

## Pelatihan Pembuatan Sambel Uleg Botol di KWT Wonodadi Kecamatan Gadingrejo Kabupaten Pringsewu

Dyah Koesoemawardani<sup>1\*</sup>, Siti Nurjanah<sup>1</sup>, Fibra Nurainy<sup>1</sup>, dan Sri Hidayati<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Jurusan THP, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung

\*E-mail: dyah.koesoemawardani@fp.unila.ac.id

---

### Perkembangan Artikel:

Disubmit: 8 Maret 2023

Diperbaiki: 13 Maret 2023

Diterima: 30 Maret 2023

**Kata Kunci:** cabe,  
penyuluhan, pelatihan,  
sambel uleg

**Abstrak:** Mata pencaharian masyarakat desa Wonodadi Pringsewu sebagaian besar sebagai petani sayuran. Tanaman cabai merah besar menjadi salah satu komoditas primadonanya. Permasalahannya cabai merah merupakan komoditas yang mudah rusak dan memiliki harga yang sangat fluktuatif, apalagi saat panen raya harga cabai turun drastis. Solusinya adalah dengan mengolah cabai menjadi produk yang bernilai jual. KWT di desa Wonodadi Pringsewu merupakan KWT yang melakukan usaha diversifikasi produk cabai. Salah satu olahannya adalah sambal uleg. Namun demikian mitra memiliki keterbatasan dalam hal cara pengolahan, cara pengemasan, cara produksi pangan yang baik dan cara menghitung analisis finansial usahanya. Solusi yang ditawarkan untuk mengatasi masalah tersebut adalah 1) melakukan penyuluhan dan pelatihan tentang teknologi tentang pembuatan sambel uleg dan inovasi produknya, 2) penyuluhan tentang cara produksi pangan olahan yang baik, 3) membantu memperbaiki sistem kemasan, pelabelan dan pemasaran, 4) penyuluhan tentang analisis finansial usaha. Tujuan kegiatan ini adalah terciptanya KWT yang tangguh dan tanggap dengan perkembangan teknologi dan tuntutan konsumen pada jenis dan kualitas produk yang dihasilkan, penerapan teknologi proses pembuatan sambel uleg yang khas sehingga tercapai nilai tambah produk, terwujudnya jejaring pasar yang luas, terbukanya peluang kerja baru serta terciptanya sinergi antara perguruan tinggi dengan dunia usaha. Hasil pengabdian menunjukkan bahwa mitra sangat antusias dengan kegiatan pengabdian ini ditunjukkan dengan semangat peserta dalam mengikuti kegiatan penyuluhan, praktek dan mengaplikasikan praktek. Kegiatan penyuluhan yang dilakukan dalam kegiatan pengabdian ini dapat meningkatkan pengetahuan peserta mengenai pengolahan sambel uleg dan cara produksi olahan pangan yang baik dari nilai

## **Pendahuluan**

Desa Wonodadi, Kecamatan Gadingrejo, Kabupaten Pringsewu memiliki produk hortikultura yang melimpah terutama cabai merah. Cabai (*Capsicum sp.*) merupakan produk hortikultura yang mempunyai pola respirasi non klimakterik dengan laju respirasi menengah yaitu sekitar 10-20 mg CO<sub>2</sub>/Kg-jam, produksi etilen rendah (0,1-1 micro liter C<sub>2</sub>H<sub>4</sub> /Kg-jam) , serta sensitive terhadap suhu dingin selama penyimpanan (Kader, 2002). Sifat-sifat fisiologis tersebut mengakibatkan cabai menjadi komoditas yang cepat rusak setelah dipanen. Industri pengolahan cabai segar menjadi produk turunannya dapat dijadikan alternatif untuk mengatasi daya simpan cabai segar yang relatif singkat. Alternatif tersebut sangat diperlukan terutama pada saat panen raya dan harga cabai di pasaran sangat rendah.

Salah satu faktor penting dalam mensukseskan program keanekaragaman pangan adalah pengembangan produk yang praktis, kalau digunakan tidak bersisa dan mudah diperoleh. Bentuk makanan yang siap olah dan siap santap merupakan pilihan yang terbaik (Ariani, 2010). Berbagai produk olahan cabai merah sudah banyak beredar di pasaran seperti abon cabai dan saos cabai. Produk lain berbahan baku cabai yang mempunyai peluang untuk dijual adalah sambal uleg. Sambal merupakan makanan khas Indonesia yang sangat populer di kalangan masyarakat. Rasa khas sambal berasal dari komponen fenolik yang terkandung di dalamnya yaitu capsaicin (Oyagbemi et al., 2010). Capsaicin digunakan sebagai obat tradisional untuk mengatasi sakit flu, sakit gigi, rheumatik, infeksi parasit dan mengobati luka (Singletary, 2011); sebagai antioksidan dan imunomodulator (Maji and Banerji, 2016); sebagai antikanker dan antibakteri, kontrol apetit dan penambah nafsu makan ( Pawar et al, 2011). Berdasarkan hal di atas maka sambal uleg berpeluang untuk dikembangkan sebagai usaha yang menguntungkan karena mempunyai keunggulan. Oleh karena itu, beberapa upaya perlu dilakuakn dalam rangka melaksanakan pengabdian kepada masyarakat khususnya di desa Wonodadi Pringsewu. Tujuan kegiatan ini adalah terciptanya KWT yang tangguh dan tanggap dengan perkembangan teknologi dan tuntutan konsumen pada jenis dan kualitas produk yang dihasilkan, penerapan teknologi proses pembuatan sambal uleg yang khas sehingga tercapai nilai tambah produk, terwujudnya jejaring pasar yang luas, terbukanya peluang kerja baru serta terciptanya sinergi antara perguruan tinggi dengan dunia usaha.

## **Metode**

Pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di desa Wonodadi Kecamatan Gadingrejo Kabupaten Pringsewu., tepatnya di Kelompok Wanita Tani di Wonodadi. Adapun metode pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat melalui tahap

### **1. Survei Tempat dan Kondisi Masyarakat Sasaran**

Survei memiliki tujuan untuk mengidentifikasi tempat dan keadaan masyarakat sasaran. Pada kegiatan ini tim pengabdian melakukan survei langsung ke lokasi mitra. Pada saat survei dilakukan wawancara yang merupakan interaksi awal terhadap masyarakat calon mitra untuk mendapatkan data informasi serta kendala yang dihadapi oleh calon kelompok mitra. Melalui kegiatan ini digali masalah-masalah yang ada pada usaha produksi calon mitra, kemudian bersama-sama dengan calon mitra merumuskan masalah yang ingin diselesaikan melalui program pengabdian. Pemilihan masalah didasarkan pada prioritas dan nilai strategisnya dalam menentukan keberhasilan program di kemudian hari. Kegiatan survei ini juga menjadi sarana sosialisasi tentang kegiatan pengabdian yang akan dilaksanakan.

### **2. Persiapan**

Pada tahap ini tim pengabdian melakukan percobaan awal pembuatan sambal uleg botol. Kegiatan dilakukan di laboratorium Pengolahan Hasil Pertanian Universitas Lampung. Di samping itu tim juga melakukan persiapan fasilitas yang menjadi prioritas utama kebutuhan mitra saat ini.

### **3. Penyuluhan**

Tahap ini meliputi persiapan materi mengenai teknologi pengolahan sambel dan diversifikasi olahan sambel, pengemasan dan pelabelan, manajemen usaha dan pemasaran. Proses penyuluhan dilaksanakan dengan mengedepankan metode *sharing* informasi dengan masyarakat mitra binaan. Peserta dibimbing untuk mengenal dan memahami teknologi pengolahan sambel uleg dan diversifikasinya mulai dari pemilihan bahan baku, proses pengolahan, inovasi produk, pengemasan, manajemen usaha dan pemasaran.

### **4. Evaluasi**

Keberhasilan program pengabdian yang dilaksanakan dievaluasi dengan menggunakan angket/ kuisisioner keberhasilan program, tujuannya adalah mengetahui seberapa jauh peserta pelatihan (mitra) memiliki pemahaman materi yang telah diberikan, sedangkan proses pelatihan, demonstrasi dan pemberian fasilitas alat dievaluasi keberhasilannya dari tingkat keseriusan peserta pelatihan dalam mengikuti kegiatan, juga dievaluasi dari kualitas produk yang dihasilkan.

## Hasil dan Pembahasan

### a. Survey Awal

Kegiatan survey dilakukan untuk mengetahui kondisi mitra terkini. Survey awal dilakukan pada bulan Februari 2020. Dari kegiatan survey awal diketahui bahwa mitra banyak yang memiliki menanami lahan mereka dengan tanaman cabai. Rata-rata mereka memiliki lahan  $1/8$  hektar –  $1/4$  hektar, meskipun ada juga yang memiliki luasan lahan yang  $\geq 0,5$  hektar. Kendala yang terjadi adalah saat harga cabai sangat rendah pada panen raya. Oleh karena diperlukan alternatif pengolahan cabai menjadi produk yang bernilai jual lebih tinggi dibanding cabai segar. Sambel uleg merupakan salah satu alternatif yang dipilih.

### b. Persiapan

Pada tahap persiapan dilakukan uji coba pembuatan sambal uleg botol. Percobaan dilakukan di laboratorium pengolahan Hasil Pertanian. Sambal uleg merupakan produk yang tidak tahan lama disimpan. Untuk mengatasinya dilakukan pengemasan dengan menggunakan botol jar melalui proses sterilisasi secara sederhana. Dengan proses tersebut diharapkan sambal dapat bertahan lebih lama selama penyimpanan.

### c. Penyuluhan dan Pelatihan Pengolahan Sambel Uleg Botol

Kegiatan penyuluhan dan pelatihan pengolahan Sambel uleg Botol dilakukan pada hari Sabtu, 14 Maret 2020 . Kegiatan dihadiri sekitar 20 anggota KWT ds. Wonodadi Kecamatan Gadingrejo, Pringsewu di tempat pertemuan terbuka di desa tersebut. Kegiatan diawali dengan pre tes mengenai pengolahan sambel uleg dan diversifikasi olahan sambel. Hasil pre tes menunjukkan bahwa pemahaman peserta masih rendah , yaitu rata-rata 50.

Acara selanjutnya adalah penyuluhan yang diberikan oleh :

1. Siti Nurdjanah Ph.D mengenai Pasca panen cabe, proses pengolahan sambel uleg dan diversifikasinya.
2. Dr. Sri Hidayati,M.P mengenai proses sterilisasi produk pangan secara sederhana
3. Dyah Koesoemawardani,S.Pi.M.P. mengenai Pengemasan produk olahan pangan.
4. Ir. Fibra Nurainy M.T.A mengenai analisis finansial dan pemasaran usaha sambel uleg botol.



Gambar 1. Penyuluhan pembuatan sambel uleg botol

Setelah penyuluhan dilakukan post tes kembali dengan soal yang sama pada saat pre tes. Hasil Pre tes menunjukkan peningkatan skor nilai test menjadi 80. Acara Penyuluhan diakhiri sekitar pukul 12.00 yang merupakan waktu untuk istirahat, sholat dan makan siang. Kegiatan praktek pembuatan sambel uleg dilakukan setelah isihoma dan berakhir pada pukul 15.00. Sambal uleg dibuat dalam tiga variasi yaitu sambal uleg original, sambal uleg ikan tuna dan sambal uleg petai. Sambal uleg dikemas dalam botol selanjutnya dilakukan proses sterilisasi sederhana sehingga sambal memiliki daya simpan lebih lama pada suhu ruang. Peserta kegiatan tampak antusias mengikuti kegiatan pelatihan.



Gambar 2. Praktek pembuatan sambel uleg botol



Gambar 3. Proses pemasakan sambel uleg



Gambar 4. Produk sambal ( sambal uleg original, sambal ikan tuna dan sambal petai)

### **Kesimpulan**

Hasil pengabdian menunjukkan bahwa mitra sangat antusias dengan kegiatan pengabdian ini ditunjukkan dengan semangat peserta dalam mengikuti kegiatan penyuluhan, praktek dan mengaplikasikan praktek . Kegiatan penyuluhan yang dilakukan dalam kegiatan pengabdian ini dapat meningkatkan pengetahuan peserta mengenai pengolahan sambel uleg dan cara produksi pangan olahan yang baik dari nilai rata-rata 50 menjadi 80.

### **Pengakuan/Acknowledgements**

Terima kasih kami ucapkan kepada pimpinan Fakultas atas hibah DIPA Fakultas, Pertanian pendanaan tahun 2020/2021, sehingga pengabdian kepada masyarakat dapat diselenggarakan

### **Daftar Pustaka**

- Anonim. 2010. Pringsewu miliki potensi besar di bidang hortikultura. 12 Februari 2010. <http://humaspemkabpringsewu.blogspot.com>. Diakses tanggal 20 Agustus 2020.
- Ariani, M.2010. Diversifikasi konsumsi pangan pokok mendukung swasembada beras. Prosiding Pekan Serealia Nasional : 65-73. ISBN : 978-979-8940-29-3.
- Kader, A.A. 2002. Postharvest Technology of Horticultural Crops. Cooperative Extension University of California Division of Agriculture and Natural Resources. *Special Publication* 3311.Oakland, California.



Maji A.K. and Banerji.2016. Phytochemistry and gastrointestinal benefits of the medicinal spice, *Capsicum annum* L. (Chilli): a review. *J. Complement Integr. Med.* Jun 1;13(2):97-122. doi: 10.1515/jcim-2015-0037.

Pawar, S.S., Bharude N.V , Sonone, S.S..Deshmukh, R.S. Raut, A.K and Umakar, A.R. 2011.

Singletary, K.2011. Red pepper:overview of potential health benefits. *Nut Today.* 46:33-47.