

Peningkatan pendapatan masyarakat dengan diversifikasi produk olahan cabai

Sapriani Boru Tumanggor, Yuni Irfan, Yutresa Chaya Ningrum, Agil Ramadhani, Muhammad Fakhurozi Abdurrahman Syah, Fiana Podesta

Muhammadiyah University of Bengkulu, Indonesia

Penulis korespondensi : Sapriani Boru Tumanggor

E-mail : saprianitumanggor22@gmail.com

Diterima: 16 Mei 2024 | Disetujui: 10 Juni 2024 | © Penulis 2024

Abstrak

Cabai merah adalah salah satu tanaman hortikultura yang memiliki nilai harga jual yang tinggi dan juga komoditas sayuran yang paling banyak dikonsumsi masyarakat Indonesia, terutama di Provinsi Bengkulu merupakan daerah yang terkenal dengan produksi cabai karena memiliki iklim yang cocok untuk pertumbuhan cabai sehingga dimana tanaman cabai tumbuh subur di Provinsi Bengkulu. Harga jual cabai tanpa diolah saja sudah memiliki harga yang tinggi tetapi kendala dalam proses masa simpan yang tidak bisa bertahan lama, sering menjadi kendala petani setelah panen dari permasalahan tersebut lah penulis memutuskan untuk membuat jurnal yang berjudul "Peningkatan Pendapatan Masyarakat Dengan Diversifikasi Produk Olahan Cabai" untuk membantu masyarakat membuat olahan cabai menjadi produk sehingga menjadi nilai tambah dan salah satu alternatif untuk membantu permasalahan daya simpan cabai. Petani dan Masyarakat menerima pemahaman dalam hal inovasi pembuatan kreasi olahan cabai. Selain itu masyarakat dapat menambah pemasukan dan mengendalikan daya simpan. Artikel ini terbatas pada pelaksanaan PKM-K ISS PKKUM Bengkulu.

Kata kunci: sambal cabai; olahan; makanan

Abstract

Red chili is one of the horticultural chicken crops which has a high selling price and is also a vegetable commodity that is mostly consumed by Indonesian people, especially in Bengkulu Province, which is an area famous for chili production because it has a suitable climate for the growth of chilies so that chili plants grow abundantly. in Bengkulu Province. The selling price of unprocessed chilies is already high, but the problem in the process is that the shelf life cannot last long, which often becomes an obstacle for farmers after harvest. Due to this problem, the author decided to create a journal entitled "Increasing Community Income by Diversifying Processed Chili Products." to help people make processed chilies into products so that they add value and are an alternative to help with the problem of chili storage capacity. Farmers and the community receive understanding regarding innovation in making processed chili creations. Apart from that, people can increase their income and control their savings. This article is limited to the implementation of PKM-K ISS PKKUM Bengkulu.

Keywords: green mussels; cultivation; processing; food

PENDAHULUAN

Provinsi Bengkulu terkenal pemasok sayur-sayuran terutama cabai di pulau sumatra, juga di provinsi bengkulu, terutama didaerah rejang lebong, kepahaiang, curup, dan lebong memiliki produksi tanaman cabai karena memiliki iklim yang cocok untuk pertumbuhan cabai. Dan pada

tahun 2019 saja produksi cabai besar mencapai angka 378,118 ton sedangkan cabai rawit mencapai 111.183 ton dikutip dari data Badan Pusat Statistik Provinsi Bengkulu.

Pada masa vegetatif pertumbuhannya cenderung mengarah pada perkembangan batang dan perakaran, sementara pada fase generatif berlangsung antara umur 40-50 hari setelah tanam hingga tanaman cabai berhenti berbuah. Pada fase generatif cenderung digunakan untuk pembungaan, pembuahan, pengisian buah, perkembangan buah, dan pematangan buah (Wahyudi dan Topan, 2011), Cabai merah keriting yang mempunyai ukuran agak kecil, rasanya sangat pedas, banyak mengandung gizi, diantaranya kalori, protein, lemak, karbohidrat, kalsium, vitamin A, B1 dan vitamin C (Nurfalach, 2010). Menurut Harpenas dan Dermawan (2010), cabai adalah tanaman semusim yang berbentuk perdu dengan perakaran akar tunggang. Sistem perakaran tanaman cabai agak menyebar, panjangnya berkisar 25-35 cm. Akar ini berfungsi antara lain menyerap air dan zat makanan dari dalam tanah, serta menguatkan berdirinya batang tanaman. Dapat diketahui bahwa cabai memiliki umur simpan yang terbatas.

Cabai merah bukan bahan pangan utama untuk masyarakat Indonesia, tetapi komoditi ini tidak dapat ditinggalkan. Penjualan cabai dalam bentuk segar memang sangat menjanjikan, dimana keuntungan akan diperoleh dalam waktu tidak terlalu lama jika penjualan berlanjar lancar (Yasami, dkk, 2014), Tetapi tidak bisa dipungkiri banyak juga petani cabai gulung tikar akibat membusuknya cabai-cabai yang dijual dalam bentuk segar. Utama (2010), kehilangan air dari produk pertanian dapat berakibat terhadap kehilangan hasil, baik secara kualitatif dan kuantitatif. Kondisi makin diperparah pada saat panen raya produksi melimpah dengan harga relative murah sehingga petani sering mengalami kerugian.

Cabai mentah dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku bermacam produk olahan berbasis cabai dengan teknik pengeringan, pengukusan, pengawetan, pemanasan (pasteurisasi), dan pengemasan. Produk yang dihasilkan dari olahan cabai merah antara lain bisa berupa saos cabai dengan berbagai varian rasa, pasta cabai, cabai kering, bubuk cabai dan abon cabai (Kurniati et al., 2019). Cabai, selain bisa dikonsumsi segar sebagai campuran bumbu masakan, dapat juga diawetkan dalam berbagai bentuk, seperti sambal, saus, pasta, acar, buah kering dan tepung (Dewi, 2009). Selain hal di atas, suhu udara yang tinggi dan kelembaban yang relatif tinggi di Indonesia menjadikan buah dan sayur seringkali tidak memiliki umur simpan yang panjang akibat mudah sekali menjadi busuk. Berbagai upaya untuk memperpanjang masa simpan buah dan sayur telah banyak dilakukan. Umumnya, yang sering sering dijumpai adalah dengan pembuatan Selai buah dan Sayur. (Putri et al., 2020). Terbukti pada tahun 2014, disaat harga cabe melonjak sampai pada tingkat harga Rp.90.000 (Tohamaksun, 2014), banyak petani cabe yang sempat membeli rumah, mobil, mendaftar haji, dll.

Provinsi Bengkulu dikelilingi perbukitan, suhu rata-rata 23 – 32°C dengan tingkat kelembaban 40 – 80%. Kondisi geografi yang dikelilingi oleh perbukitan, seperti pengunungan bukit Barisan, bukit Basa dan timur bukit Kaba telah menjadikan tanah di sekitarnya sangat subur sekali sehingga cocok sekali untuk usaha pertanian. (Neti Kesumawati & Rita Hayati, 2016), Perlu diketahui bahwa cabai memiliki umur simpan yang terbatas. Hal ini dapat dimanfaatkan sebagai peluang bisnis yang menjanjikan khususnya pada penanganan pascapanen cabai. Diversifikasi menjadi salah satu strategi yang dapat digunakan dalam mengembangkan berbagai produk olahan cabai yang akan menghasilkan berbagai jenis varian sambal.

Hasil pengolahan cabai merah yang dibuat meliputi aneka olahan cabai merah dengan varian saos cabai merah murni, saos cabai merah rasa nanas, saos cabai merah rasa mangga, dan saos cabai merah rasa tomat, pasta cabai merah serta cabai merah kering, cabai merah bubuk dan abon cabai merah. (Jefrizal, 2022), Pengolahan dan pembuatan bermacam-macam olahan cabai seperti saos, pasta, cabai kering dan cabai bubuk juga dapat dimanfaatkan menjadi peluang usaha dalam menghadapi fluktuasi harga cabai (Taufik, 2011 dalam (Kurniati et al., 2020);(Utomo et al., 2019).

Olahan cabai yang dihasilkan dari kombinasi bahan pokok dengan bahan utamanya berupa cabai. Pada produk olahan cabai "Sambal Mak Acih" ini memiliki tiga jenis varian diantaranya yaitu sambal cumi, sambal cengeh, dan juga sambal mata dengan cita rasa yang berbeda. Sambal cumi memiliki kombinasi rasa yang unik baik itu rasa pedas, rasa gurih, dan juga sedikit manis. Sambal

cegek memiliki rasa pedas, rasa asa, dan juga gurih. Sedangkan sambal matah memiliki rasa pedas dan aroma yang khas. Pada ketiga jenis sambal yang diproduksi memiliki umur simpan yang cukup lama, karena bahan baku yang digunakan sudah mengandung bahan pengawet alami seperti garam, gula, bawang putih, dan cabai. Dari kegiatan PKM yang telah dilakukan, produk olahan Sambal Mak Acih disambut baik oleh para konsumen khususnya Mahasiswa dan ibu rumah tangga. Para konsumen menyukai produk ini karena memiliki rasa yang sesuai dengan lidah para konsumen. Produk olahan berbahan dasar dari cabai ini sangat menjanjikan karena peluang usaha cukup terbuka khususnya di daerah Bengkulu yang masih sangat jarang ditemukan makanan siap saji seperti produk Sambal Mak Acih.

METODE

Pada pelaksanaan pembuatan produk sambal terdapat 3 jenis sambal yaitu sambal cumi, sambal cegek dan sambal matah. Kegiatan dilaksanakan pada akhir bulan September 2023, akan tetapi dimulai pada awal bulan Oktober 2023 hingga berakhir pada bulan November 2023 selama proses pelaksanaan kegiatan. Ada pun tahapan pelaksanaan pada pembuatan produk olahan sambal adalah sebagai berikut :

Proses pembuatan

Pada proses pembuatan sambal diawali dengan pemilihan bahan baku yang berkualitas. Pemilihan ini bertujuan agar olahan cabai yang dihasilkan memiliki rasa, aroma, dan tekstur yang baik tanpa adanya sentuhan pengawet yang dapat merusak cita rasa dari sambal. Produk olahan cabai memiliki cara penyajian cukup mudah, karena sambal sudah matang dan dikemas dalam botol, sehingga pembeli hanya tinggal menyantapnya saja. Produk olahan ini sangat cocok untuk semua kalangan, terutama mahasiswa dan ibu rumah tangga yang menyukai makanan siap saji.

Pengemasan

Pengemasan dapat dilakukan dengan menggunakan kemasan botol kaca atau dapat juga dengan menggunakan kemasan botol plastik. Sebelum memasukkan sambal ke dalam botol, lakukan sterilisasi pada botol tersebut dengan merebusnya dalam air panas selama kurang lebih 30 menit. Hal ini bertujuan untuk mencegah adanya bakteri dari botol yang dapat mempercepat kerusakan pada sambal.

Pemasaran

Pemasaran dapat dilakukan secara offline maupun online. Pemasaran secara offline dilakukan di ruang lingkup kampus, sekitar tempat tinggal, bazar makanan, maupun tempat-tempat yang sedang mengadakan kegiatan. Adapun pemasaran secara online dapat dilakukan dengan cara memasarkannya melalui media sosial seperti whatsapp, instagram dan facebook dan sebagainya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

PKM-K (Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan) yang dilaksanakan oleh sekelompok mahasiswa di Universitas Muhammadiyah Bengkulu, dapat dikatakan sudah berjalan dengan baik karena semua kegiatan yang dilakukan sesuai dengan timeline yang sudah terjadwal, rangkaian pelaksanaan PKM dimulai dengan pertemuan diskusi dan koordinasi yang dilakukan antara tim dengan ketua dan dosen pembimbing. Hasil koordinasi menyepakati lokasi dan jadwal kegiatan, jumlah dan personil mitra yang akan terlibat langsung dalam kegiatan, serta metode kegiatan yang akan dilaksanakan. Berhubung waktu pelaksanaan PKM masih dalam masa yang singkat dan terbatas ini, maka semua kegiatan dilaksanakan dengan cermat dan teliti dalam proses pembuatan diantaranya pembagian tugas (Jafrizal, 2022).



Gambar 1. Pembagian tugas team

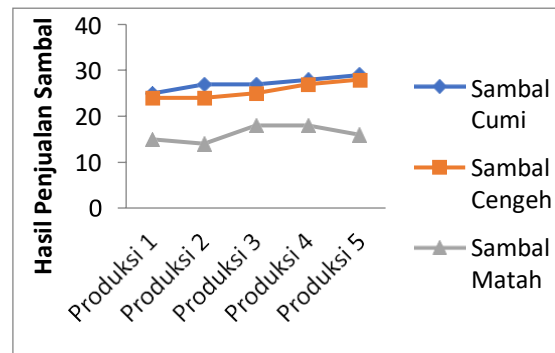
Hasil yang dicapai dari PKM pembuatan produk olahan cabai ini sudah mencapai 100% dari target 50 kg yang direncanakan, sebanyak 25 kg cabai ini menghasilkan 160 sambal botol cumi, 200 sambal botol cengek dan 100 sambal botol matah. Harga jual produk sambal per botolnya berbeda-beda dimana untuk sambal cumi di bandrol dengan harga Rp 20.000 per botol, sambal cengek di bandrol dengan harga Rp 15.000 per botol, dan sambal matah dibandrol dengan harga Rp 8.000 per botol. Proses pembuatan sambal dilakukan secara berkala (10 sekali) karena harus membagi waktu antara tugas kuliah dengan yang lainnya. Sedangkan pemasaran dilakukan setiap hari, yang dilakukan secara langsung baik di ruang lingkup kampus atau offline maupun secara online di media sosial



Gambar 2. Varian produk.

Berdasarkan hasil penjualan yang dilakukan dalam beberapa minggu yang lalu semua target luaran yang diciptakan sudah terlaksana walaupun belum mencapai 100%. Selain itu, semua produk yang diciptakan sesuai dengan tujuan awal pembuatan proposal. Hal ini menunjukkan bahwa produk-produk yang telah dipasarkan memenuhi tujuan awal yang telah ditetapkan. Dengan adanya diversifikasi olahan cabai ini diharapkan kedepannya dapat membantu petani dalam mengatasi panen raya dan harga cabai secara merosot drastis.

Potensi bisnis produk olahan sambal cukup baik untuk dikembangkan di daerah Bengkulu karena masih jarang ditemukan produk serupa dipasaran. Baik untuk dikembangkan karena memiliki nilai jual yang tinggi dan juga peminatnya yang cukup banyak serta masih jarang untuk ditemui pesaing sambal yang serupa di wilayah Bengkulu. Bisnis produk olahan yang di beri nama "Sambal Mak Acih" ini memiliki beberapa keunikan diantaranya yaitu tahan lama tanpa menggunakan bahan pengawet dan memiliki ciri rasa khas tersendiri serta penggunaan resep yang masih tradisional.



Gambar 3. hasil penjualan produk olahan sambal

Program ini ditujukan kepada masyarakat agar bisa memanfaatkan sumber daya alam yang ada. Dengan adanya program ini diharapkan dapat menumbuhkan minat masyarakat untuk berwirausaha dalam hal ini khususnya adalah olahan Cabai dengan begitu tingkat perekonomian masyarakat pun ikut meningkat.

Dengan tumbuhnya minat masyarakat dalam berwirausaha diharapkan di masa yang akan datang masyarakat dapat memanfaatkan penuh potensi sumber daya alam yang ada di Provinsi Bengkulu merupakan salah satu pemasok cabai yang termasuk banyak. Sumber daya alam yang berlimpah, pengolahan yang mudah, pembudidayaan yang ramah lingkungan, rasa yang enak, harga yang murah, dan memiliki nilai gizi yang tinggi tentunya menjadi kelebihan dari cabai itu sendiri dan menjadikan aspek penting mengapa bidang olahan makanan berbahan cabai ini perlu diangkat masyarakat sebagai salah satu kuliner unik dan citra tempat yang ada di Provinsi Bengkulu.

Berdasarkan hasil evaluasi akhir dari program ini dapat terlihat bahwa Masyarakat bukannya tidak memiliki kemauan dalam membuat olahan makanan berbahan dasar cabai tetapi karena masyarakat membutuhkan adanya suatu pendorong atau penggerak untuk memulai dan juga perubahan harga yang fluktuatif. Sehingga, Keuntungan yang diperoleh tidak terlalu signifikan, karena apabila pada saat produksi berlangsung bisa saja harga bahan pokok dipasaran mengalami kenaikan 50% dari harga sebelumnya dimana saat ini harga cabai di pasar menyentuh harga Rp 100 per Kg seperti yang di kutip pada Tribun Bengkulu (2023).

Namun, tentunya hal ini meningkatkan perekonomian petani dan meningkatkan permintaan produk olahan cabai karena dianggap lebih simpel dan menguntungkan di kondisi sekarang ini dengan meningkatnya permintaan maka usaha produk olahan sambal ini dapat berkembang lebih jauh di masa depan.

SIMPULAN DAN SARAN

Dari kegiatan Perogram Kreativitas Mahasiswa dapat disimpulkan : 1). Peningkatan produksi persetiap produksi dari 65 pcs, hingga ke 75 pcs; 2). Produksi tembus di angka 351 pcs dalam kurng waktu 1 bulan; 3). Aneka olahan cabai berpeluang menjadialah satu produk unggulan.

Saran dari kegiatan ini yaitu Perlu menyiapkan dana cadangan untuk mengantisipasi kenaikannya harga cabai; Perlu pendampingan yang lebih lanjut karena kurangnya pengalaman Mahasiswa dalam mengolah produk; Perlu ditingkatkannya pengoptimalan promosi

UCAPAN TERIMAKASIH

Terima kasih kepada tim pelaksana dan kepada semua pihak yang terlibat dalam program pkm kewira usahaan ini, dan terutama kepada kemendikbut RI yang telah memberikan dukungan pembiayaan melalui Hibah PKM Pendanaan 2023.

DAFTAR RUJUKAN

Abidin, A., Yanuar, S. F., Mufarida, N. A., & Gunasti, A. (2023). Inovasi Sistem Otomasi Vacuum Frying Pada Alat Penggoreng Keripik Ikan Kunir. 2(2), 94–102.

- Administrator. (2023). LAPORAN HARIAN PUSDALOPS BNPB (Minggu, 02 Juli 2023).
- Amri, G. M. A. S. (2023). PELATIHAN ME-RETROFIT RUMAH SEDERHANA DENGAN TEKNOLOGI FEROSEMEN BAGI TUKANG BANGUNAN DI KABUPATEN JEMBER On. 10(September), 1902–1912.
- Amri Gunasti, Muhtar, Rofi Budi Hamduwibawa, Aditya Surya Manggala, Iskandar Umarie, Nely Ana Mufarida, Abadi Sanosra, Eko Budi Satoto, E. I. R. (2023). Peningkatan keahlian tukang menerapkan teknologi ferosemen dan tulangan beton dari bambu. SELAPARANG. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 07(02), 871–879.
- Gunasti, A., Ma'ruf, A., Rizki, A., Juniar, D., Fitrianti, D., Ani, F., ... Afifah, Z. (2022). Pendampingan Pengelolaan Website Sebagai Media Informasi Di Desa Ambulu Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember. SELAPARANG: *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 6(4), 2012. <https://doi.org/10.31764/jpmb.v6i4.10942>
- Gunasti, A., & Sanosra, A. (2020). Added Value Sampah Organik Dengan Teknologi Komposter Untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Gayo Jember-Bondowoso. *Pambudi*, 4(01), 17–23. <https://doi.org/10.33503/pambudi.v4i01.833>
- Gunasti, A., Sanosra, A., Mufarida, N. A., & Satoto, E. B. (2023). PEMANFAATAN RASCH MODEL UNTUK MENGUKUR KEMAMPUAN. 7(2), 1544–1557.
- Gunasti, A., Sanosra, A., Umarie, I., & Rizal, Nanang Saiful, Muhtar, M. (2022). PENDAMPINGAN PENGELOLAAN KOTORAN HEWAN MENJADI PUPUK ORGANIK DAN BIOGAS DI PIMPINAN RANTING MUHAMMADIYAH PANTI. SELAPARANG. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 6(3), 1141–1148.
- Jenni Ria Rajagukguk Rajagukguk, & Nugroho Dedi Riyanto. (2022). Atmosfir dan Penerapan Teknologi Biopori dapat Meminimalisir Banjir di Kecamatan Penjaringan di Wilayah Jakarta Utara. *Articles*, 10, 1–10.
- Karuniastuti, N. (2014). Teknologi Biopori untuk Mengurangi Banjir dan Tumpukan Sampah Organik. *Jurnal Forum Teknologi*, 04(2), 64.
- Mufarida, N. A., Ariyani, S., Yanuar, S. F., & Gunasti, A. (2023). Inovasi Penerapan Teknologi Tepat Guna Pengolahan Susu Kedelai Sebagai Alternatif Pengganti Asi Pada Ibu Post Partum. 2(2), 76–84.
- Muhtar, Amri Gunasti, A. S. (2022). PKM KELOMPOK KREATIF TUKANG BANGUNAN DESA SUKOGIDRI DENGAN KETERAMPILAN MEMBUAT TULANGAN BETON DARI BAMBUN. *Jurnal Abdi Insani*, 9(3), 1000–1011.
- Muhtar, M, Gunasti, A., Manggala, A. S., & Putra, N. A. F. (2020). Jembatan Pracetak Beton Bertulang Bambu Untuk Meningkatkan Roda Perekonomian Masyarakat Desa Sukogidri Ledokombo Jember. *Jurnal Pengabdian Masyarakat IPTEKS*, 6(1), 161–170.
- Muhtar, Muhtar, Hanafi, H., Umarie, I., & Gunasti, A. (2023). Pkm Tukang Bangunan Desa Sukogidri Melalui Teknik Penulangan Struktur Rangka Beton Bertulang Bambu. SELAPARANG: *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 7(3), 1900. <https://doi.org/10.31764/jpmb.v7i3.17157>
- P, A. D., Setiawan, O. D., & Mufarida, N. A. (2023). Pemberdayaan Ibu-Ibu Rumah Tangga Kelompok Pengajian ' Aisyiyah Melalui Pelatihan Kewirausahaan Mandiri Pembuatan Kerupuk Dari Limbah Ampas Kedelai. 2(2), 85–93.
- Putri, D. A. I., Widiarti, W. Y., & Halik, G. (2021). Dampak Perubahan Tata Guna Lahan Terhadap Debit Puncak Di Sub Das Talang Kabupaten Jember. *Jurnal Teknik Sipil*, 16(1), 30–38. <https://doi.org/10.24002/jts.v16i1.4216>
- Sanosra, A., Umarie, I., Satoto, E. B., Rizal, N. S., Ipak, E., Mufarida, N. A., ... Dusun, K. (2023). Peningkatan kemampuan masyarakat mengolah sampah menjadi pupuk organik dengan teknologi takakura. 7(September), 1590–1598.
- Solichah, Z. (2021). Gempa menyebabkan 40 bangunan rumah dan tempat ibadah rusak di Jember.
- Umarie, I., & Gunasti, A. (2009). IbM Anggota PKK Melalui Penerapan Teknologi Budidaya Sayur Secara Vertikultur di Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember. *Jurnal Pertanian*, 1(1), 14–26.
- Widyastuti, S. (2013). Perbandingan Jenis Sampah Terhadap Lama Waktu Pengomposan Dalam

- Lubang Resapan Biopori. *WAKTU: Jurnal Teknik UNIPA*, 11(1), 5–14. <https://doi.org/10.36456/waktu.v11i1.894>
- BPS, 2019, Laporan Tahunan BPS Produksi Tanaman Sayur. Provinsi Bengkulu.
- Dayani, Rahmi. Efektivitas Ekstrak Batang Bratawali (*Thinospora Rumphii* Boerl.) Terhadap Pengendalian Hama Kutu Daun Persik (*Myzus Persicae* Sulz.) Pada Tanaman Cabai Merah (*Capsicum Annum* L.). Diss. Universitas Siliwangi, 2019.
- Hermawan, Arip. Evaluasi Kesesuaian Lahan Untuk Tanaman Cabai (*Capsicum annum* L.) Dan Kapulaga (*Amomum cardamomum*) Di Kecamatan Cisayong Kabupaten Tasikmalaya. Diss. Universitas Siliwangi, 2023.
- 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.
- Kurniati, Novitri, Rita Hayati, and Ririn Harini. "PKM TTG Pengolahan Cabe Merah bagi KWT Segara Tani Desa Kungkai Kabupaten Seluma." *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 6.5 (2022): 1238- 1246.
- Kesumawati, N., & Hayati, R. (2016). Diversifikasi Produk Olahan Cabai Merah Keriting Sebagai Alternatif Penanganan Pasca Panen Cabai Merah Di Kecamatan Curup Utara Kabupaten Rejang Lebong. *Dharma Raflesia: Jurnal Ilmiah Pengembangan dan Penerapan IPTEKS*, 14(2).
- Miranda, S. (2020). Peramalan Produksi Cabai Merah Keriting Menggunakan Metode Causal Forecasting (Studi Kasus pada Pasar Lelang Cabai Sleman).
- Paramananda, N., Lestari, N. L. P. R. W., & Putra, I. M. A. M. (2022). Pkm Pada Usaha Sambal Kemasan CV. Mantu Sedana, Kelurahan Dalung, Kecamatan Kuta Utara. *Akuntansi dan Humaniora: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(3), 189-192.
- Romi Juniandra. (2023). Harga Cabai di Bengkulu Bertahan Rp 100 per Kg, BI Prediksi Sebabkan Inflasi Hingga Januari, *Tribun Bengkulu*.
- Suprianto, S., Kustanti, N. O. A., & Anjarwati, S. (2020). Penganekaragaman Pemanfaatan Cabai Sebagai Olahan Sambal Untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Blitar. *Prosiding Hapemas*, 1(1), 39-45.