Balai Kelurahan. Pada pelatihan ini juga diundang Dr. Fitri Rahmawati dari prodi Pendidikan Tata Boga untuk memberikan materi tentang pengawetan dan pengolahan pasca panen Cabai dan bawang merah.

Pelaksanaan pelatihan dimulai dari pukul 8.00 hingga pukul 13.00 WIB dan diikuti oleh 27 ibu rumah tangga yang berasal dari berbagai padukuhan di kelurahan Bugel. Pemaparan diawali dengan pretest bagi para peserta kemudian penjelasan terkait proses-proses pengawetan makanan sederhana yang dapat dilakukan di tingkat rumah tangga seperti pengeringan melalui penjemuran atau

menggunakan oven pengering dan juga teknik-teknik pengolahan lainnya yang dapat dilakukan untuk memperpanjang dan meningkatkan nilai jual.

Setelah pemaparan, kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan dan praktek pengolahan cabai dan bawang merah. Pada kesempatan ini dipraktikkan dua resep dasar olahan cabai dan satu resep pengolahan bawang merah yang nantinya dapat dikembangkan secara mandiri oleh ibu-ibu rumah tangga. Resep dasar terutama untuk olahan cabai, diharapkan dapat dikembangkan dengan menambahkan bahan-bahan tambahan sesuai dengan sumber daya yang dimiliki oleh daerah kalurahan Bugel. Sebagai contoh, sambal yang digunakan sebagai resep dasar dapat dimodifikasi dengan menambahkan Ikan Wader yang diperoleh dari sungai-sungai yang ada di Kalurahan Bugel.

Pada praktek ini dibuat dua bentuk sambal yaitu sambal bubuk yang berasal dari cabai yang telah dikeringkan sebelumnya., sedangkan resep sambal yang kedua merupakan sambal bawang dasar yang nantinya dapat dikombinasikan dengan protein hewani lain seperti cumi-cumi, teri atau bahkan Ikan Wader sungai khas Kalurahan Bugel. Untuk bawang merah, bentuk pengolahan yang dibuat adalah bawang merah hasil panen masyarakat Bugel.

Selama pelaksanaan terlihat antusiasme warga yang sangat besar. Semua peserta terlibat dalam proses praktik mulai dari tahap persiapan hingga pengemasan. Selain mengolah bahan pokok yang ada, peserta juga dilatih dalam teknis persiapan serta proses pengolahan hingga pengemasan yang higienis. Hal ini penting untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan memenuhi syarat dari segi kesehatan.

Praktik berlangsung selama lebih kurang 4 jam dan pada akhir pelaksanaan praktik diadakan evaluasi. Evaluasi yang dilaksanakan terdiri dari 3 macam yaitu evaluasi peserta terhadap materi yang diberikan melalui post tes, evaluasi produk serta evaluasi kepuasan peserta terhadap keseluruhan rangkaian acara pelatihan melalui angket kepuasan pelanggan.

Produk yang dihasilkan berupa dua macam sambal yaitu sambal basah dan sambal kering (berupa bubuk) serta produk olahan

bawang berupa bawang merah. Produk sambal diminati oleh para peserta terutama produk berupa sambal bubuk yang saat ini sedang berkembang di masyarakat. Produk hasil olahan ini diharapkan dapat bertahan lebih lama daripada bahan bakunya sehingga dapat disimpan dan juga dijual dengan harga yang lebih tinggi. Namun demikian masih perlu adanya peningkatan dari segi teknis produksi dikarenakan alat yang dimiliki oleh masyarakat masih terbilang sederhana. Apabila produksi telah berjalan diharapkan masyarakat dapat mengolah hasil panen dengan lebih baik dengan menggunakan alat-alat produksi yang lebih canggih.

Berdasarkan hasil pretes dan post tes diketahui bahwa pada dasarnya peserta pelatihan yaitu ibu-ibu rumah tangga di Kalurahan Bugel telah memiliki pengetahuan yang baik dengan rata-rata nilai pretes adalah 7,4 sedangkan rata-rata nilai post test sebesar 7,9 (dari skala 10). Terdapat 2 peserta dengan nilai post test sempurna dan nilai pretest sebelumnya yang cukup tinggi yaitu pada skor 8 dan 9. Dua peserta memiliki skor pretest – post tes yang menurun sedangkan 11 peserta mengalami peningkatan skor pada post test. Secara umum dapat disimpulkan bahwa peserta telah memiliki pengetahuan yang baik, namun kurang dari segi motivasi sehingga perlu adanya pendampingan dalam praktek dan monitoring berkelanjutan.



Gambar 1. Gambaran Perbandingan Penerimaan Materi sebelum dan sesudah p ematerian  
Keterangan :Jumlah peserta yang mengikuti tes =25

Hasil pre dan post test tersebut juga didukung oleh hasil angket kepuasan peserta. Secara umum peserta menilai positif kegiatan

yang dilakukan. Sebagian besar peserta menginginkan adanya pelatihan berkelanjutan dengan materi yang lebih variatif, teknik pengemasan yang lebih menarik dan higienis sehingga dapat membantu masyarakat lebih lanjut dalam menghasilkan produk yang bernilai jual serta sesuai dengan standar kesehatan yang ada. Dengan demikian, untuk kegiatan ke depan diharapkan dapat melanjutkan kegiatan yang telah terselenggaranya sebelumnya sekaligus pihak UNY dapat menjadi pendamping untuk dapat membantu masyarakat dalam mengembangkan produk bernilai jual.

Tabel 1. Hasil angket kepuasan pelanggan dari peserta pelatihan

No	Pernyataan	Rerata Skor
1	Kesesuaian kegiatan pengabdian dengan kebutuhan masyarakat	3.05
2	Kerja sama pengabdian dengan masyarakat	3.09
3	Memunculkan aspek pemberdayaan masyarakat	3.14
4	Meningkatkan motivasi masyarakat untuk berkembang	3.18
5	Sikap/perilaku pengabdian di lokasi pengabdian	3.23
6	Komunikasi/ koordinasi LPPM dengan penanggung jawab lokasi pengabdian	3.14
7	Kesesuaian waktu pelaksanaan dengan kegiatan masyarakat	3.05
8	Kesesuaian keahlian pengabdian dengan kegiatan	2.95

	pengabdian	
9	Kemampuan mendorong kemandirian/ swadaya masyarakat	3.05
10	Hasil pengabdian dapat dimanfaatkan masyarakat	3.32

Berdasar tabel di atas maka diketahui bahwa skor rata-rata dari semua pernyataan adalah di atas 3, kecuali pada pernyataan “kesesuaian waktu pelaksanaan dengan kegiatan masyarakat” yang rata-rata skornya adalah 2.95. Hal ini dikarenakan oleh terbatasnya waktu sehingga tidak semua keinginan peserta dapat terakomodasi. Peserta menginginkan praktik dengan berbagai macam resep. Namun hal tersebut tidak dapat dilaksanakan mengingat adanya keterbatasan waktu, alat, bahan dan juga dari segi akomodasi peserta pengemasan hasil produk makanan yang mungkin membutuhkan langkah-langkah khusus dalam teknik pengawetan dan penyimpanannya. Untuk rata-rata skor tertinggi adalah pada pernyataan “hasil pengabdian dapat digunakan oleh masyarakat”, yaitu mencapai 3,35. Hal ini dapat dikatakan bahwa kegiatan pengabdian ini telah bernilai sangat positif terhadap motivasi masyarakat untuk dapat mengembangkan sumber daya alam asal daerah untuk nantinya diolah menjadi produk berdaya jual tinggi. Dengan demikian, secara umum kegiatan pengabdian ini dapat dikatakan berhasil sesuai dengan indikator 10 pernyataan angket kepuasan pelanggan pada tabel di atas. Berdasar komentar yang ditulis oleh para peserta di angket rata-rata adalah menyampaikan terima kasih atas terlaksananya kegiatan ini, dan berharap agar kegiatan ini terus berlanjut dan juga diharapkan dapat mempraktikkan lebih banyak resep yang dapat digunakan oleh masyarakat. .

## Kesimpulan

Kalurahan Bugel merupakan salah satu kalurahan di kapanewon Panjatan Kulonprogo yang masih menerapkan sistem sawah Surjan.

Permasalahan yang dihadapi oleh petani adalah saat panen raya biasanya harga cabai dan bawang merah akan turun drastis menyebabkan petani mengalami kerugian. warga Kulonprogo terutama petani dari Kalurahan Bugel, Untuk mengantisipasi hal tersebut maka diadakan pelatihan pengawetan dan pengolahan hasil panen yaitu cabai dan bawang merah. Hasil evaluasi pelatihan menunjukkan bahwa masyarakat antusias untuk menerima pelatihan dan juga tertarik untuk mengembangkan produk-produk yang diujicobakan lebih lanjut. Hasil angket kepuasan pelanggan menunjukkan bahwa masyarakat merespon positif terhadap pelatihan yang diberikan dan juga berharap ada kegiatan yang berkelanjutan dalam bentuk pendampingan dalam menghasilkan produk-produk lain khas Kalurahan Bugel

## Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih diberikan kepada Universitas Negeri Yogyakarta atas pendanaan yang diberikan untuk keberlangsungan kegiatan serta pemerintah Desa Bugel atas ijin dan dukungan yang diberikan selama pelaksanaan kegiatan.

## Pustaka

- [1]. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2019, Sawah Surjan, Indonesia : Platform Kebudayaan, Akses tanggal 21 Oktober 2022, <https://kebudayaan.kemdikbud.go.id/ditwdb/sawah-surjan/>.
- [2]. Jalu Rahman Dewantara, 2021, Harga Cabai Anjlok, Petani Kulon Progo Pilih Bakar-Gratisan Hasil Panen, Detiknews, akses tanggal 21 Oktober 2022, <https://news.detik.com/berita-jawatengah/d-5694497/harga-cabai-anjlok-petani-kulon-progo-pilih-bakar-gratisan-hasil-panen>.
- [3]. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, 2020, Pengolahan Cabai, Akses tanggal 21 Oktober 2022

<http://cybex.pertanian.go.id/mobile/artikel/93427/Pengolahan-Cabai/>

- [4]. Fauziah, Tri Handayani, Riswan Eko Wahyu S, Aulia Dewi Rosanti, 2020, Pengolahan Produk Unggulan Daerah Bawang Merah Lokal di Kecamatan Sukomoro Kabupaten Nganjuk, ABDI, Vol.5 No. 2 Januari 2020, hal. 111-118