

**PENINGKATAN KAPASITAS DAN KUALITAS PRODUKSI CABAI MERAH  
KERING DENGAN ALAT PENERING SEDERHANA  
DI INDUSTRI PANGAN DAN RUMAH TANGGA (IPRT) SATRIO BUWONO  
KECAMATAN SANDEN BANTUL<sup>\*)</sup>**

Mutiara Nugraheni<sup>\*\*)</sup> Titin Hera W.H.  
[mutiara\\_nugraheni@uny.ac.id](mailto:mutiara_nugraheni@uny.ac.id)

**Abstrak**

Permasalahan dalam usaha budidaya cabai pada saat panen raya adalah harga yang rendah dan tidak signifikan dibandingkan biaya produksi yang harus dikeluarkan. Sehingga diperlukan upaya untuk dapat meningkatkan nilai tambah dan dapat meningkatkan kesejahteraan petani yaitu menjadi produk yang memiliki umur simpan yang lebih lama dibandingkan cabai merah segar sehingga jangkauan pemasarannya dapat lebih luas. Pelatihan ini dilaksanakan di Kelompok Tani Satrio Buwono Kecamatan Sanden Kabupaten Bantul Yogyakarta. Tujuan dilaksanakannya program ini adalah peningkatan kapasitas dan kualitas produksi cabai merah kering di IPRT Satrio Buwono.

Metode yang digunakan dalam pelatihan ini terdiri dari tiga metode : *pertama*, pengendalian produk sejak pemilihan bahan baku sampai pengemasan cabai merah kering, *kedua*, perhitungan ekonomi /penetapan harga jual, dan *ketiga* penambahan jumlah alat penering sebanyak 2 buah yang dilengkapi termometer pada bagian atas penering, Masing-masing alat memiliki kapasitas 45 kg cabai basah tiap kali operasional.

Hasil program vucer ini adalah (1) penambahan alat penering sederhana sebanyak 2 buah meningkatkan kapasitas produksi menjadi 5 kali kapasitas produksi semula dan meningkatkan kualitas hasil cabai merah kering yaitu kadar air lebih seragam, warna cabai kering lebih seragam dan tidak ada yang gosong, aroma dapat dipertahankan yaitu tetap manis. (2) tercapainya diversifikasi produk yaitu benih cabai merah local dalam jumlah dan kualitas yang lebih baik untuk memenuhi kebutuhan anggota kelompok tani pada khususnya dan petani cabai merah pada umumnya dan tercapainya efisiensi biaya produksi cabai merah kering

Kata kunci : kapasitas, kualitas, cabai merah, alat penering sederhana

## **I. PENDAHULUAN**

Pertanian merupakan sector usaha yang digeluti mayoritas penduduk Indonesia. Namun dominasi sector tersebut dalam menggerakkan roda perekonomian negara ini belum identik dengan kemakmuran para pelaku sector pertanian yang berada di titik produksi (on-farm). Hal ini karena petani sering berada pada posisi tawar yang lemah, meski produk yang mereka hasilkan tergolong men<sup>2</sup>guasai hajat hidup orang banyak.

---

<sup>2</sup> \*) DP2M Dirjen Dikti \*\*) Universitas Negeri Yogyakarta

Meningkatnya luas areal tanam dan produktivitas panen per satuan luas menyebabkan terjadinya over produksi, bahkan terjadinya booming saat panen raya. Di sisi lain peningkatan kapasitas permintaan tak sebanding dengan meningkatnya produksi. Karena hasil pertanian merupakan komoditas yang sangat rentan terhadap hukum penawaran-permintaan maka harga cabai kembali mengalami fluktuasi. Sementara itu petani tidak mempunyai pasar alternatif maupun teknologi pasca panen untuk mengantisipasi terjadinya over produksi. Maka jatuhnya harga menjadi permasalahan utama bagi petani.

Sebagaimana di sentra yang lain, petani cabai yang berada di bawah koordinasi Kelompok Tani Satrio Buwono kecamatan Sanden Kabupaten Bantul juga dihadapkan pada permasalahan harga disaat panen raya. Menurut survei, harga terendah yang diterima petani hanya Rp. 800 per kg pada bulan Juli hingga Agustus, sedangkan Break Even Point (BEP) biaya produksi cabai adalah Rp 3000,- per kg. Selain itu cabe merupakan salah satu produk pertanian yang mempunyai kadar air lebih dari 90%, sehingga termasuk dalam golongan produk yang *high perishable* (sangat mudah rusak). (W.David Downey dkk, 1992)

Permasalahan yang dihadapi Industri Pangan Rumah Tangga Satrio Buwono adalah dengan kapasitas produksi alat pengering sederhana yang diberikan kepada PIRT oleh Tim Pengabdian PPM pada tahun 2005 hanya mampu mengolah sebagian kecil cabai merah hasil panen cabai anggota kelompok tani sehingga kemampuan untuk memenuhi permintaan pasar terhadap produk tersebut juga masih sangat kurang.

Tanaman cabai (*Capsicum sp.*) berasal dari benua Amerika. Ditemukan pertama kali oleh Christophorus Columbus pada tahun 1490. Saat itu tanaman ini sudah dibudidayakan oleh suku Indian untuk keperluan memasak sejak tahun 7000 SM. Semenjak tahun 1502 tanaman cabai mulai diperkenalkan ke benua lain, dan kini sudah menyebar ke seluruh dunia sebagai salah satu bahan utama masakan.

Cabai merupakan tanaman perdu dari famili terung-terungan (*solanaceae*). Tanaman cabai diperkirakan memiliki 20 spesies. Di negara tropis tanaman cabai dapat tumbuh baik. Antara lain di Indonesia, dikenal spesies *capsicum annum* atau cabai merah dan *capsicum frutescens* atau cabai rawit. Cabai merah sendiri terdiri dari tiga jenis yaitu

---

cabai merah besar ( Hot Beauty ), cabai merah semi (Hot Chilli), dan cabai merah keriting ( TM-99, CTH-01, Taro dan Blora F-1). (Setiadi, 1999).

Buah cabai dimanfaatkan untuk keperluan masak memasak dan pengobatan. Untuk keperluan memasak, cabai dapat dikonsumsi langsung dalam bentuk sambal, maupun olahan dalam bentuk bubuk kering dan pasta. Dalam industri makanan, cabai juga digunakan sebagai bahan tambahan untuk penyedap dan bumbu, seperti untuk mi instan dan saus, serta untuk menggantikan fungsi lada. Cabai dipercaya dapat memancing selera makan konsumen. Selain untuk makanan, cabai juga digunakan dalam pembuatan minuman *ginger beer* dengan cara mengekstrak bubuk cabai.

Rasa pedas buah cabai karena adanya kandungan *capsaicin*. Jika cabai diberikan pada burung kicauan, capsaicin yang berada pada placenta ( tembolok) akan mampu mempertajam lidah burung sehingga kicauannya semakin bagus. Untuk burung hias, zat ini dapat mengakibatkan warna bulu semakin cerah dan menarik. Sedangkan pemberian bubuk cabai kering pada campuran pakan ayam dapat merangsang ayam untuk bertelur.

Cabai juga mengandung minyak atsiri yang disebut *capsicol*. Dalam dunia pengobatan zat ini digunakan untuk menggantikan fungsi minyak kayu putih atau obat gosok lain untuk mengurangi rasa pegal, rematik, sesak nafas dan gatal-gatal. Bahkan kandungan *bioflavanoid* yang ada dalam buah cabai dimanfaatkan untuk penyembuhan radang, penyakit polio, dan obat penenang (Trubus, edisi ke-196, 1983).

Cabai sebagai salah satu produk agribisnis mempunyai sifat yang sangat mudah rusak dan bersifat musiman, sehingga petani yang sudah menerapkan teknologi budidaya yang dianjurkan akan menghasilkan jumlah cabai yang banyak pada saat panen raya. Inilah yang kemudian menimbulkan suatu masalah, dimana harga cabai menjadi turun dan cabai mudah membusuk apabila penanganannya tidak tepat.(Setiadi, 1999)

Pengeringan adalah cara penanganan pasca panen yang umum dilakukan adalah cabai merah. Mengeringkan cabai ada dua cara yaitu dengan bantuan sinar matahari atau dengan alat pengering. Pengeringan dengan bantuan sinar matahari disebut juga cara alamiah karena sepenuhnya bergantung pada panas matahari, sedangkan pengeringan dengan alat pengering sumber panasnya sepenuhnya diperoleh dari panas buatan. Cara buatan terdiri dari dua cara sesuai dengan jenis alat yang digunakan, yaitu dengan alat modern dan dengan alat sederhana. Dengan alat modern akan lebih memudahkan dalam

pengoperasiannya, sedangkan dengan alat sederhana menuntut kita ikut campur tangan menangani perlakuan pengeringan. (Setiadi, 1999)

Macam produk cabe merah kering yang beredar di pasaran yaitu cabai merah kering utuh, cabai merah bubuk dan cabai merah kering keping. (OdiliaWinneke, 2001)

#### 1. Cabai merah kering utuh

Diperoleh dengan cara memblancing cabai dan mengeringkannya hingga kadar air  $\pm$  12%. Cabai merah kering mempunyai rasa pedas yang lembut. Apabila akan digunakan : pilih cabai merah kering yang utuh, tidak beraroma apek, dan berwarna merah gelap. Rendam cabai kering dalam air panas secukupnya hingga lunak sebelum dipakai agar aroma dan cita rasanya prima. Banyak dipakai untuk hidangan tumis

#### 2. Cabai merah bubuk

Diperoleh dengan cara menggiling cabai kering yang sudah dibuang bijinya hingga halus kemudian diayak dengan ayakan ukuran 80 mesh. Berwarna merah terang sampai merah tua. Banyak digunakan untuk masakan karimerah atau taburan hidangan

#### 3. Cabai merah kering keping

Diperoleh dari cabai merah kering yang dipanggang dalam oven hingga kering lalu ditumbuk kasar. Cocok digunakan untuk taburan hidangan panggang, saus salad, pizza, hingga sup

Pengemasan merupakan salah satu cara untuk melindungi atau mengawetkan produk pangan maupun non panagn. Kemasan adalah suatu wadah atau tempat yang digunakan untuk mengemas suatu produk yang dilengkapi dengan label atau keterangan-keterangan termasuk beberapa manfaat dari isi kemasan. Menurut K.A. Buckle (1987), Fungsi suatu kemasan adalah : harus dapat mempertahankan produk agar bersih dan memberikan perlindungan terhdap kotoran dan pencemaran lainnya; harus memberi perlindungan pada bahan pangan terhadapkerusakan sisik, air, oksigen dan sinar; harus berfungsi secara benar, efisien dan ekonomis dalam proses pengepakan; harus mempunyai suatu tingkat kemudahan untuk dibentuk menurut rancangan; harus memberi pengenalan, keterangan dan daya tarik penjualan.

Berdasarkan perumusan masalah antara Tim pengabdi bersama pengelola IPRT Satrio Buwono dapat diketahui bahwa diperlukan penambahan kapasitas peralatan pengering dalam usaha untuk memenuhi permintaan pasar cabai merah kering. Sehingga

tujuan dilakukan kegiatan ini adalah peningkatan kapasitas dan kualitas produksi cabai merah kering dibandingkan dengan kapasitas yang dimiliki dan kualitas produksi IPRT saat ini.

## **II. METODE PROGRAM VUCER**

Metode program vucer dilakukan dengan diskusi mengenai pengendalian produk sejak pemilihan bahan baku sampai pengemasan cabai merah kering, perhitungan ekonomi /penetapan harga jual, materi pentingnya pengemasan dalam pemasaran produk, strategi memperluas pangsa pasar, dan penambahan jumlah alat pengering sebanyak 2 buah yang dilengkapi termometer pada bagian atas pengering., Masing- masing alat memiliki kapasitas 45 kg cabai basah tiap kali operasional. (18-24 jam).

Penambahan jumlah alat pengering ini diharapkan dapat meningkatkan kapasitas produksi cabai merah kering hingga minimal 600 kg cabai merah kering per minggu. Penambahan termometer pada alat pengering diharapkan dapat mengendalikan suhu pengeringan yang digunakan sehingga hasil yang diperoleh dapat lebih seragam kualitasnya.

## **III. HASIL DAN PEMBAHASAN**

Berdasarkan Pelaksanaan program Vucer yang telah dilakukan, menunjukkan bahwa industri pangan yang berbasis agribisnis memiliki keunikan dalam pelaksanaannya. Sebab jumlah produksi dan saat panen sangat tergantung pada musim dan cuaca, sehingga hal ini berpengaruh pada harga cabai merah segar. Pelaksanaan program Vucer dilakukan bulan Agustus-September, dimana saat itu musim panen raya cabai merah sudah lewat, sehingga jumlah produksi cabai merah segar sudah normal, dan hal itu berdampak pada harga cabi merah berada pada harga yang bagus, yaitu ditingkat petani berkisar Rp 6000,-. Sehingga petani cenderung menjual cabai merah segar. Namun demikian, permintaan terhadap cabai merah kering yang saat ini tetap ada adalah dari Bandung, Bogor, Jakarta.

Sesuai tujuan awal pelaksanaan Vucer ini adalah meningkatkan kapasitas produksi cabai merah kering, maka kapasitas produksi cabai merah kering mengalami peningkatan dengan adanya tambahan alat pengering sejumlah 2 buah. Sebab dengan adanya program vucer ini alat pengering sederhana yang dimiliki oleh PIRT Satrio

Buwono berjumlah 3 buah, sehingga kapasitas produksi yang dimiliki adalah 120 kg cabai merah segar/operasional.

Perubahan desain alat pengering dibandingkan yang diberikan pada saat pelaksanaan program IPTEK tahun 2005, yaitu pada bagian atas alat diberikan ruangan yang lebih tinggi dengan maksud agar sirkulasi udara dapat berjalan lebih baik. Hal ini memiliki dampak pada efisiensi penggunaan tenaga manusia untuk mengatur posisi rak-rak pengering. Apabila dengan alat pengering yang diberikan pada saat IPTEK 2005 frekuensi pemindahan rak-rak pengering lebih sering, maka dengan alat pengering pada program vucer ini frekuensinya lebih sedikit.

Berdasarkan segi waktu pengeringan, sama dengan alat pengering yang diberikan pada saat IPTEK 2005 yaitu 18 jam/operasional, namun kapasitas pengeringannya lebih besar yaitu 45 kg cabai merah segar/ operasional 1 alat. Dari segi biaya pengoperasiannya hampir sama, sebab dengan kapasitas 45 kg cabai merah segar/operasional memerlukan 4 liter minyak tanah, namun biaya tenaga kerja dapat lebih dihemat.

Termometer yang diberikan sangat membantu pengendalian suhu maksimum saat pengeringan. Dengan adanya thermometer ini, maka kualitas cabai kering dapat ditingkatkan, hal ini dapat dilihat dari tingkat keringnya cabai yang lebih seragam, warna cabai kering lebih seragam. Selain itu pengontrolan suhu bermanfaat bagi P-IRT sebab PIRT Satrio Buwono juga memproduksi benih cabai merah local untuk kalangan anggota kelompok Tani Satrio Buwono. Dengan adanya thermometer ini, meskipun secara manual masih diperlukan tenaga manusia, namun kualitas benih cabai merah local dapat lebih ditingkatkan dalam artian daya tumbuhnya lebih baik, sebab perkiraan suhu dapat dilakukan dengan melihat thermometer yang dipasang di alat pengering bagian atas.

Kualitas cabai merah kering yang dihasilkan lebih baik, sebab kadar air, dan warna cabai merah kering lebih seragam, tidak ada yang gosong. Aroma cabai merah kering : manis, hal inilah yang membedakan antara cabai merah kering yang dijemur dengan matahari dengan alat pengering.

Pengoperasian alat pengering sederhana ini akan meningkat frekuensinya saat terjadi panen raya sebab penggunaan alat pengering sederhana itu sebagai salah satu solusi bagi PIRT Satrio Buwono yang beranggotakan petani cabai merah (hortikultura) di daerah dusun Malangan Sanden untuk mengatasi permasalahan jatuhnya harga cabai

merah kering saat panen raya. Sehingga cabai merah tetap memiliki potensi secara ekonomi meskipun saat panen raya.

Perluasan pangsa pasar sudah dilakukan oleh pihak PIRT. Pelanggan tetap yaitu dari Jakarta, Bandung dan Bogor. Beberapa waktu yang lalu ada penawaran pemasaran dari Pihak Sucofindo, namun demikian pihak P-IRT mundur dari penawaran tersebut, sebab P-IRT sebagai produsen hanya memiliki hak untuk memproduksi, sedangkan pemasaran diambil alih sepenuhnya oleh pihak Sucofindo. Sehingga P-IRT lebih memilih untuk memasarkan sendiri produknya sehingga PIRT Satrio Bawono Makmur dapat lebih dikenal sebagai penghasil cabai merah kering. Adanya Penawaran dari Pihak Sucofindo ini menunjukkan bahwa secara kualitas : Produk Cabai merah kering yang dihasilkan PIRT Satrio Buwono dengan alat pengering sederhana ini memiliki standar kualitas yang baik dan dapat dipertanggungjawabkan. Hal ini didukung dengan diperolehnya PIRT dari Dinkes Bantul yang juga menunjukkan bahwa cabai merah kering yang diproduksi ini dapat dipertanggungjawabkan dari segi higienitasnya.

Upaya memperluas pangsa pasar juga telah dilakukan oleh Tim Pengabdian dengan menawarkan produk cabai merah kering melalui internet yaitu dengan membuat penawaran melalui indonet. Penawaran yang dilakukan telah mendapat respon dari Negara India dan Thailand, hanya saja yang menjadi kendala adalah pemenuhan jumlah yang diminta. Sebab permintaan akan cabai merah kering cukup banyak, sehingga untuk pemenuhan permintaan tersebut IPRT Satrio Buwono tidak dapat melayaninya. Untuk itu diperlukan kerjasama diantara sentra-sentra pertanian cabai merah di beberapa daerah dan tentunya menggunakan teknologi yang telah digunakan di IPRT Satrio Buwono sehingga kualitas cabai merah kering yang dihasilkan dapat seragam.

Analisis ekonomi cabai merah kering menggunakan alat pengering sederhana. Perhitungan ini berdasarkan oleh apa yang telah dilakukan pihak PIRT.

Berdasarkan keuntungan bersih yang diterima PIRT Satrio Buwono tersebut menunjukkan bahwa pada posisi harga cabai di tingkat Petani Rp 7.000,- keuntungan yang bisa diperoleh adalah Rp 13.800,- /kg cabai merah kering atau Rp 124.200,- /operasional pengeringan. Hal itu bisa menggambarkan bagaimana keuntungan yang dapat diperoleh petani pada saat harga cabai anjlog yaitu panen raya yang hanya mencapai Rp 800,-, tentunya keuntungan yang diperoleh akan lebih besar lagi. Sehingga

saat panen raya bukan saat yang menyedihkan bagi petani tetapi menjadi saat yang ditunggu-tunggu petani untuk mendapatkan hasil yang lebih besar dengan menjual cabai merah kering dan sekaligus membuka lapangan kerja bagi warga sekitar/anggota kelompok tani yaitu sebagai tenaga petik, sortir, pencusian dan tenaga pengoperasian alat pengering.

#### **a. Potensi ekonomi produk**

Berdasarkan analisis ekonomi yang dilakukan oleh tim pengabdian bersama dengan pihak pengelola IPRT Satrio Buwono diperoleh data bahwa produk ini memiliki nilai ekonomis yang dapat diunggulkan. Sebab saat ini harga jual cabai merah kering relatif stabil yaitu Rp 85.000,00 – Rp 105.000,-/ kg kering (untuk kualitas pertama) dan Rp 70.000 – Rp 70.000,- untuk kualitas kedua.

Dengan mengetahui analisis dan keuntungan yang telah diperoleh IPRT dan petani cabai di wilayah sanden Bantul dengan mengolah cabai merah segar menjadi cabai merah kering, maka pada saat panen raya bukan lagi menjadi kesedihan bagi petani cabai tetapi justru IPRT dan petani cabai sebagai anggotanya dapat menikmati keuntungan yang besar. Sehingga panen raya cabai bukan lagi menjadi kesedihan bagi petani tetapi justru menjadi awal dari kebahagiaan dan kesempatan untuk meningkatkan pendapatan.

#### **b. Nilai tambah produk dari sisi ipteks**

Peningkatan kapasitas produksi dan kualitas cabai merah kering dilakukan dengan penambahan kapasitas alat pengering yang dilengkapi dengan termometer maka suhu pengeringan dapat diatur sehingga suhu tidak melebihi 50°C yang merupakan suhu maksimum bagi proses pengeringan cabai. Hal tersebut akan berpengaruh pada cabai merah kering yang dihasilkan, yaitu :

- kadar air lebih seragam
- karakteristik cabai kering yang dihasilkan akan lebih seragam, tidak gosong
- tidak terjadi “*case hardening*” yaitu mengerasnya cabai merah pada bagian luar sedangkan bagian dalam cabai masih basah, yang disebabkan suhu awal pengeringan terlalu tinggi.

Pengaturan suhu pada suhu dibawah 50°C memberikan nilai tambah atau keuntungan ganda bagi IPRT Satrio Buwono, sebab berdasarkan perlakuan yang telah



dilakukan oleh pengelola IPRT menunjukkan bahwa pada suhu di bawah 50°C, memberikan peluang usaha baru bagi IPRT yaitu dihasilkannya benih cabai merah (cabai local). Percobaan yang telah dilakukan menunjukkan bahwa benih yang diperoleh dari hasil samping produksi cabai merah bubuk memiliki daya tumbuh yang baik.

c. Dampak sosial secara nasional

Mengingat sebagian besar mata pencaharian penduduk di Indonesia adalah dari sektor pertanian, maka pemanfaatan terhadap alat pengering sederhana untuk menghasilkan cabai kering oleh sentra-sentra produksi tanaman hortikultura khususnya cabai merah sangat diharapkan. Namun demikian penggunaan alat pengering sederhana ini tidak terbatas untuk pengeringan cabai, namun dapat digunakan untuk pengeringan berbagai macam produk tanaman hortikultura, misalkan pengeringan bawang putih pada pembuatan bubuk bawang putih, pengeringan sale pisang. Penggunaan alat pengering sederhana untuk pembuatan sale pisang sudah dilakukan oleh IPRT Satrio Buwono, dan menunjukkan hasil yang baik.

Biaya pembuatan dan operasional yang murah dan menghasilkan produk yang berkualitas merupakan salah satu alternatif penanganan pasca panen bagi petani hortikultura, termasuk petani cabai dimana cabai merupakan produk pertanian yang memiliki sifat sangat mudah rusak. Kemudahan dalam pengoperasiannya menjadikan setiap orang dapat menanganinya dengan baik, hal ini dapat dilihat pada IPRT Satrio Buwono, dimana adanya embrio usaha pengeringan cabai ini justru membuka kesempatan kerja bagi istri-istri petani cabai di kelompok tani Satrio Buwono, sehingga dapat menggerakkan roda perekonomian di wilayahnya.

#### **IV. KESIMPULAN DAN SARAN**

##### **A. Kesimpulan**

1. Penambahan alat pengering sederhana sebanyak 2 buah meningkatkan kapasitas produksi menjadi 5 kali kapasitas produksi semula dan meningkatkan kualitas hasil cabai merah kering yaitu kadar air lebih seragam, warna cabai kering lebih seragam dan tidak ada yang gosong, aroma dapat dipertahankan yaitu tetap manis.
2. Tercapainya diversifikasi produk yaitu benih cabai merah local dalam jumlah dan kualitas yang lebih baik untuk memenuhi kebutuhan anggota kelompok tani pada

khususnya dan petani cabai merah pada umumnya dan tercapainya efisiensi biaya produksi cabai merah kering sehingga keuntungan semakin meningkat

## **B. Saran**

1. Diperlukan upaya untuk menyamakan visi dari anggota kelompok tani untuk meningkatkan perekonomiannya, untuk itu diperlukan kerjasama antara deperindagkop dengan dinas pertanian dalam hal penyuluhan di tingkat petani.
2. Perlunya kerjasama dari beberapa pihak dalam hal perluasan pemasaran tanpa meninggalkan identitas P-IRT Satrio Bawono Makmur sebagai produsen.
3. Perlu Penyebarluasan prototype alat pengering sederhana untuk pengeringan cabai merah segar di sentra-sentra pertanian cabai merah yang lain

## **Rekomendasi :**

Adanya penawaran pembelian dari pihak Sucofindo dan telah dimilikinya P-IRT dari Dinkes menunjukkan bahwa kualitas cabai merah kering yang dihasilkan dengan alat pengering sederhana ini dapat menjadi hasil pertanian unggulan daerah sehingga perlu dukungan berbagai pihak untuk melakukan promosi cabai merah kering.

## **V. Ucapan Terima Kasih :**

1. Tim Pengabdian mengucapkan terima Kasih yang sebesar-besarnya kepada Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi, Departemen Pendidikan Nasional (DP2M) yang telah membiayai program Vucer ini.
2. Bapak Suyadi, S.Pd sebagai Pembina kelompok Tani Satrio Buwono dan seluruh anggota kelompok tani atas bantuan dan dukungannya sehingga pengabdian ini dapat terlaksana dengan baik

## **VI. DAFTAR PUSTAKA**

Anonim, Produk Olahan Cabai Merah, Majalah Trubus No. 354 edisi Mei 1999, Jakarta

Anonim, 2003. DIY dalam Angka, BPS Kabupaten Bantul Yogyakarta

Anonim, 2002. Panduan Pelaksanaan Pengabdian penerapan ipteks dan Pengabdian kepada Masyarakat, Edisi VI. Direktorat Pembinaan Pengabdian penerapan ipteks dan Pengabdian pada Masyarakat, Dirjen Dikti, Jakarta

K.A. Buckle, dkk, 1987. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press, Jakarta

Odilia Winneke, Rinto Habsari, 2001. Kamus lengkap Bumbu Indonesia.Gramedia Pustaka Utama, Jakarta

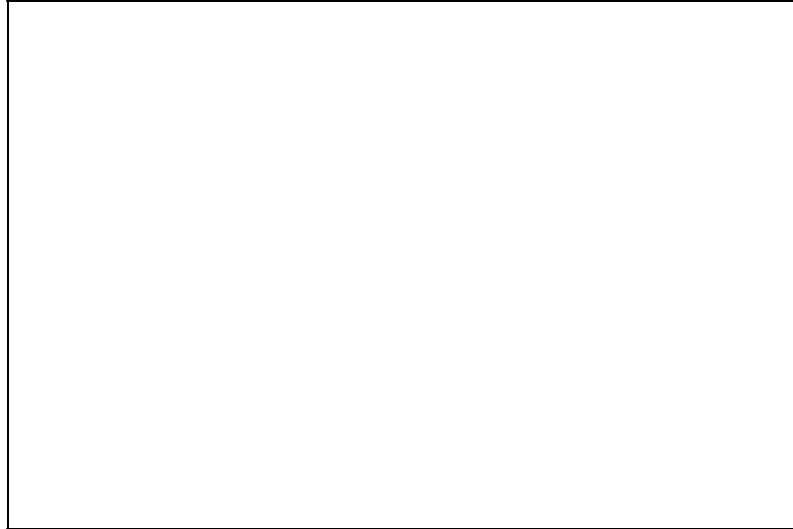
Setiadi, 1999. Bertanam Cabai. Penebar Swadaya, Jakarta

W. David Downey dkk, 1992. Manajemen Agribisnis. Penerbit Erlangga, Jakarta.

## VII. TABEL

Tabel 1. Analisis biaya produksi cabai kering dengan rendemen 20% pada saat harga cabai merah segar Rp 7000,-

No.	Nama bahan	Ukuran	Harga	Total
1.	Cabai merah	45 kg	Rp 7.000,- /kg	Rp 315.000
2.	Natrium bisulfit	20 gram	Rp 50,-	Rp 100,-
3.	Minyak tanah	4 liter	Rp 2.700,-	Rp 10.800,-
4.	Kemasan + label (36 pak)	plastic 1kg	Rp 600,-	Rp 21.600,-
Jumlah ( 9 kg cabai merah kering)				Rp 347.500,-
Biaya produksi/kg cabai merah kering				<b>Rp 38.700,-</b>



Tabel 2. Analisis keuntungan per kg cabai merah kering

No	Jenis	Rp	Rp
1.	Harga jual	85.000,-	
2.	Biaya operasional : - Biaya produksi per kg kering - Biaya tenaga kerja (petik, sortir, pencucian )/kg kering - Ongkos pengeringan - Ongkos Pengiriman		38.700,- 2.500,- 20.000,- 10.000,-
Keuntungan bersih			<b>13.800,-</b>

**K epada Yth .  
B agian Sub dit Pengab dian kepada Masya rakat,  
DP2M D itjen Pend idikan Tin ggi  
Gedung DI KTI, Jl. Jendral Sudirman Pintu S atu S  
enayan Ja karta, Telp . (021) 703 22640  
F ax. (021) 5 7946085**

**P engirim :  
Mutiara Nug raheni  
F akultas Te knik Unive rsitas Neg eri Yogyakarta  
K arangmala ng Depok Sleman Yogyakarta**

## **A RTIKEL**



**PENINGKATAN KAPASITAS DAN KUALITAS PRODUKSI CABAI MERAH  
KERING DENGAN ALAT PENGERING SEDERHANA  
DI INDUSTRI PANGAN DAN RUMAH TANGGA (IPRT) SATRIO BUWONO  
KECAMATAN SANDEN BANTUL**

**Oleh :**

Mutiar Nugraheni, M.Si ( 132300107)  
Titin Hera Widi Handayani, S.Pd (132300105)

Dibiayai oleh :

Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi, Departemen Pendidikan Nasional Sesuai  
dengan Usrat Perjanjian Pelaksanaan Hibah Pengabdian Kepada Masyarakat  
Nomor : 021/SP2H/PPM/DP2M/IV/2007, tanggal 16 April 2007

FAKULTAS TEKNIK JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA BUSANA  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
TAHUN 2007

**LEMBAR PENGESAHAN**

---

Industri kecil Sasaran :

- 1. Industri kecil perkotaan        [   ]
- 2. Industri kecil Pedesaan        [ v ]
- 3. Wirausaha Baru                [   ]

Bidang Industri/Pengusaha Kecil	
- logam dan Elektronika, Komposit dan Serat Kaca	[   ]
- Sandang dan Kulit	[   ]
- Pangan dan Agribisnis	[ v ]
- Kimia dan Bahan Bangunan	[   ]
- Kerajinan dan Umum	[   ]

1. Judul :

Peningkatan Kapasitas dan kualitas produksi cabai merah kering dengan alat pengering sederhana di Industri Pangan Rumah Tangga (IPRT) Satrio Buwono Kecamatan Sanden Kabupaten Bantul Yogyakarta

2. Ketua Pelaksana : Mutiara Nugraheni, M.Si  
 3. Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Yogyakarta  
 4. Program Studi /Jurusan : Teknik Boga/Pendidikan teknik BOga Busana  
 5. Dibiayai melalui kontrak kerja : Nomor 021/SP2H/PPM/DP2M/VI/2007  
 tanggal 16 April 2007  
 6. Nilai Kontrak : Rp 15.000.000,-  
 7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 8 bulan mulai tgl Maret s.d.Oktober 2007  
 8. Personalia Pelaksanaan Kegiatan :

No	Nama	Bidang Keahlian	Tugas dalam Tim
1.	Mutiara Nugraheni, M.si	Analisis Pengolahan Dalam	Mengkoordinasikan kegiatan dan menganalisa kuantitas dan kualitas pencapaian produk
2.	Titin Hera Widi Handayani, S.Pd	Manajemen Usaha Boga	Menganalisis target pemasaran dan perluasan pangsa pasar

9. Lokasi Kegiatan Program

- a. Nama Industri Kecil Mitra :IPRT Satrio Buwono  
 b. Desa : Srigading  
 c. Kecamatan : Sanden  
 d. Kabupaten : Bantul

Yogyakarta, 22 Oktober 2007

Mengetahui,  
 Ketua LPM

Ketua Pelaksana,

Prof. Dr. Burhan Nurgiantoro  
 NIP. 130799889

Mutiara Nugraheni,M.Si  
 NIP. 132300107