

Pelatihan Pembuatan Saus Cabai di Desa Lubuk Cuik Kabupaten Batu Bara

Training on Making Chili Sauce in Lubuk Cuik Village, Batu Bara Regency

Togar Timoteus Gultom¹, Indrayani², Arfis A³, Mulia⁴, Suhelmi⁵, Hendra Susilo⁶

¹) Universitas Prima Indonesia, Indonesia

^{2,3}) Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara, Indonesia

⁴) Universitas Tjut Nyak Dhien, Indonesia

⁵) Sekolah Tinggi Teknologi Immanuel, Indonesia

⁶) Universitas Tjut Nyak Dhien, Indonesia

Correspondence email: togartimoteusgultom@unprimdn.ac.id

Article history

Submitted: 2024/01/14; Revised: 2024/02/02; Accepted: 2024/02/19

Abstract

Villages are often a source of abundance of raw materials such as chilies, but the lack of knowledge and skills in processing them into value-added products hinders the economic potential they can achieve. This service research aims to empower village communities through training in making quality chili sauce. The service method applied is Community Based Research (CBR) with a Forum Group Discussion (FGD) approach. The findings show that this training was successful in increasing the village community's income through increasing the added value of products and wider market access. Apart from that, training participants also experience increased skills in food processing and build stronger community networks. The discussion analysis links research findings with previous research and relevant theories regarding rural economic empowerment. In conclusion, training in making chili sauce in villages has great potential to improve economic and social welfare at the village level, by paying attention to economic, social and environmental aspects holistically.

Keywords

cabai merah; pengolahan; saus cabai; sosialisasi



© 2024 by the authors. Submitted for possible open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution 4.0 International (CC BY SA) license, <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>.

PENDAHULUAN

Seiring dengan tren meningkatnya kesadaran akan makanan sehat dan alami, saus cabai buatan lokal yang diproses secara tradisional dan tanpa bahan kimia tambahan memiliki potensi besar untuk menarik minat konsumen, baik di pasar lokal maupun regional. Desa seringkali menjadi sumber keberlimpahan bahan mentah seperti cabai, namun kurangnya pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan

menjadi produk bernilai tambah menghambat potensi ekonomi yang dapat mereka capai (Haslinah et al., 2023; Paramita et al., 2018). Dengan mengadakan pelatihan ini, diharapkan masyarakat desa dapat belajar cara membuat saus cabai yang berkualitas dan memiliki nilai jual tinggi, sehingga mereka dapat meningkatkan pendapatan mereka dan secara keseluruhan, memperkuat ekonomi lokal. Dengan memperbaiki kualitas produk dan memberikan pengetahuan tentang strategi pemasaran yang efektif, pelatihan ini tidak hanya akan membantu para peserta untuk memasarkan saus cabai mereka secara lebih luas, tetapi juga memperkuat citra produk lokal.

Kabupaten Batu Bara adalah salah satu Kabupaten di Provinsi Sumatera Utara, Indonesia. Kabupaten Batu Bara merupakan pemekaran dari Kabupaten Asahan di mana tujuh kecamatan di Kabupaten Asahan dikurangi dan dipindahkan wilayahnya menjadi wilayah Kabupaten Batu Bara. Kabupaten ini terletak di tepi pantai Selat Malaka, sekitar 175 km selatan ibu kota Medan. Lima Puluh adalah sebuah kecamatan di kabupaten Batu Bara, Sumatera Utara Indonesia. Kecamatan ini sekaligus pula menjadi ibukota dari kabupaten Batu Bara yang baru. Luas Kecamatan Lima Puluh ini adalah 239,55 km², yang berpenduduk sebesar 85.527 orang dengan kepadatan 357 jiwa/km². Mata pencaharian rata-rata daerah Kabupaten Batu Bara adalah Pedagang, Petani, dan Pelaut (Dea et al., 2022).

Salah satu wilayah dari Kabupaten Batu Bara adalah Desa Lubuk Cuik yaitu desa yang mayoritas kegiatan untuk pendapatannya adalah bercocok tanam cabai. Kabupaten Batu Bara ini bisa dikatakan cukup berhasil. Hal ini terlihat dari potensi masyarakat petani cabai yang mampu menjadikan Desa Lubuk Cuik ini sebagai lumbung cabai di Sumatera Utara (Agustin & Tarigan, 2022; Novita & Gultom, 2017). Hal itu dapat dibuktikan dengan lancarnya drainase persawahan, jalan untuk operasional kegiatan para petani dan saung tani untuk mengumpulkan hasil panen petani (Nurlila & La Fua, 2020; Paramita et al., 2018). Bahkan saat ini petani cabai di Desa Lubuk Cuik semakin bertambah, dikarenakan adanya bantuan fasilitas-fasilitas pendukung untuk bertanam cabai. Untuk penanaman Cabai Merah di Batu Bara pada tahun ini adalah sebesar 55 hektar, sehingga pada saat panen Cabai di daerah Kabupaten Batu Bara dapat menurunkan angka inflasi di Sumut Tahun 2017. Karena salah satu penyumbang inflasi terbesar di Sumut pada tahun 2017, cabai merah. Dari sekitar enam persen, empat persennya disumbangkan oleh cabai merah (Nurhasanah & Hamzah, 2022).

Cabai merah merupakan salah satu tanaman hortikultura yang mempunyai nilai ekonomis yang cukup tinggi. Cabai merah tersebut banyak diusahakan atau dibudidayakan oleh para petani dalam berbagai usaha tani baik skala kecil maupun

skala besar (Hasibuan et al., 2022; Prasetyo & Nugroho, 2022). Beberapa tahun terakhir, produksi cabai terus meningkat dan pada musim panen raya produksinya melimpah sehingga kalau serapan pasarnya terbatas sangat merugikan petani, karena cabai adalah produk tanaman hortikultura yang mudah rusak kalau tidak ada penanganan khusus (Aisyah, 2022; Perdana et al., 2023). Dari sebagian besar produksi cabai tersebut, diperdagangkan dalam rangka pemenuhan konsumsi langsung masyarakat dalam bentuk produksi cabai segar. Hal ini menyebabkan daya saing komoditas cabai makin melemah karena hanya mengandalkan keunggulan komparatif dengan kelimpahan sumber daya alam dan tenaga kerja tak terdidik, sehingga produk yang dihasilkan didominasi oleh produk primer (Asfahani et al., 2023; Haslinah et al., 2023).

Penelitian sebelumnya mencakup aspek-aspek seperti dampak ekonomi dan sosial dari pelatihan semacam itu, efektivitas metode pelatihan yang berbeda, serta penerimaan dan keberlanjutan usaha mikro setelah pelatihan (Hasibuan et al., 2022; Listyowati, 2022; Nurhasanah & Hamzah, 2022; Prasetyo & Nugroho, 2022). Namun, novelty dari penelitian ini terletak pada pendekatan yang holistik dan berkelanjutan terhadap pelatihan pembuatan saus cabai di tingkat desa, yang tidak hanya fokus pada aspek teknis produksi, tetapi juga memperhatikan strategi pemasaran, kualitas produk, dan pengembangan jaringan distribusi lokal. Selain itu, penelitian ini menekankan pentingnya memperkuat citra produk lokal dan meningkatkan nilai tambah produk untuk memasuki pasar yang semakin kompetitif. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan yang lebih komprehensif dan solusi yang lebih berkelanjutan untuk memajukan usaha pembuatan saus cabai di tingkat desa.

Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah untuk memberdayakan masyarakat desa, khususnya para petani cabai, dengan memberikan pelatihan pembuatan saus cabai yang berkualitas dan bernilai tambah. Tim Pengabdian ingin memberikan pengetahuan yang berlebih untuk pengelolaan cabai agar bertambah jumlah pendapatan masyarakat tersebut, selain itu juga agar bisa menjadi UKM dan ciri khas oleh – oleh dari Desa Lubuk Cuik tersebut yaitu dengan mengolah cabai menjadi saus yang enak dan gurih. Dampak positifnya terlihat dalam meningkatnya kemandirian ekonomi masyarakat desa, penguatan jaringan sosial dan ekonomi lokal, serta peningkatan citra produk lokal di mata konsumen, yang pada gilirannya dapat menggerakkan pertumbuhan ekonomi yang berkelanjutan di tingkat desa.

METODE

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah *Community Based Research*

(CBR) dengan menerapkan pendekatan *Forum Group Discussion* (FGD) (Miskiyah et al., 2023). FGD dilakukan bersama komunitas masyarakat untuk mengidentifikasi solusi alternatif terhadap masalah yang dihadapi mereka, yang kemudian akan diimplementasikan untuk mengatasi permasalahan masyarakat. Dalam pelaksanaannya, dosen didukung oleh mahasiswa selama proses kegiatan. Berbagai pendekatan dilakukan melalui FGD, termasuk penyuluhan kepada peserta pengabdian, mahasiswa, mitra, dan pimpinan dan tokoh masyarakat. Kegiatan dimulai dengan penyampaian ceramah untuk memberikan edukasi pelatihan pengolahan cabai kepada peserta pelatihan keterampilan dan pengetahuan dalam pengolahan cabai. Desain kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan interaksi antara pembicara dan peserta. Pada akhir kegiatan, sesi diskusi tanya jawab akan diadakan untuk memfasilitasi pertukaran informasi dan pemahaman yang lebih mendalam.

Lokasi pengabdian dilaksanakan di desa Lubuk Cuik Kabupaten Batu Bara pada bulan Agustus 2023. Data diambil melalui pendekatan kualitatif dengan melakukan wawancara secara mendalam, observasi, dan dokumentasi. Sedangkan teknik analisis data dilakukan dengan pendekatan kualitatif dan dengan membandingkan dengan hasil pengabdian sebelumnya. Tahapan kegiatan pelaksanaan di lapangan dilakukan untuk mendapatkan data yang akurat dimana peneliti ikut serta membantu masyarakat. Adapun peserta pelatihan ini terdiri atas kelompok masyarakat pengelola saus cabai sejumlah 25 Orang.

TEMUAN DAN PEMBAHASAN

Temuan

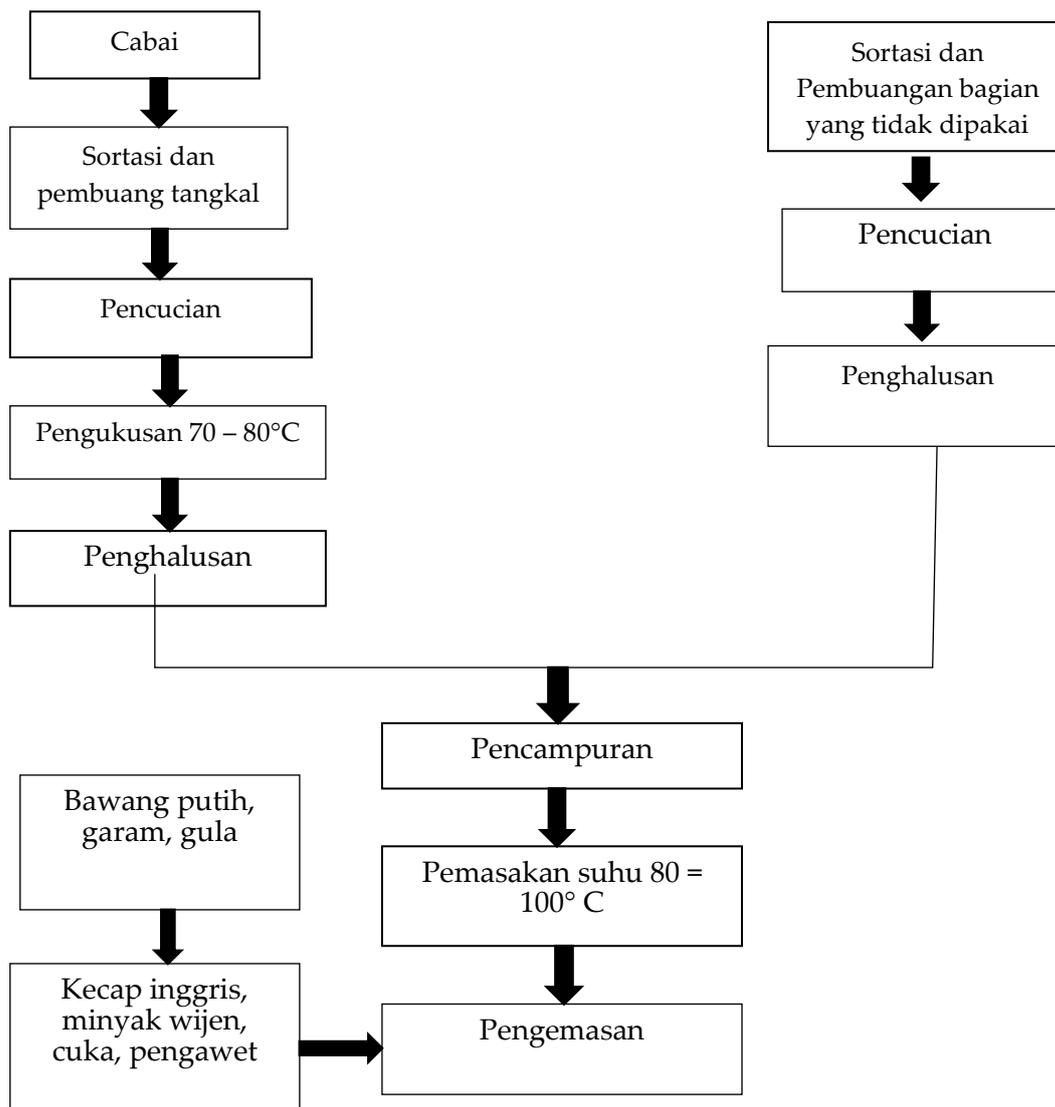
Penentuan tema pengabdian berawal dari observasi awal yang dilakukan oleh tim kepada mitra. Tim terlebih dahulu melakukan koordinasi awal dengan mitra sebelum pelaksanaan kegiatan. Setelah melakukan Program Pengabdian Masyarakat yang dimulai dari sosialisasi dan pelatihan kepada masyarakat. Kegiatan ini dilaksanakan 1 bulan yaitu dengan metode pelaksanaan kegiatan yang dilakukan meliputi :

1. Penyuluhan mengenai bahan baku
2. Cara Pembuatannya
3. Gambaran Usahanya
4. Pelatihan Produksi
5. Pelatihan Pengemasan
6. Manajemen Usaha dan pemasarannya

Pada kegiatan ini akan dilatih proses pengolahan saus cabai dari bahan-bahan sesuai standar SNI menjadi produk saus cabai yang memenuhi aturan kemenkes

untuk produk saus cabai. Saus cabai dengan kualitas yang baik dengan menggunakan peralatan yang sederhana (timbangan, panci, kompor, blender, ember, alat peniris, plastik seal kemasan, botol plastik atau botol gelas, kukusan (alat steril botol), alat pengisi botol, dan label). Manajemen usaha dan strategi pemasaran produk yang diajarkan, agar produk tersebut memiliki jaringan pemasaran yang luas, dikenal dan digunakan oleh masyarakat tanpa harus mengeluarkan biaya banyak. Berikut adalah tahap pembuatan saus cabai yang dilakukan pada saat di lapangan.

Cara Pembuatan Saus Cabai



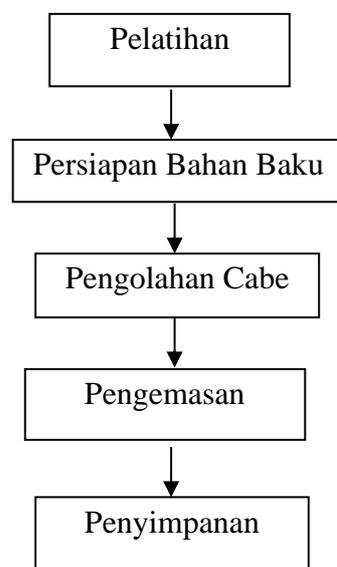
Berdasarkan hasil pengabdian yang dilakukan dengan metode observasi awal dan orientasi didapat permasalahan yang paling utama yang dihadapi adalah kurangnya pengetahuan masyarakat Desa Lubuk Cuik mengenai karakteristik bahan-bahan, teknologi pengolahan saus cabai dan belum memahami secara mendetail jenis-

jenis bahan tambahan pangan yang digunakan untuk produksi saus cabai. Sehingga dapat memenuhi kebutuhan dan mengurangi pengeluaran rumah tangga, menambah pendapatan dan membuka lapangan kerja baru. Berikut ini adalah foto dokumentasi pelaksanaan PKM di lapangan.



Gambar 1. Foto pelaksanaan PKM di lapangan

Adapun uraian pelaksanaan tahapan kegiatan prosedur pembuatan saus cabai dapat dilihat pada alur dibawah ini;



Gambar 2. Alur pelaksanaan tahapan kegiatan prosedur pembuatan saus cabai

Adapun dibawah ini dirinci terkait uraian pelaksanaan tahapan kegiatan prosedur pembuatan saus cabai sebagaimana dijelaskan dalam bentuk tabel berikut dibawah ini;

Tabel 1 Uraian pelaksanaan tahapan kegiatan prosedur pembuatan saus cabai

Produksi	Uraian
----------	--------

Persiapan Bahan Baku	<ol style="list-style-type: none">1. Cabai segar yang digunakan adalah cabai yang matang dan merah merata, masih dalam keadaan segar, tidak busuk, tidak cacat atau rusak dan bebas dari hama penyakit. Kondisi matang penuh dan berstruktur bagus diperlukan agar saus cabai yang dihasilkan mempunyai aroma yang kuat dan tekstur yang baik. Penggunaan cabai yang belum matang akan menghasilkan saus cabai yang berwarna kecoklatan.2. Tepung maizena digunakan sebagai bahan pengikst, disamping juga berfungsi untuk memberikan penampakan yang mengkilap dalam pembuatan saus cabai.3. Air dalam pembuatan saus cabai untuk mencuci. Air harus memenuhi syarat air bersih sesuai standad.4. Bahan penguat cita rasa yang digunakan yaitu bawang putih, gula, garam, wijen, kecap inggris. Disamping sebagai penguat cita rasa garam dan gula juga berfungsi sebagai pengawet. Demikian juga dengan cuka berfungsi sebagai pengawet dan pengatur keasaman. Minyak wijen dan kecap inggris berfungsi memperbaiki rasa dari saus tomat.
Pengolahan	<p>Tahapan pengolahan cabai menjadi saus cabai meliputi sortasi, pencucian, pengukusan, pembuburan, pencampuran, pemasakan dan pengemasan:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Sortasi, dilakukan untuk memilih cabai merah yang baik, yaitu cabai dengan tingkat kemasam yang optimal diatas 60% sehat dan fisiknya mulus (tidak cacat dan tidak busuk). Pemilihan dilakukan untuk memilih cabai merah yang benar bagus fisiknya, besar, berwarna merah segar, sehat dan mulus. Cacat atau rusak pada cabai akan menghasilkan saus cabai dengan warna yang kurang cerah. Cabai yang telah dipilih dibuang tangkainya;2. Pencucian dilakukan untuk membersihkan cabai dari kotoran yang melekat dan sisa – sisa pestisida yang masih melekat. Setelah pencucian, cabai harus dikeringkan.3. Pengukusan dilakukan pada suhu 60-70 °C hingga cabai menjadi layu (3-5 menit).4. Pembuburan dilakukan dengan menggunakan mesin pembubur yang sebelumnya telah disterilisasi dengan menggunakan air

panas. Derajat kehalusan ditentukan dengan produk akhir cabai yang akan dihasilkan;

5. Pencampuran cabai halus dengan bahan tambahan lain seperti pepaya, bawang putih, garam, gula dilakukan dengan perbandingan yang tepat;
6. Pemasakan bertujuan untuk bahan mengentalkan saus cabai dan untuk mematikan mikroorganisme yang mungkin ada. Pemasakan disertai dengan pengadukan dilakukan pada api sedang atau menggunakan alat pemasak dan pasteurisasi. Saat pemasakan ditambahkan tepung maizena, cuka, serta pengawet dengan perbandingan yang telah ditentukan.

Pengemasan Pengemasan dilakukan secara aseptis pada botol – botol yang telah disterilisasi. Dan segera dilakukan penyegelan begitu saus selesai dimasukkan ke dalam botol (pemasukan saus ke dalam botol harus menyisakan head space tidak boleh terlalu penuh). Selanjutnya botol diberi label.

Penyimpanan Saus selama penyimpanan dan distribusi dapat dilakukan pada suhu ruangan. Penyimpanan harus memperhatikan agar saus terhindar dari gangguan hewan pengganggu dan kontaminasi dari luar.

Temuan dari penelitian pengabdian ini menunjukkan dampak positif yang signifikan terhadap masyarakat desa Lubuk Cuik, terutama dalam hal ekonomi, keterampilan, dan penguatan komunitas. Salah satu temuan utama adalah peningkatan pendapatan para peserta pelatihan. Melalui pembelajaran tentang teknik pembuatan saus cabai yang berkualitas, para peserta mampu meningkatkan nilai tambah dari hasil pertanian mereka dan meningkatkan pendapatan secara signifikan. Dampak ekonomi ini tidak hanya dirasakan oleh individu yang langsung terlibat dalam pelatihan, tetapi juga berdampak positif pada perekonomian desa secara keseluruhan, dengan meningkatnya sirkulasi uang dan daya beli di tingkat lokal.

Selain itu, penelitian ini juga menemukan peningkatan keterampilan dan pengetahuan masyarakat desa dalam pengolahan makanan. Dengan memahami proses pembuatan saus cabai yang tepat dan berkualitas, para peserta tidak hanya mampu menghasilkan produk yang lebih baik secara rasa dan kualitas, tetapi juga dapat mengembangkan variasi produk dan inovasi baru. Hal ini berpotensi untuk membuka peluang bisnis baru dan meningkatkan daya saing produk lokal di pasar. Temuan lainnya adalah penguatan jaringan komunitas di tingkat desa Lubuk Cuik

Kabupaten Batu Bara. Melalui partisipasi dalam pelatihan ini, masyarakat desa membangun hubungan yang lebih erat antarpetani dan antara petani dengan pelaku bisnis lokal lainnya. Ini tidak hanya memperluas jaringan sosial dan kerja sama di dalam komunitas, tetapi juga menciptakan peluang kolaborasi yang lebih besar untuk pengembangan ekonomi lokal yang berkelanjutan.

Secara keseluruhan, temuan penelitian ini menegaskan bahwa pelatihan pembuatan saus cabai di desa memiliki dampak yang positif dan berkelanjutan. Dengan meningkatkan pendapatan, keterampilan, dan jaringan komunitas, kegiatan ini tidak hanya meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat desa, tetapi juga memperkuat fondasi untuk pembangunan ekonomi yang inklusif dan berkelanjutan di tingkat lokal.

Pembahasan

Analisis pembahasan penelitian pengabdian ini menyoroti beberapa aspek penting yang muncul dari temuan tersebut. Pertama-tama, peningkatan pendapatan menjadi salah satu fokus utama dalam analisis ini. Pelatihan ini membawa kontribusi yang signifikan terhadap peningkatan pendapatan masyarakat desa, terutama para petani cabai. Dengan memperkenalkan keterampilan baru dalam pembuatan saus cabai yang berkualitas, masyarakat desa dapat menghasilkan produk bernilai tambah yang dapat dijual dengan harga lebih tinggi. Hal ini tidak hanya meningkatkan pendapatan individu peserta pelatihan, tetapi juga meningkatkan pendapatan desa secara keseluruhan melalui peningkatan aktivitas ekonomi di tingkat lokal.

Selanjutnya, analisis ini menyoroti pentingnya peningkatan keterampilan dan pengetahuan dalam pengolahan makanan. Dengan memahami proses pembuatan saus cabai yang tepat, peserta pelatihan dapat menghasilkan produk yang lebih berkualitas dan memiliki daya saing yang lebih tinggi di pasar (Sukarma et al., 2023; Wilyanti et al., 2023). Ini membuka peluang untuk mengembangkan berbagai variasi produk dan inovasi baru yang dapat meningkatkan nilai tambah produk lokal dan menarik minat konsumen yang lebih luas (Irawan et al., 2023; Yuwita et al., 2022). Dalam konteks ini, pelatihan tidak hanya memberikan manfaat ekonomi langsung, tetapi juga membantu dalam membangun kapasitas masyarakat dalam pengembangan produk dan inovasi (Teriasi et al., 2022); (Asfahani et al., 2023).

Selain itu, dengan analisis ini juga menyoroti peran penting pelatihan dalam memperkuat jaringan komunitas di tingkat desa. Melalui partisipasi dalam kegiatan pelatihan, masyarakat desa membangun hubungan yang lebih erat antar petani dan antara petani dengan pelaku bisnis lokal lainnya (Nugroho et al., 2023; Nurlila & La Fua, 2020). Ini menciptakan kesempatan untuk kolaborasi yang lebih besar dalam

pengembangan ekonomi lokal yang berkelanjutan (Alfiana et al., 2023; Moridu et al., 2023). Dengan adanya jaringan yang kuat di tingkat komunitas, masyarakat desa dapat saling mendukung dan berbagi sumber daya, sehingga meningkatkan ketahanan ekonomi dan sosial di tengah tantangan yang dihadapi.

Secara keseluruhan, analisis pembahasan menegaskan bahwa pelatihan pembuatan saus cabai di desa memiliki dampak yang luas dan signifikan. Selain meningkatkan pendapatan, keterampilan, dan jaringan komunitas, kegiatan ini juga memperkuat fondasi untuk pembangunan ekonomi yang inklusif dan berkelanjutan di tingkat lokal. Oleh karena itu, pemahaman yang mendalam tentang temuan penelitian ini dapat menjadi landasan yang kuat untuk merancang kebijakan dan program yang lebih efektif dalam mendukung pengembangan ekonomi masyarakat desa.

Dalam menganalisis penelitian pengabdian jika dibandingkan dengan penelitian pengabdian sebelumnya yang serupa serta mengaitkannya dengan teori yang relevan dalam konteks pembangunan ekonomi pedesaan dan pemberdayaan masyarakat (Mâță Liliana et al., 2023); (Waham et al., 2023). Penelitian sebelumnya yang mengkaji pelatihan dan pengembangan keterampilan masyarakat desa telah menunjukkan bahwa upaya semacam itu mampu memberikan dampak positif yang signifikan terhadap perekonomian lokal dan kemandirian masyarakat (Ni'amah et al., 2023; Rohman et al., 2023). Misalnya, penelitian yang fokus pada pelatihan dalam pengolahan produk pertanian menemukan bahwa peningkatan keterampilan dapat meningkatkan nilai tambah produk dan meningkatkan akses pasar bagi masyarakat.

Dalam konteks ini, teori-teori tentang pemberdayaan ekonomi pedesaan seperti teori kapabilitas dan teori pengembangan berkelanjutan dapat diterapkan. Teori kapabilitas menekankan pentingnya meningkatkan kapasitas individu dan masyarakat untuk mengakses sumber daya, memanfaatkan peluang, dan mengatasi tantangan. Melalui pelatihan pembuatan saus cabai, masyarakat desa diberikan keterampilan dan pengetahuan baru yang memperluas kapabilitas mereka dalam memproses dan memasarkan produk lokal, sehingga meningkatkan akses mereka ke pasar dan meningkatkan kemandirian ekonomi. Sementara itu, teori pengembangan berkelanjutan menyoroti pentingnya memperhatikan aspek-aspek ekonomi, sosial, dan lingkungan dalam upaya pembangunan. Dengan memperkuat ekonomi lokal melalui pelatihan dan pengembangan keterampilan, penelitian ini juga harus mempertimbangkan dampak sosial dan lingkungan dari kegiatan tersebut. Ini mencakup aspek seperti pemerataan manfaat ekonomi, pemeliharaan keberlanjutan lingkungan, dan inklusi sosial dalam proses pengembangan ekonomi.

SIMPULAN

Kesimpulan yang didapat dari kegiatan pengabdian ini adalah kegiatan sosialisasi ini dapat meningkatkan pendapatan masyarakat terkait cabai yang berlimpah diolah menjadi saus cabai, serta pengemasan dan pemasarannya diajarkan kepada masyarakat. Jadi upaya pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan keterampilan memiliki potensi besar untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi dan sosial di tingkat desa. Namun, untuk mencapai hasil yang berkelanjutan dan inklusif, penting untuk memperhatikan konteks lokal, melibatkan berbagai pemangku kepentingan, dan memperhitungkan aspek-aspek ekonomi, sosial, dan lingkungan secara holistik. Sehingga untuk kedepannya masyarakat tidak lagi membuang cabai yang akan membusuk dari hasil panen karena sudah diolah menjadi saus cabai sehingga akan tahan lama didalam penyimpanan. Dan juga membuka peluang lapangan kerja untuk penduduk sekitar Desa Lubuk Cuik.

REFERENSI

- Agustin, L., & Tarigan, A. A. (2022). VISA : Journal of Visions and Ideas Analisis Pengelolaan Aset Daerah Pada Badan Pengelolaan VISA : Journal of Visions and Ideas. *VISA Journal of Visions and Ideas*, 3(1), 216–236.
- Aisyah, E. N. (2022). Pemberdayaan Ekonomi Perempuan Melalui Pengolahan Tanaman Obat Keluarga (TOGA) Menjadi Produk Minuman. *Aksiologi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(1), 1. <https://doi.org/10.30651/aks.v6i1.4924>
- Alfiana, A., Mulatsih, L. S., Kakaly, S., Rais, R., Husnita, L., & Asfahani, A. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Dalam Mewujudkan Desa Edukasi Digital Di Era Teknologi. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(4), 7113–7120.
- Asfahani A; Pasaribu AA; Suwarna AI. (2023). Pendampingan UMKM melalui Penyediaan Lapak dalam Meningkatkan Perekonomian Masyarakat. *Assoeltan: Indonesian Journal of Community Research and Engagement*, 1(1), 31–41. <https://edujavare.com/index.php/Assoeltan/article/view/147>
- Asfahani, A., Tono, M., & Sain Zohaib Hassan. (2023). Land Optimization to Improve the Economy through Attractive Tourist Destinations in Smart City Indonesia. *International Assulta of Research and Engagement (IARE)*, 1(2), 87–98.
- Dea, D. N., Dalimunthe, W. M., Dongoran, A. A., Wulandari, S., & Safina, W. D. (2022). Peningkatan Pertumbuhan Ekonomi Sumatera Utara Melalui Pengembangan UMKM. *Jurnal Edueco*, 5(2), 117–122.
- Hasibuan, A., Nasution, S. P., Yani, F. A., Hasibuan, H. A., & Firzah, N. (2022). Strategi Peningkatan Usaha Tani Padi Sawah Untuk Meningkatkan Perekonomian

- Masyarakat Desa. *ABDIKAN: Jurnal Pengabdian Masyarakat Bidang Sains Dan Teknologi*, 1(4), 477–490.
- Haslinah, A., Tahir, U., Al Imran, H., Asfahani, A., & Larisu, Z. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Dalam Program Lingkungan Hijau Bebas Polusi Di Kota Makassar. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(4), 8906–8912.
- Irawan, B., Rofiah, C., Asfahani, A., Sufyati, H. S., & Hasan, W. (2023). Empowering Micro Small and Medium Enterprises (MSMEs) to Improve Global Economic Welfare. *International Assulta of Research and Engagemet (IARE)*, 1(2), 75–86.
- Listyowati, T. Y. D. (2022). Strategi Komunikasi Pemasaran Kelompok Wanita Tani “Putri Kencana” Dalam Upaya Meningkatkan Penjualan Produk Omah Kelor Melalui Word Of Mouth. *The Commercium*, 6(1).
- Mâtă Liliana, Asfahani A, & Mariana M. (2023). Comparative Analysis of Educational Policies: A Cross-Country Study on Access and Equity in Primary Education. *EDUJAVARE: International Journal of Educational Research*, 1(1), 19–28.
- Miskiyah, A. Z., Hikmah, W. A., Aguilera, J. A. K., Listiyaningrum, A. T. N., & Andiarna, F. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Gerakan Jamban Sehat Di Desa Kaliboto Kidul Kecamatan Jatiroto Kabupaten Lumajang Dengan Metode Community-Based Research (Cbr). *Jurnal Abdimas Ilmiah Citra Bakti*, 4(1), 86–99.
- Moridu, I., Purwanti, A., Melinda, M., Sidik, R. F., & Asfahani, A. (2023). Edukasi Keberlanjutan Lingkungan Melalui Program Komunitas Hijau Untuk Menginspirasi Aksi Bersama. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(4), 7121–7128.
- Ni’amah, M., Asfahani, A., Musa, M., & Husnita, L. (2023). Pendampingan Kajian Agama dan Wawasan Keagamaan dalam Meningkatkan Spiritual Siswa SMK. *Assoeltan: Indonesian Journal of Community Research and Engagement*, 1(1), 11–19.
- Novita, D., & Gultom, H. (2017). The Strategy of Economic Development Region Base on The Leading Sector at Kabupaten Langkat Provinsi Sumatera Utara. *JASc (Journal of Agribusiness Sciences)*, 1(1), 1–7. <https://doi.org/10.30596/jasc.v1i1.1540>
- Nugroho, A. P., Asfahani, A., Sugiarto, F., Sufyati, H. S., & Setiono, A. (2023). Community Assistance in Utilizing Sharia-Based Digital Banking. *Amalee: Indonesian Journal of Community Research and Engagement*, 4(2), 519–530.
- Nurhasanah, N., & Hamzah, A. H. P. (2022). Evaluasi Kegiatan Budidaya Tanaman Cabai Dipekarangan Menggunakan Pupuk Cair Ekstrak Bawang Merah Di Desa Iwul Kabupaten Bogor. *Jurnal Tunas*, 3(2), 220–227.
- Nurlila, R. U., & La Fua, J. (2020). Jahe Peningkat Sistem Imun Tubuh di Era Pandemi Covid- 19 di Kelurahan Kadia Kota Kendari. *Jurnal Mandala Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 54–61. <https://doi.org/10.35311/jmpm.v1i2.12>

- Paramita, M., Muhlisin, S., & Palawa, I. (2018). Peningkatan Ekonomi Masyarakat Melalui Pemanfaatan Sumber Daya Lokal. *Qardhul Hasan: Media Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 19. <https://doi.org/10.30997/qh.v4i1.1186>
- Perdana, M. A. C., Sulistyowati, N. W., Ninasari, A., & Mokodenseho, S. (2023). Analisis Pengaruh Pembiayaan, Skala Usaha, dan Ketersediaan Sumber Daya Manusia terhadap Profitabilitas UMKM. *Sanskara Ekonomi Dan Kewirausahaan*, 1(03), 135–148.
- Prasetyo, S. I., & Nugroho, A. W. (2022). Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani dengan Produktivitas dan Peluang Usaha melalui Pelatihan Abon Lele di Kabupaten Sleman. *Amalee: Indonesian Journal of Community Research and Engagement*, 3(2), 443–455. <https://doi.org/10.37680/amalee.v3i2.1322>
- Rohman, A., Asfahani, A., & Iqbal, K. (2023). Comprehensive Analysis of AI's Contribution to Global Economic Development. *Journal of Artificial Intelligence and Development*, 2(2), 33–39.
- Sukarma, I. K., Karyasa, T. B., Hasim, H., Asfahani, A., & Azis, A. A. (2023). Mengurangi Ketimpangan Sosial Melalui Program Bantuan Pendidikan Bagi Anak-Anak Kurang Mampu. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(4), 8440–8447.
- Teriasi, R., Widyasari, Y., Supardi, J. S., Merdias, D., Apandie, C., & Sepniwati, L. (2022). Pendampingan Ekonomi Kreatif Bagi Komunitas Ibu Rumah Tangga. *Jurnal Pengabdian Masyarakat (ABDIRA)*, 2(4), 1–9.
- Waham, J. J., Asfahani, A., & Ulfa, R. A. (2023). International Collaboration in Higher Education: Challenges and Opportunities in a Globalized World. *EDUJAVARE: International Journal of Educational Research*, 1(1), 49–60.
- Wilyanti, L. S., Wulandari, S., Asfahani, A., & Priyanto, P. (2023). Pelatihan Penggunaan Aplikasi Mendeley untuk Sitasi Artikel Ilmiah pada Jurnal Bereputasi Nasional. *Amalee: Indonesian Journal of Community Research and Engagement*, 4(1), 55–64.
- Yuwita, N., Hasyim, M., & Asfahani, A. (2022). Pendampingan Budidaya Maggot Lalat Black Soldier Fly Sebagai Pengembangan Potensi Lokal Masyarakat. *Amalee: Indonesian Journal of Community Research and Engagement*, 3(2), 393–404.