p-ISSN: 2598-1218
e-ISSN: 2598-1226
Volume 9 Nomor 10 Tahun 2026
DOI : 10.31604/jpm.v9i10.4326-4335

PENERAPAN TEKNOLOGI BONBAI SEBAGAI UPAYA PEMBERDAYAAN PETANI UNTUK MENINGKATKAN NILAI TAMBAH DAN KEMANDIRIAN EKONOMI DESA TANJUNG BARU

Lya Nailatul Fadilah[1)], Fitri Ramadhani [2)], Risna Rusdan[2)], Fitra Fadhila Rizar[1)], Nabilah Amiros[1)], Ina Permata Sari[3)], Habibulloh[2)]

[1)] Program Studi Agroekoteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya
[2)] Program Studi Agronomi, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya
[3)] Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya
fitriramadhani@fp.unsri.ac.id

Abstract

Red chili (Capsicum annuum L.) is an economically important horticultural commodity that is widely cultivated and utilized as a food ingredient. The commodity has high market demand; however, its relatively high moisture content makes fresh chili highly perishable. This condition necessitates appropriate postharvest handling and processing diversification to maintain product quality and increase the added value of chili. The community service activity was conducted in Tanjung Baru Village, Indralaya Utara District, Ogan Ilir Regency, South Sumatra Province, Indonesia. The activity was implemented through a comprehensive approach consisting of several stages, including socialization, training, technology implementation and adoption, mentoring, evaluation, and program sustainability. The activity aimed to improve farmers' knowledge and technical skills in processing red chili into BONBAI products through the application of appropriate postharvest processing technology. The implementation stages included socialization, training, BONBAI technology application, mentoring, and evaluation. The results demonstrated that the application of BONBAI technology improved the partners' capacity to process red chili into value-added food products. The improvement was observed in three main aspects: knowledge, skills, and technological application. Partners' knowledge increased from 40% before the activity to 90% after the activity, while their skills increased from 35% to 90%. Meanwhile, their ability to apply BONBAI technology increased from 30% to 85%. These improvements indicate that the series of activities, comprising socialization, training, hands-on processing practices, and mentoring, effectively enhanced the partners' understanding and technical skills in implementing the BONBAI processing stages. A practice-based training approach can support the effective adoption of postharvest processing technology and strengthen farmers' capacity to transform harvested chili into value-added products.

Keywords: diversification, food crops, sustainable agriculture, bumper harvest.

Abstrak

Cabai merah (Capsicum annuum L.) merupakan salah satu komoditas hortikultura bernilai ekonomi yang banyak dibudidayakan dan dimanfaatkan sebagai bahan pangan. Komoditas ini memiliki permintaan pasar yang tinggi, tetapi sifatnya mudah rusak karena kadar air yang relatif tinggi. Kondisi tersebut menyebabkan diperlukan penanganan pascapanen dan diversifikasi pengolahan untuk mempertahankan mutu serta meningkatkan nilai tambah cabai. Kegiatan pengabdian dilakukan di Desa Perigi terletak di Kecamatan Pangkalan Lampam, Kabupaten Ogan Komering Ilir, Provinsi Sumatera. Pelaksanaan pengabdian akan dilaksanakan secara komprehensif terdiri dari beberapa terminologi kegiatan seperti sosialisasi, pelatihan, penerapan/adopsi teknologi, pendampingan dan evaluasi serta keberlanjutan program. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di di Desa Tanjung Baru, Kecamatan Indralaya Utara, Kabupaten Ogan Ilir, Provinsi Sumatera Selatan. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan petani dalam mengolah cabai merah menjadi produk BONBAI melalui penerapan teknologi pengolahan pascapanen yang tepat. Tahapan kegiatan meliputi sosialisasi, pelatihan, penerapan teknologi BONBAI, pendampingan dan evaluasi. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa penerapan teknologi BONBAI meningkatkan kapasitas mitra dalam pengolahan cabai merah menjadi produk pangan bernilai

tambah. Peningkatan kapasitas terlihat pada tiga aspek utama, yaitu pengetahuan, keterampilan, dan kemampuan penerapan teknologi. Pengetahuan mitra meningkat dari 40% sebelum kegiatan menjadi 90% setelah kegiatan, sedangkan keterampilan meningkat dari 35% menjadi 90%. Sementara itu, kemampuan mitra dalam menerapkan teknologi BONBAI meningkat dari 30% menjadi 85%. Peningkatan tersebut menunjukkan bahwa rangkaian kegiatan yang meliputi sosialisasi, pelatihan, praktik pengolahan, dan pendampingan mampu meningkatkan pemahaman serta keterampilan teknis mitra dalam menerapkan tahapan pengolahan BONBAI. Pendekatan pelatihan berbasis praktik dapat mendukung proses adopsi teknologi pengolahan pascapanen secara lebih efektif serta meningkatkan kemampuan mitra dalam mengolah hasil panen cabai menjadi produk yang memiliki nilai tambah.

Keywords: Diversifikasi, tanaman pangan, pertanian berkelanjutan, panen raya.

PENDAHULUAN

Cabai merah (*Capsicum annuum* L.) merupakan salah satu komoditas hortikultura yang memiliki nilai ekonomi penting dan banyak dimanfaatkan sebagai bahan pangan (Jalgaonkar., 2024). Komoditas *Capsicum* juga memiliki nilai ekonomi dan pemanfaatan yang luas dalam industri pangan karena karakteristik rasa, warna, serta kandungan senyawa bioaktifnya (Dong et al., 2026). Tingginya kebutuhan masyarakat terhadap cabai menjadikan komoditas ini memiliki peluang pasar yang cukup besar. Namun, cabai termasuk produk hortikultura yang mudah mengalami penurunan mutu setelah panen karena memiliki kadar air yang relatif tinggi (Hayati & Nasution., 2021). Kondisi tersebut menyebabkan cabai mudah mengalami layu, kerusakan mekanis, perubahan warna, pertumbuhan mikroorganisme, dan pembusukan apabila tidak segera dipasarkan atau diolah. Pada saat produksi meningkat dan pasokan melebihi daya serap pasar, kondisi tersebut dapat menyebabkan penurunan harga dan meningkatkan risiko kerugian bagi petani.

Permasalahan pascapanen juga dihadapi oleh petani cabai di Desa Tanjung Baru, Kecamatan Indralaya Utara, Kabupaten Ogan Ilir. Kelompok Tani Patra Tani Subur Makmur merupakan kelompok masyarakat yang aktif dalam kegiatan budidaya cabai. Hasil produksi cabai umumnya masih dipasarkan dalam bentuk segar sehingga nilai ekonomi yang diperoleh petani sangat bergantung pada kondisi harga dan permintaan pasar. Ketika terjadi peningkatan produksi, tidak seluruh hasil dapat terserap pasar dalam waktu yang sama. Kondisi tersebut dapat menyebabkan sebagian hasil mengalami penurunan mutu dan pada akhirnya mengurangi potensi pendapatan petani.

Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk mengatasi permasalahan tersebut adalah diversifikasi pemanfaatan hasil melalui pengolahan cabai menjadi produk pangan bernilai tambah. Pengolahan hasil pertanian memungkinkan komoditas segar memiliki bentuk pemanfaatan yang lebih beragam, daya simpan yang lebih baik, serta peluang pemasaran yang lebih luas (Oge., 2025). Selain mengurangi risiko kehilangan hasil, pengolahan juga dapat meningkatkan nilai ekonomi produk karena terdapat proses transformasi bahan baku menjadi produk siap konsumsi yang memiliki karakteristik dan nilai jual berbeda dari produk segarnya.

BONBAI (abon cabai)

merupakan salah satu inovasi pengolahan yang dapat dikembangkan sebagai alternatif pemanfaatan hasil cabai. Produk ini mengolah cabai melalui serangkaian proses pengolahan hingga menghasilkan produk olahan yang lebih praktis untuk dikonsumsi dan dipasarkan. Teknologi BONBAI relatif sederhana dan dapat diterapkan pada skala kelompok tani sehingga berpotensi menjadi teknologi tepat guna dalam mendukung pengembangan usaha berbasis komoditas lokal. Penerapan teknologi tersebut juga dapat memberikan alternatif pemanfaatan terhadap hasil cabai yang tidak terserap oleh pasar segar.

Penerapan teknologi BONBAI tidak hanya berkaitan dengan aspek teknis pengolahan, tetapi juga merupakan bagian dari proses pemberdayaan petani. Pemberdayaan melalui kegiatan pelatihan dan praktik langsung dapat meningkatkan pengetahuan serta keterampilan petani dalam mengolah hasil pertanian. Petani juga diperkenalkan pada tahapan penanganan bahan baku, proses produksi, pengemasan, dan pengembangan produk sehingga memiliki kemampuan yang lebih luas dalam mengelola hasil usahataninya. Dengan demikian, kegiatan pengolahan tidak berhenti pada menghasilkan produk, tetapi diarahkan untuk membangun kapasitas kelompok dalam mengembangkan usaha secara mandiri.

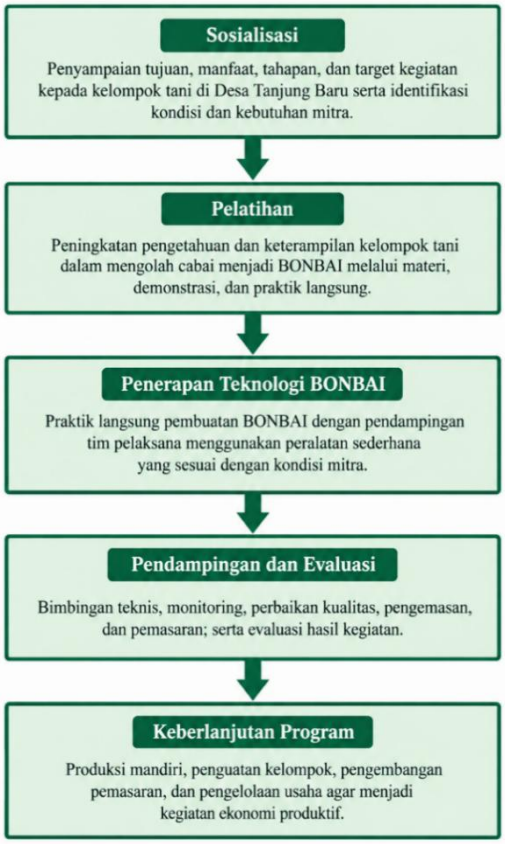
Pengembangan teknologi BONBAI diharapkan dapat memberikan nilai tambah terhadap komoditas cabai yang dihasilkan petani Desa Tanjung Baru. Cabai yang sebelumnya hanya memiliki nilai ekonomi ketika dijual dalam kondisi segar dapat dikembangkan menjadi produk olahan yang memiliki peluang pasar tersendiri. Peningkatan nilai tambah tersebut diharapkan dapat membuka peluang pendapatan tambahan, memperkuat pemanfaatan komoditas lokal, dan mengurangi ketergantungan petani terhadap fluktuasi pemasaran cabai segar. Berdasarkan kondisi tersebut, penerapan teknologi BONBAI menjadi salah satu pendekatan yang relevan untuk mendukung pemberdayaan petani melalui pengolahan hasil pertanian berbasis potensi lokal. Kegiatan ini diarahkan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kelompok tani dalam mengolah cabai menjadi produk bernilai tambah sekaligus mendorong terbentuknya peluang usaha yang dapat dikembangkan secara berkelanjutan. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan melalui penerapan teknologi BONBAI sebagai upaya pemberdayaan petani untuk meningkatkan nilai tambah dan kemandirian ekonomi masyarakat Desa Tanjung Baru.

METODE

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di Desa Tanjung Baru, Kecamatan Indralaya Utara, Kabupaten Ogan Ilir, dengan koordinat geografis sekitar 3°13′52″ LS dan 104°36′56″ Ketinggian wilayah ± 10 meter di atas permukaan laut (mdpl). Mitra sasaran dari kegiatan ini adalah Kelompok Tani Patra Tani Subur Makmur Desa

Metode pelaksanaan disusun berdasarkan kondisi, kebutuhan, dan potensi kelompok tani mitra, dengan pendekatan partisipatif melalui sosialisasi, pelatihan, praktik langsung, penerapan teknologi, pendampingan, dan evaluasi. Tahapan kegiatan meliputi sosialisasi, pelatihan, penerapan teknologi BONBAI, pendampingan dan evaluasi, serta keberlanjutan program sebagaimana ditunjukkan pada (Gambar

1).



Gambar 1. Diagram alir pelaksanaan kegiatan pengabdian.

1. Sosialisasi

Tahap awal dilaksanakan di Desa Tanjung Baru, Kecamatan Indralaya Utara, Kabupaten Ogan Ilir melalui sosialisasi kepada kelompok tani mitra mengenai tujuan, manfaat, tahapan, dan target kegiatan pengabdian. Sosialisasi dilakukan untuk menyamakan persepsi antara tim pelaksana dan mitra mengenai pemanfaatan hasil panen cabai melalui pengolahan menjadi BONBAI. Kegiatan dilakukan melalui pertemuan langsung, diskusi, dan koordinasi dengan kelompok tani serta perangkat desa. Pada tahap ini juga dilakukan identifikasi kondisi dan kebutuhan mitra, khususnya terkait pemanfaatan hasil panen cabai, penanganan pascapanen, dan peluang pengembangan produk olahan berbasis cabai.

2. Pelatihan

Tahap pelatihan difokuskan pada peningkatan pengetahuan dan keterampilan kelompok tani di Desa Tanjung Baru dalam mengolah cabai menjadi BONBAI. Materi pelatihan meliputi pemilihan bahan baku, sortasi dan pembersihan cabai, pengolahan dan pengeringan, pembuatan cabai kering atau cabai bubuk, formulasi bahan, proses pengolahan BONBAI, serta teknik pengemasan dan pelabelan. Pelatihan dilaksanakan melalui penyampaian materi, demonstrasi, dan praktik langsung sehingga mitra dapat memahami setiap tahapan pengolahan. Selain keterampilan produksi, mitra diberikan pengetahuan mengenai sanitasi, kebersihan proses, penyimpanan produk, pembukuan sederhana, penentuan harga jual, dan pemasaran.

3. Penerapan Teknologi BONBAI

Pada tahap ini, kelompok tani mitra di Desa Tanjung Baru melakukan praktik langsung pembuatan BONBAI dengan pendampingan dari tim pelaksana. Proses dimulai dari pemilihan dan sortasi cabai, pembersihan bahan, pengolahan dan pengeringan, pembuatan cabai kering atau cabai bubuk, pencampuran bahan, proses pengolahan hingga diperoleh BONBAI, pendinginan, dan pengemasan. Teknologi yang diterapkan menggunakan peralatan yang sederhana dan sesuai dengan kondisi serta kapasitas mitra sehingga mudah diadopsi pada skala rumah tangga maupun kelompok tani. Produk yang dihasilkan selanjutnya dikemas dan diberi label sebagai bagian dari pengembangan produk agar memiliki daya tarik dan peluang pemasaran.

4. Pendampingan dan

Evaluasi

Pendampingan dilakukan secara berkala kepada kelompok tani mitra di Desa Tanjung Baru untuk memastikan teknologi BONBAI dapat diterapkan secara mandiri. Pendampingan meliputi bimbingan teknis, monitoring proses produksi, perbaikan kualitas produk, pengemasan, serta pemasaran. Evaluasi dilakukan untuk mengetahui keberhasilan kegiatan melalui pengukuran peningkatan pengetahuan dan keterampilan mitra, kemampuan melakukan proses produksi secara mandiri, kualitas BONBAI yang dihasilkan, serta kemampuan mitra dalam melakukan pengemasan dan pemasaran. Hasil evaluasi digunakan sebagai dasar untuk melakukan perbaikan dan pengembangan kegiatan selanjutnya.

5. Keberlanjutan Program

Keberlanjutan program diarahkan pada kemampuan kelompok tani di Desa Tanjung Baru, Kecamatan Indralaya Utara, Kabupaten Ogan Ilir untuk melanjutkan produksi BONBAI secara mandiri setelah kegiatan pengabdian selesai. Mitra didorong untuk memanfaatkan hasil panen cabai sebagai bahan baku, melakukan produksi secara berkelompok, mempertahankan kualitas produk, serta mengembangkan pemasaran melalui lingkungan sekitar dan media sosial. Penguatan kelembagaan kelompok, pengembangan identitas produk, pengelolaan keuangan sederhana, dan perluasan jejaring pemasaran menjadi bagian penting dalam keberlanjutan program. Dengan demikian, teknologi BONBAI diharapkan dapat berkembang menjadi kegiatan ekonomi produktif yang memberikan nilai tambah terhadap hasil panen cabai dan mendukung kemandirian ekonomi masyarakat Desa Tanjung Baru.Tahapan awal dimulai dengan survei lapangan untuk mengidentifikasi kondisi eksisting, permasalahan petani mitra, potensi lokal, dan kebutuhan teknologi petani mitra. Survei dilakukan melalui observasi langsung ke lahan petani, wawancara mendalam, dan diskusi kelompok terfokus (FGD). Data yang dikumpulkan menjadi dasar penyusunan materi pelatihan, pemilihan teknologi yang tepat, serta perencanaan intervensi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa anggota kelompok tani memperoleh pengetahuan dan keterampilan baru dalam mengolah cabai menjadi produk pangan olahan. Peserta juga mulai memahami pentingnya kebersihan bahan, peralatan, dan lingkungan selama proses pengolahan untuk menghasilkan produk yang aman dan memiliki mutu yang baik. Selain itu, peserta memperoleh keterampilan dalam melakukan pengemasan dan pelabelan sehingga BONBAI memiliki bentuk penyajian yang lebih menarik dan lebih siap untuk dikembangkan sebagai produk usaha kelompok.

Dari aspek pemanfaatan hasil pertanian, penerapan teknologi BONBAI memberikan alternatif bagi kelompok tani untuk meningkatkan nilai tambah komoditas cabai. Cabai yang sebelumnya dipasarkan terutama dalam bentuk segar dapat diolah menjadi produk yang memiliki bentuk, fungsi, dan peluang pemasaran yang berbeda. Dengan demikian, teknologi pengolahan BONBAI tidak hanya berorientasi pada pengolahan produk, tetapi juga diarahkan untuk mendukung pengembangan usaha berbasis potensi lokal.

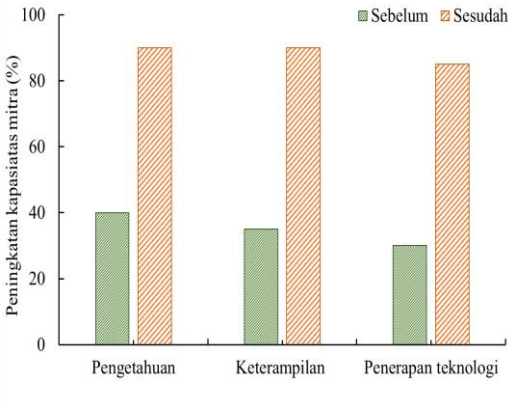
Peningkatan kapasitas mitra terlihat dari keterlibatan peserta selama

proses sosialisasi, pelatihan, dan praktik pengolahan BONBAI (Gambar 2).



Gambar 2. Proses sosialisasi dan pelatihan

Sebelum kegiatan, pengetahuan peserta mengenai pengolahan cabai menjadi produk abon cabai masih terbatas dan pemanfaatan cabai lebih banyak diarahkan pada pemasaran dalam bentuk segar. Setelah mengikuti kegiatan, peserta memperoleh pemahaman mengenai tahapan pengolahan cabai, teknik dasar menghasilkan BONBAI, pengemasan, pelabelan, penerapan teknologi serta peluang pengembangan produk sebagai usaha kelompok. Peningkatan kapasitas mitra setelah pelaksanaan kegiatan menunjukkan adanya perubahan pada aspek pengetahuan dan keterampilan dalam penerapan teknologi BONBAI. Perbandingan kapasitas mitra sebelum dan sesudah kegiatan disajikan pada Gambar 3.



Gambar 3. Peningkatan kapasitas mitra sebelum dan sesudah kegiatan

Hasil kegiatan memperlihatkan bahwa penerapan teknologi BONBAI memiliki tiga dampak utama, yaitu peningkatan kapasitas, diversifikasi produk, dan peluang peningkatan nilai ekonomi cabai. Peningkatan kapasitas merupakan fondasi awal karena teknologi tidak akan memberikan dampak ekonomi apabila masyarakat belum memiliki kemampuan untuk menerapkannya secara mandiri.

Penerapan teknologi menghasilkan produk olahan cabai berupa abon cabai (BONBAI) yang memiliki nilai tambah dibandingkan cabai segar. Produk BONBAI dibuat melalui tahapan sortasi bahan baku, pencucian, pengirisan, pengeringan, penggilingan, pencampuran bumbu, dan pengemasan. Proses tersebut menghasilkan produk dengan bentuk lebih praktis, masa simpan lebih panjang, serta lebih mudah dipasarkan dan digunakan sebagai bahan pelengkap makanan.

Produk akhir BONBAI dikemas dalam kemasan yang lebih menarik dan higienis dengan mencantumkan nama produk, komposisi, berat bersih, serta informasi produksi (Gambar 4). Pengemasan ini tidak hanya berfungsi untuk melindungi produk dari kontaminasi dan kerusakan selama

penyimpanan, tetapi juga meningkatkan daya tarik produk di mata konsumen.

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa mitra tidak hanya memperoleh pengetahuan mengenai pengolahan cabai, tetapi juga mampu menghasilkan produk BONBAI siap jual sebagai produk unggulan berbasis komoditas lokal Desa Tanjung Baru. Produk tersebut menjadi bentuk diversifikasi hasil pertanian sekaligus membuka peluang pengembangan usaha rumah tangga berbasis pengolahan hasil pertanian. Dengan demikian, teknologi BONBAI dapat memberikan alternatif pemanfaatan hasil panen cabai ketika terjadi kelebihan produksi dan harga cabai segar mengalami penurunan.Diversifikasi menjadi penting dalam konteks komoditas hortikultura karena produk segar memiliki karakteristik mudah mengalami penurunan mutu selama penanganan dan pemasaran. Pengolahan menjadi produk BONBAI memberikan alternatif pemanfaatan hasil produksi sekaligus menciptakan bentuk produk dengan nilai ekonomi yang berbeda. Dalam konteks Desa Tanjung Baru, pendekatan ini dapat mendukung pemanfaatan potensi cabai lokal agar tidak berhenti pada aktivitas produksi primer.



Gambar 4. Proses demonstrasi dan produk BONBAI yang dihasilkan

Selain itu, kegiatan ini memperlihatkan bahwa pemberdayaan masyarakat akan lebih efektif apabila transfer teknologi dilakukan melalui kombinasi penjelasan, demonstrasi, praktik langsung, dan pendampingan. Mitra tidak hanya menerima informasi, tetapi memperoleh pengalaman melakukan proses produksi secara langsung. Model tersebut memungkinkan terjadinya pembelajaran berbasis pengalaman sehingga keterampilan lebih mudah diterapkan kembali setelah kegiatan selesai.

Pembahasan

Penerapan teknologi BONBAI memberikan alternatif pengolahan cabai merah menjadi produk pangan yang memiliki karakteristik berbeda dibandingkan bahan baku segar. Cabai segar memiliki kadar air yang relatif tinggi, yaitu sekitar 60–85%, sehingga mudah mengalami penurunan mutu setelah panen dan memiliki daya simpan yang relatif pendek (Ramadhan et al., 2024). Kondisi tersebut menyebabkan cabai memerlukan penanganan pascapanen yang tepat, terutama ketika produksi melimpah dan tidak seluruh hasil dapat segera dipasarkan dalam bentuk segar.

Salah satu tahapan penting dalam pembuatan BONBAI adalah pengeringan. Pengurangan kadar air melalui proses pengeringan dapat menghambat pertumbuhan mikroorganisme dan memperpanjang daya simpan bahan. Menurut Fadhilatunnur et al. (2022) menunjukkan bahwa cabai merah dapat dikeringkan hingga kadar air kurang dari 10%, dengan tetap memperhatikan karakteristik warna dan kandungan vitamin C. Hal tersebut menunjukkan bahwa pengeringan merupakan tahapan penting dalam mengubah cabai segar

menjadi bahan olahan yang lebih stabil untuk penyimpanan dan pengolahan lebih lanjut (Jalgaonkar et al., 2024).

Proses pengolahan BONBAI yang meliputi pengirisan, pengeringan, dan penggilingan juga sesuai dengan prinsip pengolahan cabai kering. Pengirisan dapat memperluas permukaan bahan sehingga perpindahan air selama pengeringan berlangsung lebih efektif. Menurut Tang et al (2026) menunjukkan bahwa metode cutting-drying dapat mempercepat proses pengeringan cabai dibandingkan pengeringan dalam kondisi utuh, sekaligus menghasilkan karakteristik mutu yang lebih baik pada kondisi pengeringan tertentu. Dengan demikian, tahapan pengolahan yang diterapkan pada kegiatan BONBAI memiliki dasar teknologi pascapanen yang relevan untuk menghasilkan produk cabai olahan.

Selain meningkatkan daya simpan, proses pengolahan menjadi produk kering dan bubuk memungkinkan cabai digunakan dalam bentuk yang lebih prakti. Pengeringan merupakan salah satu metode utama untuk mempertahankan dan memasarkan cabai, sedangkan produk cabai kering dan bubuk memiliki kemudahan dalam penyimpanan, transportasi, serta pengolahan lebih lanjut (Chen., 2022). Hal ini menjadi penting dalam konteks pemberdayaan petani karena hasil panen tidak hanya bergantung pada pemasaran cabai segar, tetapi dapat diarahkan menjadi produk olahan yang memiliki bentuk dan fungsi berbeda.

Kualitas produk akhir sangat dipengaruhi oleh kondisi pengeringan. Pengeringan dapat memengaruhi warna, kandungan nutrisi, senyawa volatil, dan komponen bioaktif cabai (Liu et al., 2024). Pengeringan dengan kondisi yang sesuai dapat membantu mempertahankan karakteristik mutu produk, sedangkan kondisi yang kurang tepat dapat menyebabkan perubahan warna (Gehatun et al., 2024). Oleh karena itu, penerapan teknologi BONBAI perlu memperhatikan keseragaman ukuran bahan, kondisi pengeringan, tingkat kekeringan, serta kebersihan selama proses produksi agar diperoleh produk dengan mutu yang konsisten.

Dari perspektif pemberdayaan masyarakat, pengolahan cabai menjadi BONBAI menunjukkan adanya proses diversifikasi produk berbasis komoditas lokal. Cabai yang sebelumnya dipasarkan terutama sebagai produk segar dapat diolah menjadi produk siap konsumsi sehingga menghasilkan bentuk produk baru. Diversifikasi melalui pengolahan pascapanen menjadi penting karena teknologi pengeringan dan pengolahan dapat mengurangi ketergantungan terhadap pemasaran cabai dalam kondisi segar. Kajian mengenai perkembangan teknologi pengeringan cabai juga menunjukkan bahwa pengolahan cabai kering terus berkembang karena berkaitan dengan upaya mempertahankan mutu, memperpanjang penyimpanan, dan meningkatkan pemanfaatan komoditas cabai.

Pengemasan yang diterapkan pada produk BONBAI selanjutnya berfungsi sebagai tahap perlindungan produk setelah pengolahan. Produk cabai kering atau bubuk tetap dapat mengalami penurunan mutu selama penyimpanan akibat paparan udara, kelembapan, dan cahaya. Bubuk cabai menunjukkan bahwa pemilihan bahan kemasan berpengaruh terhadap stabilitas komponen mutu selama penyimpanan (Nath et al., 2019). Oleh sebab itu, penggunaan kemasan yang bersih, tertutup, dan sesuai dengan karakteristik produk merupakan bagian penting dalam

mempertahankan mutu BONBAI setelah proses produksi.

Penerapan teknologi BONBAI tidak hanya menghasilkan produk olahan cabai, tetapi juga memperkenalkan tahapan pengolahan pascapanen yang dapat diterapkan oleh petani secara sederhana. Produk BONBAI menjadi salah satu bentuk diversifikasi hasil cabai yang mengintegrasikan pengolahan, pengemasan, dan pemasaran produk dalam satu rangkaian kegiatan. Produk BONBAI siap konsumsi menjadi dasar bagi pengembangan usaha pengolahan hasil pertanian oleh kelompok tani, terutama melalui peningkatan konsistensi mutu, desain kemasan, kapasitas produksi, dan strategi pemasaran.

KESIMPULAN

Penerapan teknologi BONBAI di Desa Tanjung Baru berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kelompok tani dalam mengolah cabai menjadi produk pangan olahan. Kegiatan ini menghasilkan produk abon cabai (BONBAI) yang telah melalui proses pengolahan, pengemasan, dan pelabelan sehingga siap dikembangkan sebagai produk usaha kelompok. Penerapan teknologi tersebut juga memberikan alternatif diversifikasi hasil pertanian dan meningkatkan potensi nilai tambah komoditas cabai melalui pengolahan menjadi produk dengan bentuk dan peluang pemasaran yang berbeda. Dengan demikian, teknologi BONBAI dapat menjadi salah satu alternatif pemberdayaan kelompok tani dalam memanfaatkan potensi cabai lokal serta mendukung pengembangan usaha berbasis komoditas pertanian Desa Tanjung Baru.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada mahasiswa, dosen, dan semua pihak lainnya yang telah memberikan dukungan dalam persiapan dan penyelenggaraan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Kegiatan ini dibiayai oleh anggaran Universitas Sriwijaya sesuai denganSK Rektor Nomor Nomor 0018/UN9.R/SK.R3.LPPM /2026 tanggal 12 Juni 2026

DAFTAR PUSTAKA

Chen, L., et al. (2022). The vacuum and light-avoided packaging ameliorate the decline in quality of whole chili during storage. Journal of Food Quality, 2022, 5129220. https://doi.org/10.1155/2022/5129220

Dong, G., Yang, T., Ba, L., Luo, D., Zhao, Z., Cao, S., & Wang, T. (2026). Research progress on post-harvest preservation technology of Capsicum L.: A review. Horticulturae, 12(5), 596. https://doi.org/10.3390/horticulturae12050596

Effects of different hot-air drying methods on the dynamic changes in color, nutrient and aroma quality of three chili pepper (*Capsicum annuum* L.)

Fadhilatunnur, H., Subarna, S., Murtadho, Z., & Muhandri, T. (2022). Pengeringan cabai merah (*Capsicum annuum* L.) dengan kombinasi oven microwave dan kipas angin. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality, 9*(1), 26–35. https://doi.org/10.29244/jmpi.2022.9.1.26.

Getahun, E., Delele, M. A., & Gabbiye, N. (2024). Influence of a double-stage solar tunnel dryer on the preservation of quality characteristics and the modelling of colour variations in red chili peppers. Heliyon, 10(17), e36857. https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2024.e36857

Hayati, R., & Nasution, J. V. R. (2021). Penentuan pelapisan kitosan terbaik dan tingkat kematangan pada cabai merah (Capsicum annuum L.). *Jurnal Agrium*, *18*(2). https://doi.org/10.29103/agrium.v18i2.5341

Jalgaonkar, K., Mahawar, M. K., Girijal, S., & Hp, G. (2024). Post-harvest profile, processing and value addition of dried red chillies (*Capsicum annuum* L.). Journal of Food Science and Technology, 61(2), 201–219. https://doi.org/10.1007/s13197-022-05656-1

Liu, M., Liu, H., Deng, N., Cai, Y., Li, H., Zhang, B., & Wang, J. (2024). Liu, M., Hu, L., Deng, N., Cai, Y., Li, H., Zhang, B., & Wang, J. (2024). Effects of different hot-air drying methods on the dynamic changes in color, nutrient and aroma quality of three chili pepper (Capsicum annuum L.) varieties. Food Chemistry: X, 22, 101262. https://doi.org/10.1016/j.fochx.2024.101262.

Nath, P., Kale, S. J., & Meena, V. S. (2019). Influence of packaging material and storage temperature on colour quality and shelf life of red chilli powder. Indian Journal of Horticulture, 76(3), 508–515. https://doi.org/10.5958/0974-0112.2019.00080

Oge, L. (2025). Pengembangan teknologi pascapanen berbasis kearifan lokal dalam mendukung ketahanan pangan. Jurnal Ilmiah Multidisiplin Mahasiswa dan Akademisi, 1(4), 46-56. https://doi.org/10.64690/intelektual.v1i4.320

Ramadhan, M. R., Erika, D. R., & Dahlan, A. (2024). Pengaruh berbagai metode pengeringan terhadap fisikokimia bubuk cabai: Studi pustaka. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, *9*(5).

Tang, L., Chen, Y., Zeng, H., Wu, J., Wang, X., Yin, Y., Hu, Z., Zhang, X., & Zhang, X. (2026). Intelligent perception technology combined with multivariate statistical methods to evaluate the effect of cutting-drying on the quality of Erjingtiao chili pepper (*Capsicum annuum* L.). *Food Chemistry: X*, *36*, 104036. https://doi.org/10.1016/j.fochx.2026.104036

varieties. Food Chemistry: X, 22, 101262.https://doi.org/10.1016/j.fochx.2024.101262