Abdibaraya: Jurnal Pengabdian Masyarakat
Pembinaan Diversifikasi Produk Olahan Cabai sebagai Peluang Usaha di Kelompok Wanita Tani Lingkungan Berseri Kota Metro, Lampung
Vol. 5 No. 02 2026
E-ISSN: 2964-9072
Universitas Ma'arif Nahdlatul Ulama Kebumen

Pembinaan Diversifikasi Produk Olahan Cabai sebagai Peluang Usaha di Kelompok Wanita Tani Lingkungan Berseri Kota Metro, Lampung

Krisnarini[1*], Ainul Mardliyah[1], Windu Mangiring[1], Naila Hayati [1], Juminah[1]

[1]*Universitas Dharma Wacana, Metro Lampung, Indonesia*

krisnarini7@gmail.com[*]

Received: 23/10/2026 | *Revised: 13/11/2026* | *Accepted: 16/11/2026*

Copyright©2026 by authors. Authors agree that this article remains permanently open access under the terms of the Creative Commons

Abstrak

Cabai merupakan salah satu komoditas hortikultura yang memiliki nilai ekonomi penting, tetapi sifatnya yang mudah rusak dan fluktuasi harganya dapat menimbulkan permasalahan dalam pemasaran hasil panen. Diversifikasi produk olahan menjadi alternatif untuk meningkatkan pemanfaatan cabai sekaligus memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada kelompok wanita tani. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) Lingkungan Berseri, Kota Metro, Lampung, dalam melakukan diversifikasi produk olahan cabai menjadi abon cabai, cabai bubuk, dan minyak cabai. Kegiatan dilaksanakan pada Juni hingga awal Agustus 2026 dengan melibatkan 8 anggota KWT. Metode kegiatan meliputi koordinasi dan identifikasi kebutuhan, pre-test, penyuluhan, demonstrasi, praktik langsung, pendampingan, pengemasan dan pelabelan, serta post-test dan evaluasi keterampilan. Pengetahuan peserta dievaluasi melalui perbandingan nilai pre-test dan post-test, sedangkan keterampilan dinilai berdasarkan kemampuan peserta dalam mengikuti tahapan pembuatan produk secara langsung. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa nilai rata-rata pre-test peserta adalah 0, sedangkan nilai rata-rata post-test meningkat menjadi 78,75. Seluruh peserta (100%) memperoleh nilai minimal 70 setelah mengikuti pelatihan. Selain itu, seluruh peserta mampu mempraktikkan pembuatan abon cabai, cabai bubuk, dan minyak cabai. Kegiatan ini juga menghasilkan produk dengan identitas sederhana melalui pengemasan dan pelabelan. Hasil tersebut menunjukkan bahwa pendekatan penyuluhan, demonstrasi, praktik langsung, dan pendampingan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dasar anggota KWT dalam diversifikasi produk olahan cabai. Kegiatan lanjutan diperlukan untuk mendukung pengembangan mutu produk, standardisasi, legalitas, analisis ekonomi, pemasaran, serta pengembangan usaha.

Kata kunci: abon cabai; cabai bubuk; diversifikasi produk; kelompok wanita tani; minyak cabai.

Abstract

Chili is an important horticultural commodity with significant economic value. However, its high perishability and price fluctuations can create problems in marketing fresh produce. Product diversification through chili processing is an alternative approach to increase chili utilization while providing new knowledge and skills for women farmer groups. This community service activity aimed to improve the knowledge and basic skills of members of the Lingkungan Berseri Women Farmer Group (KWT) in Metro City, Lampung, in diversifying processed chili products into chili floss, chili powder, and chili

oil. The activity was conducted from June to early August 2026 and involved eight KWT members. Methods included coordination and needs identification, a pre-test, counseling, demonstrations, hands-on practice, mentoring, packaging and labeling, and a post-test and skills evaluation. Participants' knowledge was evaluated by comparing pre-test and post-test scores, while skills were assessed based on participants' ability to perform the product-processing stages directly. The results showed that the participants' average pre-test score was 0, while the average post-test score increased to 78.75. All participants (100%) achieved a minimum score of 70 after the training. In addition, all participants practiced producing chili floss, chili powder, and chili oil. The activity also produced processed products with simple product identities through packaging and labeling. These results indicate that a combination of counseling, demonstrations, hands-on practice, and mentoring can improve KWT members' basic knowledge and skills in diversifying processed chili products. Further activities are needed to support product quality improvement, standardization, product legality, economic analysis, marketing, and business development.

Keywords: chili floss; chili oil; chili powder; product diversification; women farmer group.

Pendahuluan

Cabai merupakan salah satu komoditas hortikultura yang memiliki nilai ekonomi tinggi dan berperan penting dalam memenuhi kebutuhan pangan masyarakat Indonesia. Komoditas ini banyak dimanfaatkan sebagai bahan pangan maupun bumbu masakan sehingga memiliki permintaan pasar yang relatif tinggi. Di Kota Metro, Provinsi Lampung, cabai merupakan salah satu komoditas hortikultura yang berpotensi dikembangkan. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Kota Metro (2026), produksi cabai rawit pada tahun 2025 mencapai 3.524,15 kuintal, sedangkan produksi cabai keriting mencapai 2.594,90 kuintal. Data tersebut menunjukkan bahwa cabai memiliki potensi sebagai komoditas pertanian yang tidak hanya dipasarkan dalam bentuk segar, tetapi juga dapat dikembangkan sebagai bahan baku produk pangan olahan.

Namun, cabai segar memiliki karakteristik mudah rusak sehingga memerlukan penanganan dan pengolahan yang tepat untuk memperpanjang masa simpan serta mengurangi risiko kerugian akibat penurunan mutu dan harga jual. Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah melakukan diversifikasi produk olahan cabai. Pengolahan cabai menjadi abon cabai, cabai bubuk, dan minyak cabai merupakan alternatif yang dapat meningkatkan nilai tambah komoditas, memperluas variasi produk pangan, serta membuka peluang pemasaran yang lebih luas.

Pengembangan diversifikasi produk olahan cabai juga berpotensi menjadi kegiatan usaha yang produktif bagi Kelompok Wanita Tani (KWT). Melalui kegiatan pelatihan dan pendampingan, anggota KWT diharapkan mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah cabai menjadi produk dengan nilai ekonomi yang lebih tinggi. Selain itu, kegiatan ini diharapkan dapat mendorong tumbuhnya usaha rumah tangga berbasis potensi lokal, meningkatkan kreativitas dan kemandirian kelompok, serta berkontribusi pada peningkatan pendapatan keluarga. Oleh karena itu, kegiatan diversifikasi olahan cabai melalui pembuatan abon cabai, cabai bubuk, dan minyak cabai perlu dilakukan sebagai salah satu upaya pemberdayaan masyarakat berbasis potensi komoditas lokal di Kota Metro.

Permasalahan pascapanen cabai, terutama terkait daya simpan yang relatif pendek dan fluktuasi harga, menjadi salah satu tantangan dalam pengembangan komoditas cabai di

masyarakat. Handayani et al. (2023) menunjukkan bahwa masyarakat di Kampung KB Yosodadi, Kota Metro, masih memiliki keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah cabai menjadi produk pangan bernilai tambah. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa pemanfaatan cabai melalui kegiatan pengolahan masih perlu ditingkatkan. Padahal, diversifikasi produk seperti cabai bubuk, abon cabai, minyak cabai, saus cabai, dan manisan cabai dapat menjadi alternatif untuk memperpanjang masa pemanfaatan cabai sekaligus meningkatkan nilai ekonominya. Oleh karena itu, diperlukan kegiatan pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pengolahan cabai agar masyarakat, khususnya kelompok wanita tani (KWT), memiliki keterampilan untuk mengembangkan produk olahan berbasis potensi lokal.

Konteks Lampung juga menunjukkan bahwa pengembangan teknologi pascapanen dan diversifikasi olahan cabai relevan untuk diterapkan oleh Kelompok Wanita Tani (KWT). Ferziana et al. (2024) melaksanakan kegiatan di KWT Lestari di Kabupaten Pesawaran melalui penyuluhan, diskusi, praktik, serta pengenalan teknik penanganan pascapanen, pengemasan, dan pelabelan. Kegiatan tersebut menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam penanganan pascapanen serta diversifikasi produk olahan cabai.

KWT merupakan salah satu kelembagaan masyarakat yang dapat menjadi wadah pembelajaran, kerja sama, dan pengembangan kegiatan produktif bagi perempuan di bidang pertanian. Sayekti et al. (2023) menunjukkan bahwa pembinaan KWT melalui pengolahan pangan lokal dapat meningkatkan kapasitas anggota sekaligus mengembangkan produk pangan berbasis sumber daya lokal. Pemberdayaan melalui KWT juga dapat memperkuat fungsi kelompok sebagai wahana belajar, kerja sama, dan kegiatan produktif (Virdanica & Martini, 2025).

Pendekatan berbasis praktik penting dalam kegiatan pemberdayaan karena pengetahuan yang diperoleh peserta perlu diterjemahkan menjadi kemampuan untuk melaksanakan suatu proses secara langsung. Kustiari dan Astutik (2023) menerapkan penyuluhan dan pelatihan diversifikasi produk olahan cabai pada KWT. Pagala et al. (2025) juga menerapkan pelatihan pengolahan abon cabai kering pada KWT sebagai alternatif pemanfaatan cabai menjadi produk olahan. Sundari et al., (2025) melaksanakan pelatihan pembuatan cabai kering yang disertai pendampingan, sedangkan Saadah et al. (2025) melakukan pendampingan pengembangan produk olahan cabai sebagai upaya hilirisasi produk pertanian.

Meskipun berbagai kegiatan serupa telah dilakukan, kondisi setiap KWT tidak selalu seragam. Perbedaan pengalaman, keterlibatan anggota, fasilitas, dan kemampuan dalam menerapkan teknologi dapat menyebabkan tingkat kapasitas antarkelompok berbeda. Oleh karena itu, peningkatan kapasitas pada tingkat kelompok tetap diperlukan sesuai dengan kondisi dan kebutuhan masing-masing mitra.

KWT Lingkungan Berseri di Kota Metro merupakan salah satu kelompok yang memiliki sekitar 25 anggota dan melakukan aktivitas berbasis pertanian. Berdasarkan identifikasi awal, pemanfaatan cabai oleh kelompok masih lebih banyak dilakukan dalam bentuk segar dan belum berkembang menjadi kegiatan pengolahan yang dilakukan secara terstruktur. Kondisi tersebut menunjukkan perlunya penguatan kapasitas melalui pelatihan yang sederhana, aplikatif, dan dapat langsung dipraktikkan oleh para anggota.

Kegiatan ini memperkenalkan tiga jenis produk, yaitu abon cabai, cabai bubuk, dan minyak cabai. Pemilihan ketiga produk tersebut didasarkan pada tujuan untuk memperkenalkan

beberapa alternatif bentuk pengolahan dari satu komoditas. Ketiganya memiliki karakteristik proses yang berbeda, sehingga memberikan pengalaman diversifikasi yang lebih luas bagi para peserta.

Fokus kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diarahkan pada penerapan paket pelatihan diversifikasi olahan cabai yang mencakup tiga jenis produk, yaitu abon cabai, cabai bubuk, dan minyak cabai pada KWT Lingkungan Berseri. Kegiatan dilaksanakan melalui pelatihan berbasis praktik dan pendampingan untuk meningkatkan pengetahuan serta keterampilan anggota kelompok dalam mengolah cabai menjadi produk pangan bernilai tambah. Evaluasi keberhasilan kegiatan dilakukan dengan mengukur perubahan pengetahuan peserta sebelum dan sesudah pelatihan serta mengamati keterampilan peserta selama proses pembuatan produk. Dengan demikian, capaian kegiatan tidak hanya dinilai berdasarkan jumlah produk yang dihasilkan, tetapi juga berdasarkan peningkatan kapasitas anggota KWT dalam mengembangkan usaha pengolahan cabai skala rumah tangga.Berdasarkan permasalahan tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan anggota KWT Lingkungan Berseri dalam melakukan diversifikasi pengolahan cabai menjadi abon cabai, cabai bubuk, dan minyak cabai melalui pelatihan berbasis praktik serta pendampingan.

Metode Kegiatan

Waktu dan Tempat

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan pada Juni sampai Agustus 2026 di KWT Lingkungan Berseri, Kota Metro, Provinsi Lampung. Kegiatan ini dilaksanakan oleh tim pengabdian dari Fakultas Pertanian, Universitas Dharma Wacana.

Mitra dan Khalayak Sasaran

Mitra kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah Kelompok Wanita Tani (KWT) Lingkungan Berseri, Kota Metro, yang memiliki sekitar 25 anggota. Kegiatan ini diikuti secara langsung oleh 8 orang anggota yang ditetapkan sebagai peserta inti pelatihan. Pemilihan peserta inti bertujuan agar proses penyampaian materi, demonstrasi, praktik langsung, dan pendampingan pembuatan produk olahan cabai dapat berlangsung lebih intensif dan efektif. Peserta inti diharapkan dapat berperan sebagai penggerak dalam menyebarluaskan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh kepada anggota KWT lainnya melalui berbagi pengalaman serta praktik pengolahan produk. Dengan demikian, kegiatan ini diharapkan tidak hanya meningkatkan kapasitas peserta yang hadir, tetapi juga memberikan manfaat yang lebih luas bagi anggota kelompok.

Metode pelaksanaan kegiatan meliputi beberapa tahapan, yaitu koordinasi dan identifikasi kebutuhan mitra, pelaksanaan pre-test, penyuluhan, demonstrasi pembuatan abon cabai, cabai bubuk, dan minyak cabai, praktik langsung, pendampingan, pengemasan dan pelabelan produk, serta pelaksanaan post-test dan evaluasi keterampilan. Evaluasi dilakukan untuk mengetahui perubahan pengetahuan peserta sebelum dan sesudah pelatihan serta keterampilan peserta dalam menghasilkan produk olahan cabai.

Tahapan Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan pendekatan partisipatif

berbasis peningkatan kapasitas anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) Lingkungan Berseri, Kota Metro. Mitra kegiatan memiliki sekitar 25 anggota, dengan 8 orang yang mengikuti kegiatan secara langsung sebagai peserta inti pelatihan. Penetapan peserta inti bertujuan agar proses penyampaian materi, demonstrasi, praktik langsung, dan pendampingan dapat berlangsung lebih intensif dan efektif. Peserta inti diharapkan dapat berperan sebagai penggerak dalam menyebarluaskan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh kepada anggota KWT lainnya melalui berbagi pengalaman serta praktik pengolahan produk.

Tahapan kegiatan meliputi:

1. Koordinasi dan Identifikasi Kebutuhan

Koordinasi dilakukan dengan pengurus KWT Lingkungan Berseri untuk mengetahui kondisi kelompok, kebutuhan peserta, waktu pelaksanaan kegiatan, serta jenis produk olahan cabai yang akan diperkenalkan. Hasil koordinasi digunakan sebagai dasar untuk menentukan materi dan teknis pelaksanaan pelatihan.

2. Pre-test

Pre-test diberikan sebelum penyampaian materi untuk mengetahui tingkat pengetahuan awal peserta tentang diversifikasi pengolahan cabai. Pertanyaan pre-test dan post-test mencakup beberapa aspek, yaitu: (1) pengetahuan tentang karakteristik cabai dan sifat mudah rusak; (2) manfaat diversifikasi produk olahan cabai; (3) pengetahuan mengenai bahan dan peralatan pengolahan; (4) pemahaman tahapan pembuatan abon cabai, cabai bubuk, dan minyak cabai; (5) pengetahuan mengenai kebersihan dan keamanan pangan; serta (6) pengetahuan tentang pengemasan, pelabelan, dan penyimpanan produk. Pertanyaan yang sama diberikan pada post-test untuk mengetahui perubahan pengetahuan peserta setelah mengikuti pelatihan.

3. Penyuluhan dan Demonstrasi

Penyuluhan dilakukan dengan memberikan materi mengenai potensi pengembangan produk olahan cabai, manfaat diversifikasi, pemilihan bahan baku, penggunaan peralatan, kebersihan dalam proses pengolahan, serta teknik pengemasan dan pelabelan. Selanjutnya, tim pengabdi melakukan demonstrasi pembuatan tiga produk, yaitu abon cabai, cabai bubuk, dan minyak cabai.

4. Praktik Langsung dan Pendampingan

Peserta mempraktikkan secara langsung proses pembuatan ketiga produk dengan pendampingan tim pengabdi. Alat yang digunakan meliputi kompor, wajan, spatula, pisau, talenan, blender atau penggiling bumbu, oven atau alat pengering, saringan, baskom, timbangan, sendok, serta peralatan pengemasan. Bahan yang digunakan meliputi cabai merah dan cabai rawit, bawang putih, bawang merah, garam, gula, serta minyak goreng. Bahan tambahan disesuaikan dengan formulasi masing-masing produk.

Tahapan pembuatan produk meliputi abon cabai : cabai disortasi, dicuci, dan ditiriskan, kemudian dikeringkan atau disangrai hingga kadar air berkurang. Cabai selanjutnya dihaluskan atau dicacah, dicampurkan dengan bumbu yang telah disiapkan, kemudian dimasak kembali hingga menghasilkan tekstur kering dan remah. Produk didinginkan sebelum dikemas.

Cabai bubuk : cabai disortasi, dicuci, ditiriskan, kemudian dipotong sesuai kebutuhan. Selanjutnya, cabai dikeringkan menggunakan oven atau alat pengering hingga benar-benar

kering. Cabai kering kemudian digiling hingga menjadi bubuk dan diayak untuk memperoleh ukuran yang lebih seragam sebelum dikemas.

Minyak cabai: cabai disortasi, dibersihkan, kemudian dikeringkan untuk mengurangi kadar air. Cabai selanjutnya dicacah atau dihaluskan kasar. Minyak goreng dipanaskan pada suhu yang sesuai, kemudian digunakan untuk mengekstrak aroma dan warna dari cabai. Campuran didinginkan sebelum dimasukkan ke dalam wadah yang bersih dan kering.

5. Pengemasan dan Pelabelan

Produk yang telah selesai diolah dan didinginkan dikemas menggunakan wadah yang sesuai dengan karakteristik masing-masing produk. Abon cabai dan cabai bubuk dikemas dalam kemasan tertutup rapat untuk melindungi produk dari kelembapan. Minyak cabai dikemas dalam botol yang bersih dan kering. Setiap kemasan diberi label sederhana yang memuat nama produk, komposisi, identitas kelompok, dan informasi penyimpanan.

6. Post-test dan Evaluasi Keterampilan

Post-test dilakukan setelah seluruh rangkaian penyuluhan dan praktik selesai untuk mengetahui perubahan pengetahuan peserta dibandingkan dengan hasil pre-test. Evaluasi keterampilan dilakukan melalui pengamatan langsung terhadap kemampuan peserta dalam memilih bahan baku, menggunakan peralatan, mengikuti tahapan pengolahan, menjaga kebersihan, serta melakukan pengemasan dan pelabelan produk.

Data dianalisis secara deskriptif melalui perbandingan nilai pre-test dan post-test, nilai rata-rata, serta persentase peserta yang mencapai nilai minimal 70. Keterampilan dievaluasi melalui observasi selama praktik berdasarkan kemampuan peserta mengikuti tahapan pengolahan hingga produk selesai dengan pendampingan.

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan diikuti oleh 8 orang dari sekitar 25 anggota KWT Lingkungan Berseri. Dengan demikian, tingkat partisipasi mencapai sekitar 32%. Jumlah peserta yang terbatas merupakan salah satu keterbatasan dalam kegiatan. Namun, peserta yang hadir dapat mengikuti seluruh tahapan secara langsung sehingga proses demonstrasi dan praktik dapat dilakukan secara lebih intensif. Partisipasi anggota merupakan salah satu unsur penting dalam pengembangan kapasitas kelompok. Pendampingan KWT dapat menjadi sarana belajar bersama dan meningkatkan kapasitas kelompok (Septiani, et al., 2023, dan Sunanti et al., 2024). Sementara itu, kajian mengenai peran KWT juga menunjukkan bahwa kelompok dapat berfungsi sebagai wahana belajar, kerja sama, dan unit produksi (Virdanica & Martini, 2025). Tabel 1 di bawah ini menjabarkan capaian indikator terhadap programnya.

Tabel 1. Capaian indikator program

Indikator	**Capaian**
Jumlah anggota KWT	±25 orang
Peserta kegiatan	8 orang
Partisipasi	±32%
Rata-rata pre-test	0
Rata-rata post-test	78,75
Peningkatan skor	78,75 poin
Peserta mencapai ≥70	100%
Peserta mampu membuat abon cabai	100%
Peserta mampu membuat cabai bubuk	100%
Peserta mampu membuat minyak cabai	100%
Produk yang dihasilkan/dilatihkan	3 jenis
Pelabelan	Label sederhana

Sebelum pelatihan, seluruh peserta mengikuti pre-test. Hasil menunjukkan bahwa 8 peserta, atau 100%, memperoleh nilai 0. Nilai tersebut menunjukkan bahwa peserta belum memiliki pengetahuan yang memadai mengenai materi pengolahan cabai yang menjadi fokus pelatihan. Kondisi awal tersebut menjadi dasar pelaksanaan intervensi melalui penyampaian materi, demonstrasi, dan praktik. Temuan ini sejalan dengan kegiatan Handayani et al. (2023) di Kota Metro, yang menemukan bahwa masyarakat sasaran masih membutuhkan edukasi tentang diversifikasi olahan cabai.

Pelatihan ini memperkenalkan tiga produk, yaitu abon cabai, cabai bubuk, dan minyak cabai. Pada pembuatan abon cabai, peserta diperkenalkan pada tahapan persiapan bahan, pengolahan, pemasakan, pengeringan sesuai proses yang digunakan, serta pengemasan. Peserta kemudian melakukan praktik dengan pendampingan. Abon cabai dipilih karena merupakan salah satu bentuk diversifikasi yang telah diterapkan dalam kegiatan pemberdayaan KWT. Pagala et al. (2025) menunjukkan bahwa pelatihan pengolahan abon cabai kering dapat menjadi alternatif untuk mengembangkan produk olahan berbasis cabai pada kelompok wanita tani.

Pada pembuatan cabai bubuk, peserta mempelajari tahapan penyiapan bahan, pengeringan, penggilingan, dan pengemasan. Cabai bubuk merupakan bentuk pemanfaatan cabai yang lebih tahan lama dibandingkan bahan segar dan dapat digunakan sebagai bumbu. Ferziana et al. (2024) juga memperkenalkan diversifikasi berupa cabai bubuk dan cabai kering kepada KWT Lestari di Kabupaten Pesawaran.

Produk ketiga adalah minyak cabai. Peserta memperoleh demonstrasi mengenai proses pembuatan, kemudian mempraktikkannya dengan pendampingan. Pemilihan minyak cabai

memberikan variasi produk karena peserta tidak hanya mempelajari produk berbentuk kering, tetapi juga produk berbasis minyak. Handayani et al. (2023) sebelumnya telah memperkenalkan minyak cabai sebagai salah satu bentuk diversifikasi bagi masyarakat di Kota Metro.

Daya simpan merupakan salah satu aspek penting dalam pengembangan produk diversifikasi olahan cabai. Ketahanan produk dipengaruhi oleh kadar air bahan, proses pengolahan, kebersihan selama produksi, jenis kemasan, serta kondisi penyimpanan. Cabai bubuk yang dikeringkan secara optimal dan dikemas dalam wadah kedap udara relatif lebih tahan terhadap kerusakan akibat kelembapan. Abon cabai juga memerlukan proses pengeringan atau pemasakan yang tepat agar kadar airnya rendah sehingga mutu produk tetap terjaga. Sementara itu, minyak cabai perlu mendapatkan perhatian khusus karena kestabilannya dipengaruhi oleh kadar air bahan, kualitas minyak, kebersihan proses, dan kondisi penyimpanan. Oleh karena itu, penentuan masa simpan ketiga produk perlu dilakukan melalui pengamatan secara berkala terhadap perubahan warna, aroma, tekstur, dan kondisi produk selama penyimpanan, dengan tetap memperhatikan aspek kebersihan dan keamanan pangan..

Peningkatan pengetahuan peserta

Hasil post-test menunjukkan adanya perubahan skor pengetahuan peserta setelah mengikuti pelatihan. Nilai post-test berada pada rentang 75–85 dengan rata-rata 78,75. Distribusi nilai menunjukkan bahwa 4 peserta memperoleh nilai 75; 2 peserta memperoleh nilai 80; dan 2 peserta memperoleh nilai 85. Seluruh peserta, atau 100% peserta, mencapai nilai minimal 70. Jika dibandingkan dengan rata-rata pre-test, terjadi peningkatan skor sebesar 78,75 poin. Peningkatan tersebut menunjukkan bahwa materi yang diberikan dapat dipahami oleh peserta setelah mengikuti rangkaian pelatihan. Hasil ini sejalan dengan pola kegiatan pemberdayaan KWT yang menggunakan pelatihan sebagai instrumen untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan. Sebagai pembanding, Nurlina et al. (2025) melaporkan peningkatan pengetahuan peserta KWT sebesar 33 poin setelah kegiatan penyuluhan dan pelatihan pengolahan produk pangan. Meskipun demikian, peningkatan skor dalam kegiatan ini tidak boleh langsung ditafsirkan sebagai peningkatan kemampuan usaha atau peningkatan pendapatan. Evaluasi hanya mengukur pengetahuan peserta setelah kegiatan dan kemampuan praktik mereka.

Selain pengetahuan, indikator penting dalam kegiatan ini adalah kemampuan peserta untuk mempraktikkannya. Seluruh peserta mampu mempraktikkan ketiga produk tersebut. Capaian tersebut menunjukkan bahwa materi dapat diterjemahkan menjadi keterampilan dasar dalam pengolahan. Pendekatan praktik juga digunakan dalam kegiatan Ferziana et al. (2024), yang mengombinasikan penyuluhan dan praktik langsung terkait teknologi pascapanen serta diversifikasi produk cabai. Sundari et al. (2025) juga menunjukkan pentingnya pelatihan dan pendampingan dalam pengembangan kemampuan KWT dalam pengolahan pangan lokal. Dalam konteks kegiatan ini, kemampuan praktik merupakan capaian yang lebih konkret daripada sekadar peningkatan pengetahuan karena peserta mengalami langsung tahapan pengolahan.

Selain produksi, peserta juga diperkenalkan pada pengemasan dan identitas produk. Produk yang dihasilkan diberi label sederhana yang memuat: nama produk; nama KWT Lingkungan Berseri; dan nama perguruan tinggi. Pelabelan pada kegiatan ini belum dapat dianggap sebagai pemenuhan seluruh persyaratan legalitas produk pangan. Kegiatan belum

mencakup pengurusan NIB, PIRT, sertifikasi halal, maupun legalitas lainnya. Karena itu, hasil yang dapat diklaim pada tahap ini adalah terbentuknya identitas produk sederhana, bukan tercapainya legalitas usaha atau sertifikasi produk.

Secara keseluruhan, capaian kegiatan menunjukkan dua hasil utama, yaitu peningkatan pengetahuan dan penguasaan keterampilan dasar dalam pengolahan. Kegiatan ini juga menunjukkan bahwa satu komoditas dapat digunakan sebagai bahan pembelajaran untuk berbagai jenis produk. Pendekatan diversifikasi seperti ini relevan bagi KWT karena dapat memperluas wawasan anggota tentang alternatif pemanfaatan hasil pertanian. Beberapa gambar di bawah ini adalah Gambar 1: kegiatan penyampaian materi oleh Tim Pengabdian dan peserta; Gambar 2: praktik oleh Tim Pengabdian dan peserta; Gambar 3a dan 3b: hasil olahan produk cabai; dan Gambar 4: label.



Gambar 1. Penyampaian materi oleh Tim Pengabdian dan peserta



Gambar 2. Praktik oleh Tim Pengabdian dan peserta



Gambar 3a dan 3b. Gambar Olahan Produk Cabai



Gambar 4. Gambar Label

Kesimpulan

Kegiatan pemberdayaan KWT Lingkungan Berseri di Kota Metro melalui pelatihan diversifikasi olahan cabai telah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dasar peserta dalam mengolah cabai menjadi abon cabai, cabai bubuk, dan minyak cabai. Dari sekitar 25 anggota KWT, sebanyak 8 orang mengikuti kegiatan secara langsung.

Hasil evaluasi menunjukkan bahwa seluruh peserta memperoleh nilai pre-test sebesar 0. Setelah pelatihan, nilai post-test berada pada rentang 75–85 dengan rata-rata 78,75. Seluruh peserta mencapai nilai minimal 70. Selain itu, seluruh peserta mampu mempraktikkan pembuatan abon cabai, cabai bubuk, dan minyak cabai.

Kegiatan menghasilkan produk dengan identitas sederhana melalui label yang mencantumkan nama produk, nama KWT, dan nama perguruan tinggi. Hasil tersebut menunjukkan bahwa pelatihan yang menggabungkan penyampaian materi, demonstrasi, praktik langsung, dan pendampingan dapat digunakan sebagai pendekatan untuk meningkatkan kapasitas awal anggota KWT dalam diversifikasi pengolahan cabai.

Dampak kegiatan masih terbatas pada aspek pengetahuan dan keterampilan. Jumlah peserta yang relatif sedikit, belum adanya pengujian mutu produk, serta belum dilakukannya analisis ekonomi menjadi keterbatasan dalam kegiatan ini. Oleh karena itu, kegiatan selanjutnya

disarankan untuk memperluas keterlibatan anggota KWT serta melanjutkan pendampingan pada aspek standardisasi produk, mutu, legalitas, perhitungan ekonomi, dan pengembangan usaha.

Daftar Pustaka

Badan Pusat Statistik Kota Metro. (2026). Produksi Tanaman Sayuran dan Buah-Buahan Semusim Menurut Jenis Tanaman di Kota Metro, 2025. Badan Pusat Statistik Kota Metro. https://metrokota.bps.go.id/

Ferziana, F., Kartina, R., Erfa, L., Lestari, M. A., & Sari, H. P. (2024). Teknologi pasca panen dan diversifikasi produk olahan cabai di KWT Lestari Desa Trimulyo Kecamatan Tegineneng Kabupaten Pesawaran. *Jurnal Pengabdian Nasional, 5(1), 9–17*. https://doi.org/10.25181/jpn.v5i1.3515

Handayani, E. P., Rakhmiati, & Saputri, T. A. (2023). Edukasi diversifikasi olahan cabai pada masyarakat di Kampung KB Yosodadi dalam pengendalian inflasi. *Jurnal Pengabdian Multidisiplin, 3(3).* https://doi.org/10.51214/00202303727000

Kustiari, T., & Astutik, D. F. (2023). Penyuluhan dan pelatihan diversifikasi produk olahan cabai pada Kelompok Wanita Tani "Larasati" Desa Andongsari, Ambulu, Kabupaten Jember. Welfare: *Jurnal Pengabdian Masyarakat, 1(1), 8–14*. https://doi.org/10.30762/welfare.v1i1.360

Nurlina, L., Sulistyati, M., Yunasaf, U., Alim, S., & Mauludin, M. A. (2026). Pemberdayaan perempuan anggota Kelompok Wanita Tani Ternak melalui peningkatan nilai tambah produk olahan susu (yoghurt) dalam upaya peningkatan ketahanan pangan. *Abdimas Galuh, 8(1), 852–858*. https://doi.org/10.25157/ag.v8i1.23214

Pagala, M. A. Y., Bulkis, N., & Nuraliah, S. (2025). Pelatihan metode pengolahan abon cabai kering Kelompok Wanita Tani (KWT) di Kelurahan Tande Timur Kecamatan Banggae Kabupaten Majene. *Abdimas Universal, 7(2), 301–305*. https://doi.org/10.36277/abdimasuniversal.v7i2.2638

Sayekti, W. D., Adawiyah, R., Lestari, D. A. H., Indriani, Y., & Syafani, T. S. (2023). Pembinaan kelompok wanita tani dalam inovasi olahan pangan lokal bersertifikat halal di Kecamatan Rajabasa, Lampung. Agrokreatif: *Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat, 9(1), 46–57*. https://doi.org/10.29244/agrokreatif.9.1.46-57

Septiani, R., Sundari, S., Suwarni, P. E., Sari, I. P., Pahlevi, M. R., Carolina, T., & Suharyono, H. (2023). Pelatihan pembuatan eco-enzyme dari sampah buah dan sayur di Kelompok Wanita Tani (KWT) Kota Bandar Lampung. *Jurnal Suara Pengabdian 45, 2(3), 14–23.* https://doi.org/10.56444/pengabdian45.v2i3.1055

Sundari, S., Septiani, R., Mulyani, Y. W. T., Triputra, W., & Ramadhani, N. P. (2025). Inovasi olahan pangan lokal: Pelatihan pembuatan cabai kering dan nugget sayur disertai pendampingan perhitungan HPP Kelompok Wanita Tani Kenanga Persada. *Jurnal Abdimas Kartika Wijayakusuma, 6(3), 1261–1272*. https://doi.org/10.26874/jakw.v6i3.982

Sunanti, T.T., Aviory, K., Kintoko, Nuryani, E., Gunawan, & Widyaningsih, N. (2024). *Journal of Human And Education, 4 (1):377-383*. https://doi.org/10.31004/jh.v4i1.629

Virdanica, A., & Martini, R. (2025). Pemberdayaan perempuan melalui Kelompok Wanita Tani Sumber Hasil di Desa Lerep Kabupaten Semarang. *Journal of Politic and Government Studies, 14(2):58–77*.