

Upaya Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat melalui Pelatihan Pengolahan Chili Oil

Amna¹, Subhan AB², Ratna Dewi³, Syahidin⁴, Amru Bin AS⁵, Khadijah⁶, Hairunnas⁷, Anna Permatasari Kamarudin^{8✉}

Universitas Gajah Putih, Aceh Tengah, Indonesia^{1,2,3,4,5,6,7,8}

E-mail : amnaa98@hotmail.com¹, subhanab76@gmail.com², dewi90ratna90@gmail.com³,
syahidin161@gmail.com⁴, harvestgeh@gmail.com⁵, khadijahmpugp@gmail.com⁶,
hairunnas.ugp@gmail.com⁷, annapermatasari83@gmail.com⁸

Abstrak

Pengabdian kepada masyarakat telah diadakan di Desa Gunung Bahgie. Kegiatan ini dihadiri oleh 18 orang Mitra yang berasal dari masyarakat desa, terdiri dari ibu-ibu rumah tangga. Panen cabai merupakan masalah utama di kebanyakan desa di Kabupaten Aceh Tengah. Saat panen besar, harga cabai akan jatuh dan ini akan merugikan petani. Salah satu cara agar cabai dapat bertahan lama adalah dengan cara mengolahnya. Salah satunya adalah dengan mengolahnya menjadi *chili oil*. Chili oil dapat digunakan sebagai sambal yang memberikan rasa pedas pada hampir kebanyakan panganan, baik yang diujakan maupun pada skala rumah tangga. Produk *chili oil* apabila diusahakan secara serius dapat meningkatkan pendapatan masyarakat. Hasil dari *Pre Test* dan *Post Test* yang dilakukan menunjukkan bahwa telah terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan Mitra setelah diberikan pelatihan pengolahan *chili oil*. Hasil pengisian borang penilaian evaluasi pelaksanaan juga menunjukkan terdapat penilaian yang positif dari Mitra kepada Tim Pengabdian dalam melaksanakan pengabdian kepada masyarakat ini. Penilaian yang terbaik adalah sangat setuju sebanyak 100% atau 18 orang Mitra dan menyatakan akan mengikuti kegiatan PkM ini apabila kegiatan ini diadakan lagi di desa yang sama.

Kata Kunci: upaya, kesejahteraan, pelatihan, pengolahan, *chili oil*.

Abstract

Community service was held in Gunung Bahgie Village. This activity was attended by 18 partners who came from the village community, consisting of housewives. Chili harvesting is a major problem in most villages in Central Aceh Regency. When the harvest is big, chili prices will fall and this will be detrimental to farmers. One way to make chilies last a long time is to process them. One way is to process it into chili oil. Chili oil can be used as a chili sauce which gives a spicy taste to almost most foods, both sold and on household scale. If implemented seriously, chili oil products can increase people's income. The results of the *Pre Test* and *Post Test* carried out show that there has been an increase in Partner's knowledge and skills after being given chili oil processing training. The results of filling out the implementation evaluation assessment form also show that there is a positive assessment from Partners to the service Team in carrying out this community service. The best assessment was 100% strongly agree or 18 Partners who stated that they would take part in this PkM activity if this activity was held again in the same village.

Keywords: effort, welfare, training, processing, *chili oil*.

Copyright (c) 2023 Amna, Subhan AB, Ratna Dewi, Syahidin, Amru Bin AS, Khadijah, Hairunnas, Anna Permatasari Kamarudin

✉ Corresponding author

Address : Jl. Reje Ali, Belang Bebangka, Pegasing, Aceh Tengah

Email : annapermatasari83@gmail.com

DOI : <https://doi.org/10.31004/abdidas.v4i6.873>

ISSN 2721- 9224 (Media Cetak)

ISSN 2721- 9216 (Media Online)

PENDAHULUAN

Desa Gunung Bahgie merupakan salah satu desa yang ada di Kecamatan Kebayakan. Mayoritas masyarakat di desa ini mempunyai mata pencaharian sebagai petani. Salah satu komoditas perkebunan yang diusahakan adalah cabai merah. Walaupun bukan komoditas utama, cabai merah pun banyak dihasilkan di desa-desa lainnya di luar Kecamatan Kebayakan. Pada saat panen komoditas akan banyak membanjiri pasar sehingga mengakibatkan harga menurun drastis. Hal ini sangat merugikan petani. Tidak jarang petani juga akan membiarkan cabai membusuk di pohonnya tanpa dipanen lagi saat harga cabai turun.

Cabai merah dan cabai rawit mempunyai tantangan tersendiri. Namun keduanya akan mengalami penurunan harga saat panen di waktu yang bersamaan, sebagaimana yang dilaporkan (Timisela dkk., 2020). Harga cabai juga mengalami kenaikan ketika hari besar atau musim penghujan (Van dkk., 2017). Hal ini sering terjadi karena pada saat hujan, cabai berisiko mudah busuk. Adanya harga cabai dan cabai rawit yang tidak stabil terutama saat panen memerlukan wewenang banyak pihak (Anwaruddin dkk., 2015). Cabai merah juga merupakan komoditas yang banyak dihasilkan di beberapa negara di dunia sebagaimana yang dinyatakan oleh Jarret dkk., (2019) bahwa produksi cabai merah tertinggi di dunia adalah Asia (65%) Afrika (10%), Eropa (11,9%) dan Amerika (13,3%).

Beberapa hal yang memengaruhi produksi cabai merah adalah 1) mengadakan keterjangkauan harga 2) menjamin ketersediaan pangan 3) memastikan kelancaran produksi 4) melakukan

komunikasi untuk menjaga harga di tahap yang normal dan menghindari inflasi (Marina et al., 2021). Beberapa kajian terdahulu yang mengangkat tentang pasca panen cabai merah di antaranya adalah Naully dkk., (2022), mengadakan penyuluhan mengenai pasca panen cabai merah di Jakarta Selatan dengan menggunakan sistem *Good Handling Practice* (GHP). Sementara itu laporan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh Utomo dkk., (2019) menyatakan bahwa masyarakat di daerah Karang Anyar mempunyai pengetahuan yang kurang terhadap olahan cabai merah padahal daerah tersebut merupakan wilayah yang banyak menghasilkan cabai merah. Sehingga hal yang menarik untuk mengajarkan pengetahuan pembuatan bubuk, abon dan saus dari cabai merah.

Kelebihan dari cabai merah dan produk turunannya adalah warna yang menarik, rasa yang pedas dan eksotik dan aroma yang unik. Hal ini sesuai dengan Ada banyak manfaat cabai merah dalam menu masakan. Cabai merah selain memberikan rasa pedas juga memberikan warna merah yang menarik dan aroma yang khas menyelerakan (Bogouz dkk., 2018). Pengolahan minyak cabai merah juga telah dilakukan sebagai program pengabdian kepada masyarakat, seperti yang dilaporkan Apriansyah (2017), minyak cabai dibuat dengan menggunakan bubuk cabai dan minyak nabati. Kedua bahan ini dicampurkan dan diaduk selama 5 menit dan dimaserasi selama 24 jam dan diaduk secara berkala. Setelah itu campuran bubuk cabai dan minyak ini di masak selama 5 menit dan disaring. Minyak cabai mempunyai kandungan betakaroten yang tinggi.

Walaupun Indonesia mempunyai berbagai jenis variasi sambal tersendiri (Surya & Tedjakusuma, 2022), namun pengaruh luar dalam kuliner di Indonesia tidak dapat dipungkiri. *Chili oil* atau minyak cabai ini juga sudah mulai dikenal, digunakan dan dikomersilkan sebagai salah satu bagian dari menu yang ada di Indonesia. Chili oil biasa digunakan dalam menu seperti mie goreng, nasi goreng dan beberapa snek yang memerlukan rasa pedas namun tidak berbentuk sambal. Laporan pengabdian kepada masyarakat lainnya telah dilakukan oleh Winanto dkk., (2021), dengan mengadakan pelatihan cabai menjadi sambal botol dan melibatkan para santri. Hal ini dapat meningkatkan nilai tambah dan usaha yang menghasilkan.

Tujuan dari pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk memberikan kesadaran dan keterampilan mengenai pengolahan dan prospek pemasaran cabai merah menjadi chili oil.

METODE

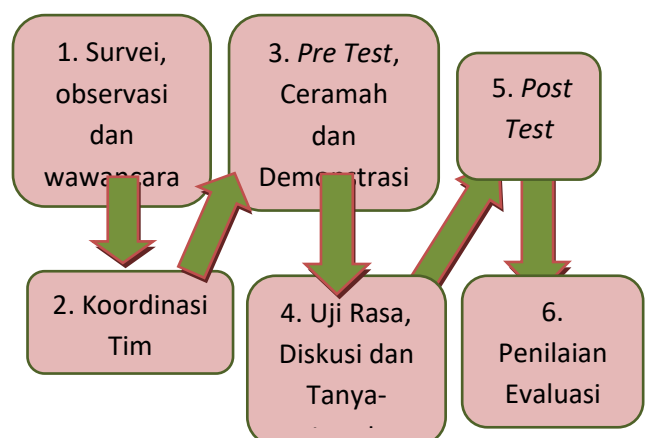
Pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat ini dilakukan pada Hari Senin, 18 September 2023 dari pukul 11.00 WIB-selesai bertempat di Kantor Kepala Desa Gunung Bahgie atau Kantor Reje Gunung Bahgie, sebagaimana ditampilkan pada Gambar 1. Adapun metode yang dilakukan pada pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat ini adalah Difusi Ipteks. Tahapan pelaksanaan ditampilkan pada Gambar 2. Jumlah Mitra yang hadir pada acara ini adalah 18 orang, yang merupakan Ibu-Rumah Tangga.



Gambar 1. Lokasi Kegiatan PkM di Kantor Kepala Desa Gunung Bahgie

Metode selama Pengabdian kepada Masyarakat ini adalah dijabarkan pada Gambar 2 di bawah ini. Penjabaran dari setiap tahapan ini adalah:

Tahap pertama, Tim Pengabdian melakukan survei, observasi dan wawancara kepada masyarakat warga Desa Gunung Bahgie. Wawancara dilakukan pada sebagian warga desa, aparat desa dan Kepala Desa. Menurut aparat desa, sebelum ini belum pernah ada kegiatan pengabdian kepada masyarakat di desa tersebut. Sehingga adanya pelaksanaan ini membuat kesan tersendiri kepada mereka. Sekaligus peluang bagi semua dosen Universitas Gajah Putih, untuk melaksanakan Tridharma Perguruan Tinggi.



Gambar 2. Diagram Alir Pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat

Tahap kedua, dilakukan Tim Pengabdian untuk koordinasi dan memastikan jenis program yang akan dilakukan. Pada tahap ini Tim juga mulai mempersiapkan bahan-bahan dan alat-alat yang diperlukan untuk pelaksanaan. Termasuk segala macam perlengkapan seperti borang Pre-Test, borang Post Test, borang penilaian evaluasi, *leaflet*, surat dan berkas-berkas yang diperlukan saat pelaksanaan.

Tahap ketiga, merupakan tahap pelaksanaan. Diawali dengan pengenalan Tim Pengabdian, kemudian dilanjutkan dengan pembagian borang *Pre Test* yang harus diisi oleh Mitra. Adanya *Pre Test* dapat mengukur sejauh mana pengetahuan Mitra terhadap acara yang akan dilaksanakan, dalam hal ini mengenai *chili oil*. Acara dilanjutkan dengan ceramah yang disampaikan narasumber tentang kelebihan dan adanya nilai tambah dari pengolahan cabai merah. Cabai merah yang berharga murah saat panen raya dapat diolah menjadi produk lainnya yang mempunyai harga lebih tinggi. Salah satu contohnya adalah *chili oil* atau minyak cabai. Acara dilanjutkan dengan demonstrasi pengolahan cabai merah menjadi *chili oil*.

Tahap Keempat, merupakan tahap lanjutan setelah produk cabai merah berubah bentuk menjadi *chili oil*. Di mana Mitra diberi kesempatan untuk melakukan uji rasa (*organoleptik*) terhadap produk *chili oil* yang dihasilkan. Pada uji rasa dilakukan dengan menggunakan mie sebagai bahan pembawa. Diskusi dan Tanya-Jawab dilakukan sambil Mitra melakukan uji rasa. Tujuannya agar Mitra dapat bertanya hal-hal

yang masih kurang dipahami dan dimengerti dari Tahap Pertama hingga Tahap Ketiga.

Tahap Kelima adalah membagikan lembar borang *Post Test*. Mitra diminta untuk mengisi *Post Test* yang diberikan. Tujuannya adalah untuk mengetahui sejauh mana pengetahuan dan pemahaman Mitra setelah mereka diberikan ceramah, demonstrasi dan Tanya-jawab.

Tahap Keenam merupakan tahap terakhir yang harus dilakukan Mitra. Pada tahap ini Tim harus menyelesaikan laporan, mengumpulkan berkas, menganalisa hasil Test yang diperoleh pada hari pelaksanaan untuk kemudian dibuat laporan dan jurnal Pengabdian kepada Masyarakat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan program Pengabdian ini telah dilaksanakan bersamaan dengan pelaksanaan Posyandu. Hal ini dilakukan agar memudahkan para ibu-ibu rumah tangga karena dua kegiatan ini dapat dilakukan pada hari yang sama. Pada waktu tersebut juga memasuki panen kopi, sehingga masyarakat lebih sering menghabiskan waktunya untuk memetik kopi. Untuk memudahkan waktu mereka yang padat, maka Tim mencari waktu pelaksanaan bersamaan dengan kegiatan lain, seperti Posyandu. Sehingga dapat terlihat pada Gambar 3. Mitra hadir bersama dengan anak-anak mereka.



Gambar 3. Suasana penyampaian ceramah

Hasil Tahap Pertama berupa survei, observasi dan wawancara telah dilakukan 1 bulan sebelum pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat. Hal ini agar program dapat berjalan dengan baik bersama dengan Anggota Tim lainnya. Kesibukan masyarakat dalam menghadapi panen kopi juga menyebabkan waktu masyarakat untuk menghadiri program PkM ini menjadi semakin terbatas.

Hasil Tahap Kedua, setelah mengidentifikasi masalah dan keadaan di lokasi maka Tim dapat memutuskan program yang akan dijalankan. Salah satunya, mengantisipasi harga cabai yang jatuh saat panen raya kemungkinan dapat diatasi dengan melakukan pengolahan cabai merah menjadi produk lainnya, dalam hal ini chili oil. Sehingga pengetahuan dan pemahaman dapat diperoleh Mitra dan dilakukan.

Hasil Tahap Ketiga Ceramah disampaikan kepada Mitra, berisikan materi mengenai kondisi para petani saat terjadinya panen raya. Narasumber juga menyampaikan solusi dari harga murah cabai dapat diatasi dengan pengolahan menjadi produk *chili oil*. Masalah pemasaran juga diberikan dengan singkat mengingat waktu yang telah menuju siang. Anggota Tim menunjukkan cara

untuk mengolah cabai merah menjadi chili oil. Untuk mempersingkat waktu demonstrasi, Tim Pengabdian telah menyiapkan cabai merah yang sudah disiapkan bersama bumbu-bumbu dan Tim Pengabdian hanya tinggal memasaknya di hadapan Mitra. Membuat Chili Oil dapat dilakukan dengan menggunakan 2 cara, sebagaimana di bawah ini.

Alat yang digunakan:

Pisau, baskom, wajan, sutil, blender, serokan dan kompor.

Bahan-bahan yang digunakan:

Cabai merah kering, udang kering (ebi atau udang sekam), bawang putih, bawang merah goreng, kaldu bubuk, garam dan minyak masak

Cara membuat 1:

1. Cabai yang sudah dikeringkan dihaluskan sesuai selera. Sisihkan.
2. Haluskan semua bumbu
3. Tumis bumbu yang telah dihaluskan dan masukkan udang kering/ ebi secukupnya.
4. Masukkan cabai kering yang sudah dihaluskan. Tambahkan sedikit kaldu bubuk dan garam.
5. Pastikan cabai dan bumbu terendam dalam minyak saat dimasak.
6. Uji rasa dan angkat.

Cara membuat 2:

1. Cabai yang sudah dikeringkan dihaluskan sesuai selera. Sisihkan.
2. Haluskan semua bumbu dan udang kering.
3. Bumbu di masak dengan minyak sehingga terendam. Masak hingga betul-betul matang dan mendidih.

4. Setelah mendidih tuangkan campuran bumbu dan minyak pada cabai kering yang sudah dihaluskan dengan menggunakan saringan (hanya bumbu yang halus saja dapat bercampur dengan cabai kering yang sudah halus).
5. Aduk rata dan uji rasa.
6. Simpan di tempat yang kering dan tertutup rapat. Tahan disimpan selama 3 bulan.



Gambar 4. Tim melakukan demonstrasi

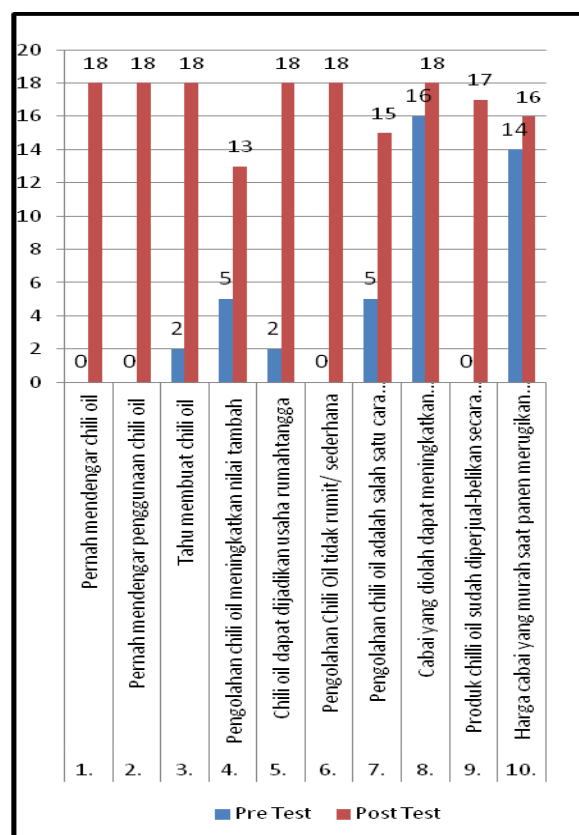
Gambar 4. Menunjukkan Tim yang sedang melakukan demonstrasi pengolahan *chili oil*. Produk *chili oil* yang telah siap dikonsumsi juga telah disediakan. Secara umum, cara mengolah cabai adalah sederhana sebagaimana memasak sambal, akan tetapi ada sedikit perbedaan mendasar, yaitu cabai merah yang telah bercampur dengan bumbu kemudian dituangkan minyak panas. Sehingga cabai segar yang digunakan sebagai bahan baku dan telah dihaluskan tadi masak karena dituangkan dan terendam minyak panas. *Chili oil* sendiri biasa digunakan pada masakan atau makanan jajanan atau makanan ringan di luar rumah, seperti bakso bakar, cireng, bakwan dan lainnya termasuk mie goreng dan nasi

goreng. Gambar 5 menunjukkan produk *chili oil* yang dihasilkan.

Bagaimanapun secara penampakan, tidak terdapat perbedaan yang jelas antara *chili oil* yang dihasilkan dari Metode 1 dan Metode 2. Demikian pula dengan warna yang dihasilkan.



Gambar 5. *Chili Oil*



Gambar 6 . Diagram Batang Pre Test dan Post Test Chili Oil

Diagram di atas menunjukkan bahwa Mitra belum pernah mendengar tentang hal ini dan setelah diberikan ceramah dan demonstrasi maka pada *Post Test* menunjukkan bahwa semua Mitra atau 18 orang atau 100% Mitra mengetahui tentang *chili oil* dan penggunaan *chili oil*.

Hal yang sama ditunjukkan pada soal no. 6, yaitu semua Mitra menunjukkan tidak tahu cara pengolahan *chili oil* atau belum paham. Namun setelah *Post Test* menunjukkan bahwa Mitra mengetahui pengolahan *chili oil* dan tidak rumit, yaitu sebanyak 18 orang Mitra atau 100%.

Walaupun dalam pemberian ceramah hal ini sudah dijelaskan oleh narasumber. Demikian pula pada soal No. 7 menunjukkan bahwa pada *Pre Test*, terdapat 5 (27,77%) orang Mitra yang sudah mengetahui bahwa adanya pengolahan *chili oil* merupakan salah satu cara agar petani tidak mengalami kerugian. Sementara setelah Mitra mengisi *Post Test*, terdapat 15 (83,33%) orang Mitra yang mengetahui dan memahami hal tersebut.

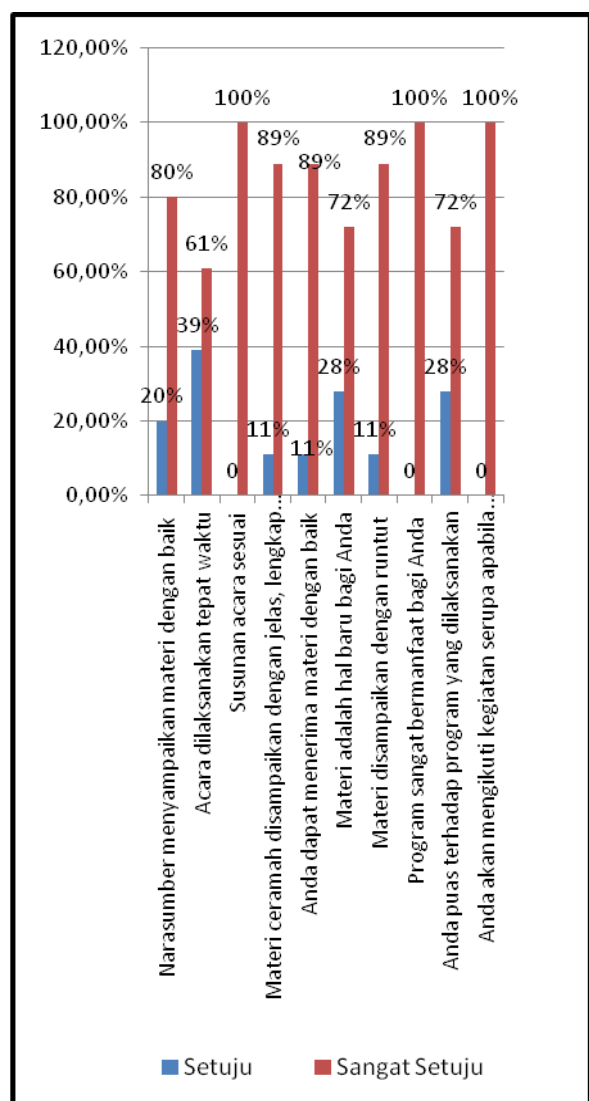
Sementara itu, untuk pertanyaan no. 9, yaitu tentang produk *chili oil* di pasaran apakah sudah diperjual-belikan secara *online*, menunjukkan bahwa semua Mitra tidak mengetahui. Sementara setelah Mitra mengisi *Post Test* menunjukkan bahwa Mitra sudah mengetahui bahwa produk *chili oil* ini sudah diperjual-belikan secara *online*.

Namun secara keseluruhan semua test yang dilakukan terjadi peningkatan dari *Pre Test* dan kemudian *Post Test*. Hal ini menunjukkan bahwa Mitra dapat menerima informasi dan keterangan yang diberikan oleh narasumber berupa ceramah tentang *chili oil*.

Bagaimanapun, pada pertanyaan tentang pengolahan *chili oil* yang dapat meningkatkan nilai tambah terdapat kenaikan yang paling sedikit, dari 5 (27,77%) orang Mitra yang mengetahui menjadi 13 (72,22%) orang Mitra yang mengetahui, bahwa adanya pengolahan dapat meningkatkan nilai tambah. Hal ini menunjukkan bahwa kemungkinan Mitra masih belum memahami secara mendetail arti dan makna peningkatan nilai tambah.

Penerimaan organoleptik atau uji rasa yang dilakukan oleh Mitra menunjukkan bahwa *chili oil* dapat mereka terima. *Chili oil* ini juga dapat dikonsumsi bersama dengan panganan lainnya yang sesuai. Penilaian evaluasi terhadap pelaksanaan kegiatan PkM ditunjukkan pada Gambar 7. Berdasarkan diagram tersebut secara umum menunjukkan bahwa Mitra memberikan penilaian yang cukup tinggi terhadap kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat yang telah dilaksanakan ini.

Penilaian paling tinggi ditunjukkan Mitra pada pernyataan No. 3) susunan acara sesuai, No. 8) program sangat bermanfaat bagi Anda dan No. 10) Anda akan mengikuti program PkM ini lagi apabila dilakukan di desa atau tempat yang sama. Semua Mitra memberikan penilaian masing-masing dengan jawaban 'sangat setuju' atau sebesar 100%.



Gambar 7. Diagram Batang Penilaian Evaluasi Pelaksanaan PkM

Sementara pernyataan lainnya adalah No. 4) materi ceramah disampaikan dengan jelas, lengkap, dan detail, sebanyak 11% menjawab ‘setuju’ dan 89% menjawab ‘sangat setuju’. Pernyataan No. 5) Anda menerima materi dengan baik, juga telah dijawab Mitra, 11% menjawab ‘setuju’ dan 89% menjawab ‘sangat setuju’. Hasil yang sama diberikan Mitra pada pernyataan No. 7) Bahwa materi disampaikan dengan runtut.

Sebanyak 11% Mitra menjawab ‘setuju’ dan 89% Mitra menjawab ‘sangat setuju’.

Terdapat penilaian yang paling rendah yaitu, pada pernyataan ketepatan waktu pelaksanaan program Pengabdian kepada Masyarakat ini, yaitu 39% Mitra menyatakan ‘setuju’ dan sisanya, 61% menyatakan ‘sangat setuju’.

Setelah dilakukan kegiatan pengabdian ini Mitra menunjukkan puas hati dan termotivasi. Hal ini diketahui setelah Tim melakukan ramah-tamah setelah kegiatan ini dilakukan. Hal yang sama disampaikan oleh Kepala Desa dan aparat desa secara umumnya. Apabila ada kesempatan, Tim akan mencoba mengadakan kegiatan PkM dengan tema yang berbeda di desa tersebut.

SIMPULAN

Simpulan yang diperoleh Tim menunjukkan bahwa pelatihan yang dilakukan merupakan suatu kegiatan yang baru dilakukan di desa tersebut. Mitra yang merupakan anggota masyarakat menunjukkan antusias saat dilakukan pelatihan pengolahan *chili oil* ini. Secara umum telah terjadi peningkatan pengetahuan, pemahaman dan keterampilan Mitra dalam mengolah *chili oil*. Harapan ke depannya, ada pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat yang mengetengahkan tentang pengemasan dan prospek bisnis *chili oil*, sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat di desa tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

Anwarudin, M.J., Sayekti, A.L., Marendra, A.K., Hilman, Y. 2015. Dinamika Produksi Dan Volatilitas Harga Cabai: Antisipasi Strategi Dan Kebijakan Pengembangan.

- 553 Upaya Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat melalui Pelatihan Pengolahan Chili Oil – Amna, Subhan AB, Ratna Dewi, Syahidin, Amru Bin AS, Khadijah, Hairunnas, Anna Permatasari Kamarudin
DOI: <https://doi.org/10.31004/abdidas.v4i6.873>
- Pengembangan Inovasi Pertanian*. 8(1):33-42.
[Http://Dx.Doi.Org/10.21082/Pip.V8n1.2015.33-42](http://Dx.Doi.Org/10.21082/Pip.V8n1.2015.33-42)
- Apriansyah, E. G., 2017. Minyak Cabai: Teknologi Sederhana Bernilai Ekonomis Tinggi (Internet) Diunduh Pada 10 November 2023. <https://www.litbang.pertanian.go.id/info-teknologi/2880/>
- Bogusz, Jr. S., Libardi, S. H., Dias, F. F., Coutinho, J. P., Bochi, V. C., Rodrigues, D., Dan Godoy, H. T., 2018. Brazilian Capsicum Peppers: Capsaicinoid Content And Antioxidant Activity. *Journal Of The Science Of Food And Agriculture*, 9(1), 217-224.
- Jarret, R. L., Batista, F. R. D. C., Berke, T., Chou, Y. Y., Kemp, A. H., Alejo, N. O., Tripodi, P., Veres, A., Garcia, C. C., Csillery, G., Huang, Y. K., Kiss, E., Kovacs, ., Kondrak, M., Rodriguez, M. L. A., Scaldaffero, M. A., Szoke, A., 2019. Capsicum Abbreviated Compendium. *Journal Of The American Society For Horticultural Science*, 144(1), 3-22.
- Marina, I., Andayani, S. A., Dinar, Dani, U., Dan Sumantri, K., 2021. Pendampingan Program Pengendalian Inflasi Daerah Pada Klaster Cabai Merah. Bernas: *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(3), 775-779. <https://doi.org/10.31949/Jb.V2i3.1199>
- Nauliy, D., Gustia, H., Rosdiana, Yuningsih, S., Dan Dwiputro, H., Peningkatan Pengetahuan Petani Melalui Penyuluhan Pascapanen Cabai Pada Kelompok Tani Kebun Berseri, Bintaro, Jakarta Selatan. *Agrokreatif*, 8(2), 204-211. <https://doi.org/10.29244/Agrokreatif.8.2.204-211>
- Utomo, D., Murtadlo, K., Syaiful, Novia, C., 2019. Peningkatan Pengetahuan Aneka Olahan Cabai Merah Besar Untuk Kemandirian. *Ekonomi Masyarakat*, 10(2), 100-105. <https://doi.org/10.35891/tp.v10i2.1646>
- Surya, R. & Tedjakusuma, F., 2022. Diversity Of Sambals, Tradisional Indonesian Chili Paste. *Journal Of Ethnic Foods*, 9(25), 1-19. <https://doi.org/10.1186/s42779-022-00142-7>
- Timisela, N.R., Salampessy, Y.E., Apituley, Y.M.T.N. 2020. Analisis Pembentukan Harga Komoditas Cabai Rawit Dan Bawang Merah Pada Tingkat Eceran Di Kota Ambon. *Jurnal Budidaya Pertanian*. 16(1):31-41. <https://doi.org/10.30598/jbdp.2020.16.1.31>
- Van, J.C., Huang, W.C., Anindita, R., Chang, W.I., Yang, S.H. 2017. Price Volatility Of Cayenne Pepper And Red Chili Pepper In Papua And Maluku Provinces, Indonesia. *Scholars Journal Of Economics, Business And Management*. 4(9):590-599. <https://doi.org/10.21276/Sjebm.2017.4.9.21>
- Wiannto, S., Ramdhan, D., Ramadhan, M. A. H., Chaerunisa, N., Isman, F. H., Dan Ismalia, H., 2021. Pengabdian Santri Di Padepokan Siti Dhumillah Bogor, Program Peningkatan Produktivitas Melalui Pengolahan Hasil Perkebunan Sebagai Agribisnis Dan Edukasi Bisnis. *Nusantara: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(4), 8-16. E-Issn: 2962-4800; P-Issn:29962-360x