

## PEMANFAATAN POTENSI DESA PASIR JAYA UNTUK INOVASI PRODUK BUBUK CABAI DENGAN CAMPURAN DAUN SINGKONG SEBAGAI ALTERNATIF PENGGANTI NORI

### Potential Utilization of Pasir Jaya Village For Innovation of Chili Powder Products With Cassava Leaf Mixture As An Alternative To Nori

Wilna Iznillillah<sup>1</sup>, Yurandani Muharrama<sup>2a</sup>, Syakila Wahda Aulia<sup>3</sup>, Tanti Pebrianti<sup>3</sup>, Vitri Heriana Juniar<sup>3</sup>, Zahra Amelia Vega<sup>3</sup>, Zunesha Puspa Saryono<sup>3</sup>, Rafif Alfiansyah<sup>3</sup>, Rasyad Ramadhan<sup>3</sup>, Siti Nayla Maharani<sup>3</sup>, Tsaniyah Raihani Kartikaratri<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Staf Pengajar Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Djuanda

<sup>2</sup>Mahasiswa Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Universitas Djuanda

<sup>3</sup>Mahasiswa Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Djuanda

Jl. Tol Ciawi No. 1, Kotak Pos 35 Ciawi, Bogor 16720.

<sup>a</sup>Korespondensi: Yurandani Muharrama, E-mail: [yurandanimuharrama@gmail.com](mailto:yurandanimuharrama@gmail.com)

(Diterima: 17-09-2024; Disetujui: 09-10-2024)

#### ABSTRACT

*Pasir Jaya Village is a village located in a hilly highland area, most of which is used as agricultural land, rice fields, and dry fields. The land in Pasir Jaya Village is used productively, because the land is fertile and has adequate natural resources. This community service activity was aimed to create innovative processed chili products with a mixture of cassava leaves as an alternative to nori, in order to increase the economic value and shelf life of chilies and cassava leaves. The methods used include the process of sorting, drying, refining, and roasting raw materials including cayenne pepper, curly chilies, and cassava leaves, as well as other additional spices. The final product is packaged in food grade plastic bottles to maintain product quality. The results of the community service showed that this chili powder product with a mixture of cassava leaves has the potential as an alternative processed product that can extend the shelf life of raw materials while providing added economic value for local farmers, especially Pasir Jaya Village. This training also provides skills to the community in processing local food ingredients that are more optimal and sustainable.*

*Keywords: chili, cassava leaves, product innovation*

#### ABSTRAK

Desa Pasir Jaya merupakan desa yang berada di daerah dataran tinggi berbukit, yang sebagian besar wilayahnya digunakan sebagai lahan pertanian, sawah, dan tegalan. Lahan yang berada di Desa Pasir Jaya digunakan secara produktif, karena lahan yang subur dan memiliki sumber daya alam yang memadai. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk menciptakan inovasi produk olahan cabai dengan campuran daun singkong sebagai alternatif pengganti nori, guna meningkatkan nilai ekonomi dan masa simpan cabai serta daun singkong. Metode yang digunakan mencakup proses sortasi, pengeringan, penghalusan, dan penyangraian bahan baku meliputi cabai rawit, cabai keriting, dan daun singkong, serta bumbu tambahan lainnya. Produk akhir dikemas dalam botol plastik yang berstandar *food grade* untuk menjaga kualitas produk. Hasil pengabdian menunjukkan bahwa produk bubuk cabai dengan campuran daun singkong ini memiliki potensi sebagai alternatif produk olahan yang dapat memperpanjang umur simpan bahan mentah sekaligus memberikan nilai tambah ekonomi bagi petani lokal khususnya Desa Pasir Jaya. Pelatihan ini juga memberikan keterampilan kepada masyarakat dalam pengolahan bahan pangan lokal yang lebih optimal dan berkelanjutan.

Kata Kunci: cabai, daun singkong, inovasi produk

#### How to cite:

Iznillillah, W., Muharrama, Y., Aulia, S. W., Vega, Z. A., Juniar, V. H., Kartikaratri, T. R., Saryono, Z. P., Alfiansyah, R., Ramadhan, R., Maharani, S. N., & Pebrianti, T. (2024). Pemanfaatan Potensi Desa Pasir Jaya untuk Inovasi Produk Bubuk Cabai dengan Campuran Daun Singkong sebagai Alternatif Pengganti Nori. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 6(2), 71–78.

## PENDAHULUAN

Sumber daya alam yang melimpah dan lokasi yang strategis, menjadikan Indonesia sebagai salah satu negara yang memiliki potensi besar dalam menghasilkan produk pertanian seperti buah-buahan dan sayur-sayuran. Ini karena Indonesia adalah negara agraris. Faktor-faktor seperti curah hujan yang tinggi, iklim tropis, dan tanah yang subur membantu pertumbuhan berbagai jenis tanaman (Regitha, 2019).

Desa dan pertanian adalah satu sama lain. Mayoritas orang di Indonesia bekerja sebagai petani, selain fakta bahwa industri pertanian umumnya tumbuh dan berkembang di wilayah pedesaan (Arham *et al.* 2019). Cabai adalah salah satu jenis sayur yang paling umum di Indonesia. Salah satu jenis tumbuhan dan buah adalah capsicum. Cabai memiliki banyak nutrisi yang baik untuk Anda. Cabai mengandung banyak nutrisi, termasuk protein, karbohidrat, gula, serat, lemak, vitamin A, vitamin B6, vitamin C, zat besi, kalium, magnesium, dan capsaicin. Cabai juga dapat digunakan sebagai obat untuk mengatasi hidung tersumbat, meredakan nyeri, meningkatkan sistem kekebalan tubuh, mengurangi risiko penyakit jantung, membakar lemak tubuh, dan memperpanjang umur (Tandijo dan Tobing, 2021).

Singkong adalah salah satu sayuran lain selain cabai, yang sering ditemukan di daerah pedesaan. Singkong, juga dikenal sebagai *Manihot esculenta* Crantz, adalah salah satu sumber karbohidrat lokal terbesar di Indonesia. Ini berada di urutan ketiga setelah jagung dan padi (Purnomo *et al.*, 2015). Tanaman singkong memiliki daun yang dapat digunakan. Karena teksturnya yang kasar, daun singkong hanya boleh dimasak dalam beberapa cara. Ada 90 kalori, 77 gram air, protein 6,8 gram, lemak 1,2 gram, karbohidrat 13 gram, kalsium 165 mg, fosfor 54 mg, besi 2 gram, retinol 3300 mcg, thiamin 0,12 mcg,

dan asam askorbat 275 mg dalam 100 gram daun singkong. Karena banyaknya kandungan gizi dan manfaat daun singkong, diversifikasi produk dilakukan untuk meningkatkan nilai ekonomi dan daya simpan produk. Untuk memenuhi kebutuhan zat besi seseorang yang sering mengalami anemia, daun singkong dapat diolah menjadi nori.

Desa Pasir Jaya terletak di dataran tinggi berbukit dengan ketinggian antara 600 dan 700 meter di atas permukaan laut (mdpl). Suhu harian rata-rata 26-28 °C dan curah hujan tahunan rata-rata 3000-3500 mm. Sebagian besar wilayah desa adalah lahan pertanian, sawah, dan tegalan. Pada umumnya, lahan di Desa Pasir Jaya digunakan untuk tujuan pertanian, menunjukkan bahwa wilayah ini memiliki sumber daya alam yang memadai.

Desa Pasir Jaya terdiri dari 9 RW yang setiap RW nya memiliki wilayah untuk dimanfaatkan sebagai lahan pertanian. Salah satu RW di Desa Pasir Jaya yaitu RW 8 memiliki lahan yang dimanfaatkan sebagai lahan pertanian cabai rawit merah. Lahan tersebut memiliki luas sekitar 2,2 Ha dengan penanaman cabai sebanyak 27.000 pohon. Selain lahan pertanian cabai rawit merah yang terdapat di RW 8, ada pula lahan pertanian yang terdapat di RW 6 yaitu lahan penanaman singkong. Pemasaran hasil pertanian dari kedua RW ini, baik cabai rawit merah maupun singkong dan daun singkong, telah menjangkau wilayah yang luas. Namun, pemasaran tersebut masih terbatas pada produk mentah dan belum ada produk olahan atau turunan dari cabai rawit merah maupun daun singkong yang dihasilkan.

## METODOLOGI

Kegiatan program Kuliah Kerja Nyata (KKN) ini akan dilaksanakan di Kampung Lemah Duhur, Desa Pasir Jaya, Kecamatan Cigombong, khususnya di RW 08. Wilayah ini dipilih karena

masyarakatnya masih mempertahankan aktivitas pertanian, terutama dalam bercocok tanam padi dan tanaman lain, khususnya cabai. Hal ini berbeda dengan RW-RW lainnya di wilayah tersebut, yang sebagian besar telah beralih ke bentuk pertanian lain. Pergeseran ini terjadi akibat berkurangnya debit air yang masuk ke wilayah tersebut secara bertahap. Metode pelaksanaan kegiatan meliputi observasi wilayah, perencanaan program, dan pelaksanaan program.

Langkah pertama yang akan dilakukan adalah observasi wilayah. Observasi ini dilakukan untuk memahami gambaran geografis dan potensi sumber daya pertanian di Kampung Lemah Duhur, khususnya terkait dengan pertanian cabai. Observasi ini bertujuan untuk dapat mengidentifikasi kebutuhan masyarakat dan hambatan yang selama ini dialami dalam pengolahan hasil pertanian. Pengamatan terhadap aktivitas sehari-hari penduduk juga dilakukan untuk menentukan program yang paling relevan dan bermanfaat bagi masyarakat. Hasil observasi ini akan menjadi dasar dalam merancang program kerja yang sesuai.

Setelah observasi, program kerja dibuat dengan melibatkan tokoh masyarakat dan petani setempat. Partisipasi mereka sangat menentukan program yang dijalankan sesuai dengan kebutuhan lokal dan mendapat dukungan dari masyarakat. Program ini akan terfokus pada peningkatan efisiensi dan kualitas pengolahan cabai. Langkah berikutnya adalah pelaksanaan program akan dilaksanakan pada tanggal 27 Agustus 2024. Pelaksanaan program ini berupa demonstrasi yang dimulai dengan penjelasan latar belakang produk. Penjelasan ini mencakup manfaat dan alasan mengapa inovasi ini penting bagi audiens. Setelah penjelasan teori, akan dilanjutkan dengan demonstrasi praktis di mana audiens akan melihat langsung bagaimana langkah-langkah menggunakan teknologi dalam pembuatan inovasi produk. Melalui demonstrasi ini,

masyarakat diharapkan dapat memahami cara memanfaatkan teknologi dan inovasi dalam proses produksi, sehingga dapat menghasilkan produk yang lebih bernilai ekonomis dan lebih tahan lama. Selain itu, kegiatan ini juga bertujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah sumber daya alam lokal secara lebih optimal dan berkelanjutan.

Dalam kegiatan tersebut, dilakukan demonstrasi inovasi produk dengan menggunakan beberapa peralatan dan bahan yang mendukung. Peralatan yang digunakan meliputi *air fryer*, *chopper*, oven, baskom, wajan, spatula serta kompor sebagai alat memasak. Sementara itu, bahan-bahan yang dipakai terdiri dari cabai keriting, cabai rawit, bawang putih, daun salam, serai, daun jeruk, daun singkong, ketumbar, penyedap rasa.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan melalui berbagai rangkaian kegiatan yang diawali dengan observasi wilayah, penyusunan program, dan pelaksanaan program.

### Observasi Wilayah

Desa Pasir Jaya berada di Kecamatan Cigombong, Kabupaten Bogor. Secara geografis Desa Pasir Jaya memiliki luas 799,668 ha dan terdiri dari 9 RW, 23 RT, dan 4 Dusun, yaitu Dusun I, II, III, dan IV (Gambar 1). Desa Pasir Jaya berbatasan dengan Desa Ciburayut di sebelah utara, Desa Tugu Jaya di sebelah selatan, Desa Cisalada di sebelah selatan, dan Taman Nasional Halimun Salak di sebelah barat. Ada jarak 2.5 kilometer dari Desa Pasir Jaya ke pusat kecamatan dan 50 kilometer ke pusat Kabupaten Bogor.



Gambar 1. Peta lokasi Dusun Ngentak

Penggunaan lahan paling banyak adalah lahan pertanian dengan luas 181 ha, selanjutnya lahan perkebunan dengan luas 180 ha, dan untuk pemukiman dengan luas 146 ha. Jumlah penduduk Desa Pasir Jaya pada tahun 2019 adalah 7.659 orang, dengan 2.325 kepala keluarga, terdiri dari 4.042 pria dan 3.671 perempuan, dengan mayoritas beragama Islam. Sebagian besar dari mereka lulus SD (55%), SLTP (24%), SLTA (16%), tidak lulus SD (2%), dan D3 dan S1 (masing-masing 1%).

Adapun dari sisi pekerjaan mayoritas pegawai swasta dengan jumlah 345 jiwa, dan pedagang dan buruh dengan jumlah masing-masing 115 jiwa berdasarkan dari data profil desa yang telah diberikan oleh Kepala Desa Pasir Jaya. Adapun kelembagaan organisasi masyarakat diantaranya Pemerintah Desa (Pemdes), Badan Permusyawaratan Desa (BPD), Lembaga Pemberdayaan Masyarakat Desa (LPMD), Majelis Ulama Indonesia Desa (MUID), Karang Taruna, PKK, Linmas, BUM Desa, Posyandu, Gapoktan, Desa Siaga, RT/RW, Organisasi Pemuda, dan Organisasi Kesenian.

### Perencanaan Program

Setelah dilakukan observasi wilayah, ada beberapa informasi yang didapatkan mengenai potensi dan permasalahan yang ada di wilayah desa pasir jaya, terkhusus permasalahan yang dihadapi para petani cabai.

Berdasarkan informasi yang didapatkan, para petani cabai sering

sekali dirugikan dengan rendahnya harga jual cabai di pasaran pada saat musim panen tiba. Menurut para petani hal ini terjadi bukan tanpa sebab, tetapi adanya kerjasama untuk mempermainkan harga antara pengepul dengan pedagang di pasaran.

Dari segi ekonomis hal ini sangat merugikan petani karena adanya kejomplangan antara modal yang dikeluarkan dengan keuntungan yang didapatkan, ditambah masa umur simpan cabai yang pendek jika dibiarkan di suhu ruang, berkisar antara 2-3 hari sampai akhirnya cabai mengalami pembusukan (Anna dan Darudryo, 2018) sehingga perlu adanya solusi untuk meningkatkan nilai ekonomis serta masa simpan dari hasil panen cabai.

Maka sebagai bentuk upaya meningkatkan masa simpan dan nilai ekonomis dari cabai Tim KKN dan para petani di RW 08 berencana untuk membuat inovasi cabai menjadi produk olahan. selain penggunaan cabai ditambahkan juga daun singkong pada produk olahan yang dihasilkan, sebab selain daun singkong mudah didapatkan olahan yang dihasilkan pun masih terbatas sehingga dapat menambah nilai variatif serta pembeda dari produk olahan cabai yang sudah ada, ditambah daun singkong juga merupakan sayuran hijau yang kaya akan zat besi sehingga baik untuk dikonsumsi tubuh agar terhindar dari anemia (Subeki *et al.*, 2018).

Berdasarkan hasil observasi, maka dirumuskan program pelatihan pembuatan bubuk cabai dengan campuran daun singkong. program ini dilakukan dengan tujuan agar masyarakat memiliki keterampilan dalam membuat produk olahan cabai.

### Penyusunan Program

Setelah dilakukan observasi wilayah, ada beberapa informasi yang didapatkan mengenai potensi dan

permasalahan yang ada di wilayah desa pasir jaya, terkhusus permasalahan yang dihadapi para petani cabai.

Berdasarkan informasi yang didapatkan, para petani cabai sering sekali dirugikan dengan rendahnya harga jual cabai di pasaran pada saat musim panen tiba. Menurut para petani hal ini terjadi bukan tanpa sebab, selain karena banyak petani mengalami musim panen disaat curah hujan tinggi yang menyebabkan produksi cabai meningkat di setiap daerah sehingga mengakibatkan harga jual cabai menurun (Amran *et al.* 2021) juga adanya kerjasama untuk mempermainkan harga antara pengepul dengan pedagang di pasaran. sehingga para petani kesulitan untuk mendapatkan harga yang layak dari cabai hasil panennya.

Dari segi ekonomis hal ini sangat merugikan petani karena adanya ketidaksesuaian antara modal yang dikeluarkan dengan keuntungan yang didapatkan, ditambah masa umur simpan cabai yang pendek jika dibiarkan di suhu ruang, berkisar antara 2-3 hari sampai akhirnya cabai mengalami pembusukan (Anna dan Darudryo, 2018) sehingga perlu adanya solusi untuk meningkatkan nilai ekonomis serta masa simpan dari hasil panen cabai.

Maka sebagai bentuk upaya meningkatkan masa simpan dan nilai ekonomis dari cabai Tim KKN dan para petani di RW 08 berencana untuk membuat inovasi cabai menjadi produk olahan. selain penggunaan cabai ditambahkan juga daun singkong pada produk olahan yang dihasilkan, sebab selain daun singkong mudah didapatkan olahan yang dihasilkan pun masih terbatas sehingga dapat menambah nilai variatif serta pembeda dari produk olahan cabai yang sudah ada, ditambah daun singkong juga merupakan sayuran hijau yang kaya akan zat besi sehingga baik untuk dikonsumsi tubuh agar terhindar dari anemia (Subeki *et al.* 2018).

Berdasarkan hasil observasi, maka dirumuskan program pelatihan pembuatan bubuk cabai dengan campuran daun singkong. program ini dilakukan dengan tujuan agar masyarakat.

### **Pelaksanaan Program**

Setelah dilaksanakan observasi wilayah Desa Pasir Jaya dan penyusunan program kerja, terlaksanalah program kerja terpilih yaitu pelatihan pembuatan bubuk cabai dengan campuran daun singkong sebagai alternatif pengganti nori. Pelatihan dilaksanakan pada tanggal 27 Agustus 2024 bertempat di pelataran rumah kawasan PAUD Kanaya. Kegiatan ini diikuti oleh ibu-ibu RW 08 Desa Pasir Jaya yang juga merupakan orang tua murid PAUD Kanaya. Pelatihan ini diawali dengan penjelasan gambaran produk yang akan dibuat dan prosedur teknis pembuatan produk oleh Rasyad Ramadhan.



Gambar 2. Pelatihan Pembuatan Produk Bubuk Cabai dengan Campuran Daun Singkong

Tahapan prosedur dalam pembuatan produk diawali dengan pengeringan cabai, penghalusan cabai, pengeringan daun singkong, penghalusan daun singkong, pencampuran bumbu, dan pengemasan. Detail pada setiap tahapannya dijelaskan sebagai berikut:

#### **1. Sortasi Bahan Baku**

Tahap pertama dalam pembuatan produk adalah seleksi kualitas cabai dan daun singkong yang

akan digunakan. Cabai yang dipilih adalah cabai rawit dan cabai keriting yang telah matang sempurna dan memenuhi kriteria sebagai berikut: berwarna merah; memiliki tekstur yang keras; bebas dari kotoran, tanah, dan bahan kimia; bebas dari jamur dan tidak memiliki tanda-tanda serangan hama atau penyakit; bebas dari kerusakan fisik; memiliki aroma segar khas cabai; memiliki rasa pedas khas cabai; memiliki bentuk yang baik dan tidak menunjukkan adanya kecacatan. Sama halnya dengan cabai, daun singkong yang digunakan pun harus disortir agar produk akhir yang dibuat berkualitas baik. Daun singkong yang dipilih adalah daun singkong yang: berwarna hijau segar (tidak menguning ataupun layu); tidak keras yang mengindikasikan daun sudah menua; bebas dari bercak coklat, lubang, atau bekas serangan hama; tidak menunjukkan tanda-tanda jamur, busuk, atau kerusakan; bebas dari hama seperti kutu daun atau penyakit; bentuk daun masih utuh (tidak sobek atau rusak); dan memiliki aroma segar khas daun singkong.

## 2. Persiapan Bahan Baku

Persiapan bahan baku dilakukan dengan proses pencucian. Wadah yang digunakan dalam proses mencuci harus bersih untuk meminimalisir kontaminasi. Proses pencucian setiap bahan baku dilakukan dengan perendaman selama beberapa saat dan pembilasan di bawah air mengalir untuk menghilangkan kotoran dan debu. Jika terdapat kotoran yang membandel, pencucian dilakukan dengan disikat atau digosok secara perlahan. Khusus untuk daun singkong, setelah proses pencucian, dilakukan proses *blanching* untuk mengurangi rasa pahit dan melunakkan daun. Proses ini dilakukan dengan mencelupkan daun

singkong di dalam air mendidih selama 2-3 menit. Setelah proses *blanching* selesai, daun singkong direndam dalam air dingin untuk menghentikan proses memasak dan menjaga warna daun.

## 3. Pengeringan Cabai

Pengeringan cabai dilakukan menggunakan oven untuk menghilangkan kadar airnya. Pengeringan dilakukan hingga cabai kering merata. Cabai yang telah kering ditandai dengan teksturnya yang rapuh dan dapat hancur ketika ditekan. Perlu dipastikan juga tidak ada kelembaban yang tersisa di dalam cabai.

## 4. Penghalusan Cabai

Penghalusan cabai dilakukan menggunakan *chopper* atau blender hingga halus sempurna. Proses penghalusan dilakukan secara bertahap sesuai dengan kapasitas alat penghalus yang digunakan. Setelah semua cabai dihaluskan dan terkumpul dalam satu wadah yang sama, cabai halus dihomogenkan melalui proses pengadukan.

## 5. Pengeringan Daun Singkong

Pengeringan daun singkong dilakukan menggunakan *air fryer* untuk menghilangkan kadar airnya. Pengeringan dilakukan dengan menebarkan lembaran daun singkong di atas permukaan pan *air fryer*. Proses pengeringan dilakukan selama tiga menit untuk setiap *batch*nya. Pengeringan telah merata ditandai dengan daun menjadi rapuh. Waktu pengeringan juga dapat bervariasi karena disesuaikan dengan ketebalan daun singkong yang digunakan.

## 6. Penghalusan Daun Singkong

Penghalusan daun singkong dilakukan menggunakan *chopper* atau

blender hingga halus sempurna. Proses penghalusan dilakukan secara bertahap sesuai dengan kapasitas alat penghalus yang digunakan. Setelah semua daun singkong dihaluskan dan terkumpul dalam satu wadah yang sama, daun singkong halus dihomogenkan melalui proses pengadukan.

### 7. Pencampuran Bahan

Selain bahan baku, bahan tambahan lain yang digunakan dalam pembuatan produk yaitu bawang putih, daun salam, serai, dan daun jeruk serta bumbu dan penyedap rasa seperti ketumbar, garam, gula, dan monosodium glutamat (MSG). Untuk mengeluarkan senyawa volatil yang memiliki aroma khas, bahan tambahan digoreng (bawah putih) dan disangrai (daun salam, serai, dan daun jeruk). Bahan tambahan kemudian dihaluskan menggunakan blender hingga halus sempurna.

### 8. Penyangraian

Setelah semua bahan yang telah dipersiapkan tersedia, langkah selanjutnya adalah mencampurkan seluruh bahan tersebut secara merata hingga homogen. Proses pencampuran dilakukan dengan cara menyangrai bahan-bahan tersebut selama kurang lebih 10 menit. Teknik penyangraian ini bertujuan untuk memastikan semua bahan-bahan tercampur dengan baik serta memberikan aroma dan cita rasa yang khas pada hasil akhir produk. Proses penyangraian juga berfungsi untuk mengurangi kadar air yang ada, sehingga dapat memperpanjang daya tahan produk. penyangraian dilakukan secara merata dan dengan pengawasan yang baik agar tidak terjadi *overcooking* yang dapat merusak kualitas produk. Sebelum dikemas, produk didiamkan beberapa

saat pada suhu ruang untuk menurunkan suhunya.

### 9. Pengemasan

Pengemasan adalah langkah terakhir dalam proses pembuatan produk. Kemasan atau bungkus merupakan alat untuk melindungi barang agar tetap dalam kondisi sesuai dengan mutu (Iznillillah *et al.* 2022). Produk dikemas dalam botol plastik berkualitas makanan yang terbuat dari polyethylene terephthalate (PET). Untuk menjaga kualitas produk, kemasan yang dipilih harus tahan terhadap kelembaban. Setelah ditimbang dalam jumlah yang sama sebesar 30 gram, produk dimasukkan secara manual ke dalam botol. Label kemasan pada bagian luar kemasan menunjukkan informasi seperti nama produk, bahan yang digunakan, berat bersih, nama dan alamat produsen, tanggal kadaluarsa, dan cara penyimpanan (Iznillillah *et al.* 2022).



Gambar 3. Produk Mataz Chili Powder

### KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Desa Pasir Jaya bahwa program pengabdian kepada masyarakat di Desa Pasir Jaya telah berhasil dalam menciptakan produk berinovasi yang menggunakan bahan sesuai sumber daya lokal, yaitu cabai dan

daun singkong. Pengeringan, penghalusan, pencampuran bahan, dan penyangraian yang tepat, membuktikan bahwa produk bubuk cabai dan daun singkong ini patut untuk menjadi alternatif yang lebih tahan lama dan ekonomis. Program pelatihan ini telah memberikan pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan bagi masyarakat Desa Pasir Jaya untuk memanfaatkan sumber daya lokal yang melimpah di desanya.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Amran, L., Muhipidah., & Abd Waris. (2021). Pemberdayaan Petani Dalam Peningkatan Nilai Tambah Buah Cabe Melalui Pengolahannya Menjadi Abon Cabe. *Jurnal Dinamika Pengabdian* Vol. 7 No. 1, 157-165, Universitas Hasnuddin.
- Anna S., & Darudriyo. (2018). Penurunan Kualitas Cabai Rawit Selama Penyimpanan Dalam Suhu Ruang. *Jurnal Agronida* ISSN: 2407-9111 Volume 4 Nomor 2, 64-71, Bogor.
- Arham, I., Sjaf, S., & Darusman, D. (2019). Strategi pembangunan pertanian berkelanjutan di pedesaan berbasis citra drone (studi kasus Desa Sukadamai Kabupaten Bogor). *Jurnal Ilmu Lingkungan*, 17(2), 245.
- Iznillillah, W., Kardaya, D., & Haris, H. (2022). Pendampingan Desain Kemasan Produk Keripik Moring di UMKM Banjarwangi-Bogor. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 4(1), 40-46.
- Iznillillah, W., Kardaya, D., & Haris, H. (2022). Pengawasan Mutu Proses Produksi Keripik Moring di UMKM Banjarwangi-Bogor. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 4(2), 7-16.
- Purnomo, B. H., Subayri, A., & Kuswardhani, N. (2015). Model sistem dinamik ketersediaan singkong bagi industri tape di Kabupaten Jember. *Jurnal Agroteknologi*, 9(02), 162-173.
- Regitha, Indah Fernicha (2019) Pemanfaatan Image Mining untuk Klasifikasi dan Prediksi Kematangan Tomat Menggunakan Metode Jaringan Syaraf Tiruan. Diploma thesis, Universitas Andalas.
- Subeki, S., Asih, I. P., Setyani, S., & Nurainy, F. (2018). Kajian Formulasi Daun Singkong (*Manihot esculenta*) dan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Terhadap Sifat Sensor dan Kimia Nori. In Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian.
- Tandijo, F., & Tobing, S. (2021). Rancang Bangun Mesin Penggiling Cabai. *Cylinder: Jurnal Ilmiah Teknik Mesin*, 7(1), 7-12.

## PAPER NAME

**7. PEMANFAATAN POTENSI DESA PASIR JAYA UNTUK INOVASI PRODUK BUBUK CABAI** turnitin.docx

---

## WORD COUNT

**3082 Words**

## CHARACTER COUNT

**19027 Characters**

## PAGE COUNT

**8 Pages**

## FILE SIZE

**1.4MB**

## SUBMISSION DATE

**Oct 11, 2024 4:19 PM GMT+7**

## REPORT DATE

**Oct 11, 2024 4:19 PM GMT+7**

---

● **14% Overall Similarity**

The combined total of all matches, including overlapping sources, for each database.

- 14% Internet database
- 5% Publications database
- Crossref database
- Crossref Posted Content database
- 7% Submitted Works database

● **Excluded from Similarity Report**

- Bibliographic material
- Quoted material
- Small Matches (Less than 10 words)

**PEMANFAATAN POTENSI DESA PASIR JAYA UNTUK INOVASI PRODUK BUBUK CABAI DENGAN CAMPURAN DAUN SINGKONG SEBAGAI ALTERNATIF PENGGANTI NORI**

**Utilization of the Potential of Pasir Jaya Village For Innovation of Chili Powder Products With Cassava Leaf Mixture As An Alternative To Nori**

**Wilna Iznillillah<sup>1</sup>, Yurandani Muharrama<sup>2a</sup>, Syakila Wahda Aulia<sup>1</sup>, Tanti Pebrianti<sup>1</sup>, Vitri Heriana Juniar<sup>1</sup>, Zahra Amelia Vega<sup>1</sup>, Zunesha Puspa Saryono<sup>1</sup>, Rafif Alfiansyah<sup>1</sup>, Rasyad Ramadhan<sup>1</sup>, Siti Nayla Maharani<sup>1</sup>, Tsaniyah Raihani Kartikaratri<sup>1</sup>**

<sup>2</sup>Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda  
Jl. Tol Ciawi No. 1, Kotak Pos 35 Ciawi, Bogor 16720.

<sup>2</sup>Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda  
Jl. Tol Ciawi No. 1, Kotak Pos 35 Ciawi, Bogor 16720.

<sup>a</sup> Korespondensi: Yurandani Muharrama, E-mail: [yurandanimuharrama@gmail.com](mailto:yurandanimuharrama@gmail.com)

(Diterima: dd-mm-yyyy; Ditelaah: dd-mm-yyyy; Disetujui: dd-mm-yyyy)

**ABSTRACT**

*Pasir Jaya Village is a village located in a hilly highland area, most of which is used as agricultural land, rice fields, and dry fields. The land in Pasir Jaya Village is used productively, because the land is fertile and has adequate natural resources. This community service activity aims to create innovative processed chili products with a mixture of cassava leaves as an alternative to nori, in order to increase the economic value and shelf life of chilies and cassava leaves. The methods used include the process of sorting, drying, refining, and roasting raw materials including cayenne pepper, curly chilies, and cassava leaves, as well as other additional spices. The final product is packaged in food grade plastic bottles to maintain product quality. The results of the community service show that this chili powder product with a mixture of cassava leaves has the potential as an alternative processed product that can extend the shelf life of raw materials while providing added economic value for local farmers, especially Pasir Jaya Village. This training also provides skills to the community in processing local food ingredients that are more optimal and sustainable.*

*Keywords: chili, cassava leaves, product innovation*

**ABSTRAK**

<sup>1</sup>Desa Pasir Jaya merupakan desa yang berada di daerah dataran tinggi berbukit, yang sebagian besar wilayahnya digunakan sebagai lahan pertanian, sawah, dan tegalan. Lahan yang berada di Desa Pasir Jaya digunakan secara produktif, karena lahan yang subur dan memiliki sumber daya alam yang memadai. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk menciptakan inovasi produk olahan cabai dengan campuran daun singkong sebagai alternatif pengganti nori, guna meningkatkan nilai ekonomi dan masa simpan cabai serta daun singkong. Metode yang digunakan mencakup proses sortasi, pengeringan, penghalusan, dan penyangraian bahan baku meliputi cabai rawit, cabai keriting, dan daun singkong, serta bumbu tambahan lainnya. Produk akhir dikemas dalam botol plastik yang berstandar *food grade* untuk menjaga kualitas produk. Hasil pengabdian menunjukkan bahwa produk bubuk cabai dengan campuran daun singkong ini memiliki potensi sebagai alternatif produk olahan yang dapat memperpanjang umur simpan bahan mentah sekaligus memberikan nilai tambah ekonomi bagi petani lokal khususnya Desa Pasir Jaya. Pelatihan ini juga memberikan keterampilan kepada masyarakat dalam pengolahan bahan pangan lokal yang lebih optimal dan berkelanjutan.

Kata Kunci: cabai, daun singkong, inovasi produk