

Penciptaan Nilai Tambah Sambal Melalui Olahan Cumi

¹⁾Rahman Pura*, ²⁾Herman Sjahrudin, ³⁾M. Syarif Hidayatullah, ⁴⁾Zulkarnain Basir, ⁵⁾Muklis Kanto, ⁶⁾Madinatul Ilmi, ⁷⁾Aswandi Aswandi

¹⁾ Prodi Akuntansi, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Makassar Bongaya, Makassar, Indonesia
^{2,3,4,5,6,7)} Prodi Manajemen, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Makassar Bongaya, Makassar, Indonesia
Email Corresponding: herman.sjahrudin@stiem-bongaya.ac.id*

INFORMASI ARTIKEL	ABSTRAK
Kata Kunci: Cabai Cumi Cumi Pemanfaatan Pendapatan Sanrobone	Desa Sanrobone adalah salah satu desa tertua di Kabupaten Takalar dan salah satu desa penghasil cabai, namun cabai tersebut tidak dapat dimanfaatkan dengan baik. Pada saat musim panen tiba masyarakat disaat bersamaan melakukan pemanenan cabai sehingga harga cabai mengalami penurunan yang mengakibatkan menurunnya minat petani untuk menjual cabai mereka. Masyarakat lebih memilih untuk mengkonsumsinya secara pribadi sehingga pada beberapa lahan ditemukan adanya cabai yang membusuk. Permasalahan tersebut melalui pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PkM) ini untuk memberikan solving problem dengan menambah kegunaan dari cabai melalui pembuatan sambal cumi dengan menggandeng ibu – ibu sebagai peserta pelatihan yang dirangkaikan dengan pendampingan, setelah dilakukan pelatihan dan pendampingan ternyata warga desa sangat antusias terbukti dengan adanya beberapa warga yang secara berkelompok meminta pendampingan (pelatihan) tambahan yang dirangkaikan dengan praktek pembuatan. Respon positif dari warga juga selaras dengan pasar, bahwa sambal cumi sanrobone Ketika dipasarkan sangat diminati pasar sehingga selain dapat menambah pengetahuan masyarakat, sambal cumi sanrobone dapat digunakan sebagai alternatif pendapatan baru dan meminimalkan terjadinya pembusukan cabai pada lahan warga desa.
	ABSTRACT
Keywords: Chilli Squid Utilization Income Sanrobone	Sanrobone Village is one of the oldest villages in Takalar Regency and one of the chili producing villages, but the chilies cannot be utilized properly. When the harvest season arrives, people harvest chilies at the same time, so the price of chilies decreases, resulting in a decrease in farmers' interest in selling their chilies. People prefer to consume them privately, so rotting chilies were found on several fields. This fact underlies the implementation of Community Service (PkM) activities by increasing the usefulness of chilies through making squid chili sauce by collaborating with mothers as training participants combined with mentoring. After the training and mentoring it turned out that the village residents were very enthusiastic as evidenced by the presence of several residents who group asking for assistance (training) extra which is coupled with manufacturing practices. The positive response from residents is also in line with the market, that when marketed, Sanrobone squid chili sauce is very popular with the market, so apart from being able to increase people's knowledge, Sanrobone squid chili sauce can be used as an alternative new income.
	This is an open access article under the CC-BY-SA license.
	

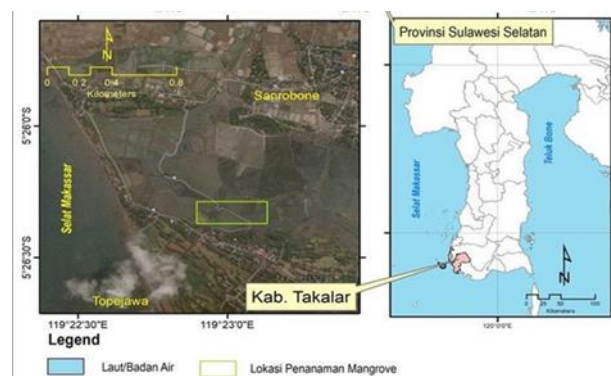
I. PENDAHULUAN

Cabai dikenal sebagai sayuran rempah atau bumbu dapur yang diperlukan oleh masyarakat sebagai penyedap masakan. Selain itu, pemanfaatan cabai rawit sebagai bahan baku industri pengolahan makanan, obat-obatan, dan kosmetika memberikan prospek yang cerah sebagai sumber pertumbuhan di sektor pertanian (Puspitasari, 2020). Selain digunakan untuk kebutuhan rumah tangga, cabe juga dapat digunakan untuk keperluan industri diantaranya, industri bumbu masakan, industri makanan dan industri obat-obatan atau jamu. Hal ini merupakan peluang bisnis yang sangat menguntungkan bagi petani dan pedagang cabe sehingga memiliki potensi untuk meningkatkan perekonomian mereka (Elizabeth, 2019).

Kabupaten Takalar kaya akan sumber daya alam seperti jagung, cabai, padi, ikan bandeng, dan rumput laut, terdapat salah satu desa tertua di Kabupaten Takalar yang merupakan desa bersejarah yaitu Desa

Sanrobone yang terletak ± 12 km di sebelah barat ibu kota Kabupaten dengan batas wilayah; sebelah Selatan dari Desa Lagaruda, Sebelah Utara Desa Tonasa, Sebelah barat Desa Ujung Baji, dan sebelah Timur Desa Banyuanyara dengan memiliki luas wilayah keseluruhan 495,6 km², dan kelembaban suhu rata-rata 250c, selain sebagai desa pesisir, kondisi alam geografisnya (daratan) oleh warga dimanfaatkan sebagai sawah, kebun, tambak dan pemukiman. Desa ini memiliki 5 (lima) Dusun, yaitu Salekowa, Bontoa, Sanrobone, Lau dan Kasuarrang (Ridha Kasim et al., 2022).

Komposisi penggunaan lahan yang dijadikan sebagai lahan pertanian sebesar ± 897 Ha, sedangkan untuk pemukiman $\pm 495,6$ Ha seangkam untuk budidaya perikanan sebesar 155 Ha. Berdasarkan data pemerintahan Desa Sanrobone penggunaan lahan sebagai area pertanian dan budidaya seluas ± 400 Hektare. Pada sisi lainnya, berdasarkan komoditas luas lahan yang ditanami jagung ± 240 Ha dengan jumlah hasil panen sebanyak 200 Ton/Ha, untuk yang ditanami padi seluas ± 680 Ha dengan jumlah hasil panen sebanyak 500 Ton/Ha dan lahan yang ditanami Cabai seluas 30 Ha dengan jumlah hasil panen sebanyak 30 Ton/Ha (Fattah & Azis, 2020). Hasil observasi menunjukkan beberapa sumber daya alam yang menjadi sumber penghasilan masyarakat desa yaitu, jagung, cabai, rumput laut, padi dan ikan bandeng.



Gambar 1. Peta Desa Sanrobone

Sebahagian masyarakat (petani, nelayan, pelaku budidaya) setelah melakukan panen hasilnya dibeli oleh pengepul (tidak dijual langsung ke pasar). Rata-rata petani melakukan penanaman cabai, namun harga cabai kadang mengalami ketidakstabilan, terkadang mengalami lonjakan harga dan juga penurunan harga yang mengakibatkan petani lebih banyak mengalami kerugian (Syam et al., 2020). Kondisi tersebut hingga saat ini belum ada solusi komprehensif dari pemerintah, sehingga berdampak pada keresahan petani. Merujuk pada kondisi tersebut maka kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PkM) ini mencoba memberikan solusi dengan melakukan pelatihan dan pendampingan kepada warga desa untuk melakukan penambahan kegunaan cabai dengan mengolahnya menjadi sambel cumi sekaligus meningkatkan nilai tambah dari produksi (cabai) yang sekaligus dapat mengatasi kerusakan hasil produksi cabai (Rofatin & Wijaya, 2020).

Permasalahan yang dihadapi masyarakat desa, seperti halnya pada Desa Sanrobone yaitu minimnya pengetahuan dan bagaimana melihat peluang sumber daya yang ada belum maksimal untuk dijadikan sumber pendapatan ekonomi yang baru, kemudian juga masyarakat perlu akan kepedulian menumbuhkan jiwa kewirausahaan dengan kemampuan dan pengetahuan untuk mengelola potensi alam di desanya sendiri agar menjadi peluang usaha baru (Wigunadika, 2021; Sjahrudin et al., 2022). Diharapkan dengan inovasi dan cara-cara yang sederhana masyarakat bisa menghasilkan produk olahan yang berbahan baku dari sumber alam disekitar desa. Keadaan ini sangat memprihatinkan sekali karena berimbas pada menurunnya daya jual sehingga terjadi penumpukan hasil panen dan pembusukan cabe. Permasalahan di atas harus menjadi perhatian semua pihak agar bisa mencari solusi yang terbaik sehingga petani mampu memanfaatkan peluang sekaligus untuk memecahkan masalah yang dihadapi (Santoso, 2018). Salah satu upaya yang ditempuh untuk membantu petani agar dapat memperpanjang masa simpan cabe adalah mengoptimalkan pemanfaatan tanaman cabai untuk diolah menjadi produk sambal olahan kemasan (Vuspitasari et al., 2021).

Pelaksanaan pelatihan dan pendampingan masyarakat, selain berorientasi sebagai tambahan pengetahuan bagi warga, kegiatan ini juga berupaya menghadirkan usaha ekonomi baru bagi warga desa melalui menumbuh kembangkan semangat dan jiwa wirausaha (Wardha et al., 2020), sehingga masyarakat dapat

mengoptimalkan pemanfaatan sumber daya yang ada kemudian mandiri dalam mengelola dan memproduksi produk lokal yang unggul dan berkualitas dengan ciri khas yang ada pada desa ini dengan memadukan potensi hasil laut (cumi-cumi atau yang disebut dengan Sefalopoda / *Loligo vulgaris*) dengan hasil bumi (cabai) untuk diolah menjadi sambal olahan kemasan (Mardiana & Wibowo, 2021)

Tujuan yang ingin dicapai melalui kegiatan pengabdian ini ialah untuk mengoptimalkan pemanfaatan tanaman cabai menjadi produk olahan dalam meningkatkan kesadaran dan pengetahuan masyarakat pentingnya mengelola sumberdaya yang ada untuk menambah sumber pendapatan masyarakat, yang nantinya diharapkan dapat menjadi ladang pendapatan baru bagi masyarakat sebagai salah satu upaya meningkatkan perekonomian Desa Sanrobone.

II. MASALAH

Desa Sanrobone merupakan desa yang juga memiliki sumber daya kelautan yang cukup melimpah, termasuk cumi-cumi (*Loligo duvaucelli*) namun belum dapat dimanfaatkan dengan baik oleh warga desa (nelayan) untuk ditingkatkan utilitasnya. Warga desa hanya mencari cumi-cumi di lautan yang kemudian hasil tangkapannya dijual ke pasar (pengumpul) sebahagian sisanya dikonsumsi oleh warga apabila hasil tangkapan mereka melimpah.



Gambar 2. Lokasi pengabdian (bersama salah satu nelayan warga Desa)

Keterbatasan pengetahuan yang dimiliki oleh warga melalui aktivitas PkM ini, pengetahuan warga dapat ditingkatkan sehingga warga terampil dalam meningkatkan nilai dan kegunaan dari cumi-cumi menjadi sambal. Gambar 2. Memperlihatkan aktivitas pengabdian dengan mewawancarai nelayan warga desa

III. METODE

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PkM) ini, yaitu dengan melaksanakan pelatihan dan pendampingan kepada Ibu – ibu desa untuk mengoptimalkan pemanfaatan tanaman cabai menjadi produk olahan dalam menambah sumber pendapatan baru masyarakat. Kegiatan ini dilaksanakan di Dusun Kasuarrang Desa Sanrobone Kecamatan Sanrobone Kabupaten Takalar selama ± 1 (satu) bulan. PkM ini dilakukan melalui beberapa tahapan, kegiatan pertama yaitu melakukan observasi terhadap lahan dan hasil panen cabai di wilayah sekitar desa, kedua mempersiapkan bahan dan alat untuk melakukan pelatihan pembuatan produk, ketiga pelaksanaan kegiatan, keempat melakukan pendampingan, kelima melakukan perhitungan biaya produksi dan pemberian merek (logo) dan keenam melakukan percobaan pemasaran ke beberapa warung (toko) dan pasar terdekat, sebelum dipasarkan secara umum. Proses pemasaran ke warung dan pasar terdekat dilakukan sebagai uji coba untuk melihat respon masyarakat terhadap sambal olahan cumi.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada saat pelaksanaan kegiatan pelatihan dan pendampingan kepada masyarakat, pertama-tama kami melakukan observasi pada hasil sumber daya alam tanaman Cabai dan kehadiran pelaku umkm di wilayah setempat. Dari hasil observasi kami menemukan dua permasalahan, pertama kebanyakan warga dusun Kasuarrang hanya bekerja sebagai petani dan pelaku umkm yang memiliki usaha warung ecer, ini menunjukkan bahwa masyarakat belum bisa melakukan inovasi terhadap sumber daya yang ada. Kemudian yang kedua banyaknya masyarakat yang memiliki suplai cabai yang tidak terjual dikarenakan kurangnya permintaan pasar yang disebabkan melonjaknya harga cabai. Dari permasalahan hasil observasi tersebut kami melakukan inovasi terhadap tanaman cabai untuk diolah menjadi produk sambal olahan, kemudian mulai melakukan pembuatan produk olahan berbahan dasar cabai, produk yang kami angkat ialah olahan sambal cumi-cumi (Sefalopoda / *Loligo vulgaris*) yang diberi nama Sambal Cumi Sanrobone. Pelaksanaan PkM ini dilakukan melalui beberapa fase, untuk itu ditunjukkan sebagai berikut:

1. Observasi

Tahapan observasi merupakan langkah awal yang dilakukan untuk mengumpulkan informasi terhadap masyarakat yang mempunyai lahan dan hasil panen (cabai), serta menggali informasi mengenai permasalahan dan keluhan para petani (cabai). Kegiatan ini terlaksana kurang lebih selama sepekan yang dilaksanakan dengan berkeliling di sekitar Dusun Kasuarrang sembari mengamati daerah sekitar. Adapun hasil observasi yang telah dilakukan, kami menemukan permasalahan para petani cabai mengenai harga cabai yang tidak kondusif pada saat setelah panen dan belum adanya solusi bagi petani akan permasalahan ketidakstabilan harga cabai setelah panen, tidak jarang juga cabai yang telah dipanen hanya dimanfaatkan untuk konsumsi pribadi bahkan juga terkadang hanya dibiarkan membusuk akibat dari kurangnya permintaan pasar atas terjadinya ketidakstabilan harga cabai. Dari masalah tersebut kami melakukan inovasi untuk memanfaatkan hasil panen cabai untuk diolah menjadi sambal olahan, dari inovasi tersebut kami membuat olahan produk yang diberi nama Sambal Cumi Sanrobone.



Gambar 3. Lahan Cabai Warga Desa

2. Penyediaan Peralatan dan Bahan Baku

Pada pelaksanaannya terdapat beberapa tahapan dalam pembuatan produk sambal cumi olahan, dapat dilihat sebagai berikut: pada tahap penyiapan peralatan, maka terdapat beberapa peralatan yang dibutuhkan; 1.)Wajan, 2.) Kompor, 3.) Blender, 4.) Pisau, dan 5.) Panci. Terdapat beberapa bahan baku yang digunakan pada proses pembuatannya, seperti ditunjukkan pada tabel berikut;

Tabel 1. Komposisi Bahan Yang Digunakan	
Item	Jumlah
Cumi	2 Kg
Minyak Goreng	2 ltr
Cabe Kriting	1 Kg
Cabe Besar	1 Kg

Gula Pasir	1 ltr
Bawang Merah	$\frac{1}{2}$ Kg
Bawang Putih	$\frac{1}{2}$ Kg
Micin	$\frac{1}{4}$ sdm
Garam	$\frac{1}{2}$ sdm
Cabe Rawit	$\frac{1}{4}$ Kg

Pada proses pembuatan Sambal Cumi Sanrobone terlebih dahulu yang harus disiapkan ialah alat dan bahan baku guna mendukung proses pembuatan produk.

3. Pelaksanaan Kegiatan (pembuatan sambal)

Pada pelaksanaan kegiatan untuk membuat produk ada beberapa langkah-langkah, sebagai berikut:

- a) Langkah pertama, terlebih dahulu cabai, cumi dan bawang dibersihkan hingga benar-benar bersih.



Gambar 4. Pembersihan Cabai

- b) Langkah kedua, Kemudian setelah dibersihkan cumi direbus terlebih dahulu untuk menghilangkan bau amis pada cumi.



Gambar 5. Pembersihan Cumi – cumi

- c) Langkah ketiga, sembari cumi direbus, haluskan bawang merah dan putih menggunakan blender, kemudian sisihkan terlebih dahulu.



Gambar 6. Penghalusan Rempah

- d) Langkah keempat, setelah itu cabai rawit, cabai merah besar dan cabai keriting juga dihaluskan, kemudian setelah dihaluskan rebus agar produk sambal olahan dapat bertahan lebih lama.



Gambar 7. Rempah yang telah dihaluskan dan telah dicampur

- e) Langkah kelima, kemudian tiriskan cumi yang tadinya direbus, setelah daging potong cumi menjadi beberapa bagian lalu goreng di minyak yang panas.



Gambar 8. Pembersihan cumi

- f) Langkah keenam, setelah bawang yang sudah dihaluskan kemudian ditumis hingga wangi Bersama cabai yang telah halus, kemudian masukkan cumi yang telah digoreng dan aduk hingga tercampur rata, tambahkan juga garam, penyedap dan gula pasir kemudian koreksi rasa jika rasa sudah pas tunggu hingga semua bumbu meresap.



Gambar 9. Persiapan penggorengan Bahan

- g) Langkah ketujuh, jika dirasa bumbu telah meresap tiriskan Sambal Cumi hingga dingin, kemudian setelah dingin lakukan proses pengemasan.



Gambar 10. Penirisan Setelah Dimasak

- h) Tahapan akhir, Setelah dingin masukkan ke dalam kemasan. Kemasan yang digunakan berjenis toples berukuran 300 ml. dalam pembuatan produk ini cabai rawit yang kami gunakan sebanyak $\frac{1}{2}$ kg, cabai keriting $\frac{1}{4}$ kg dan cabai merah $\frac{1}{2}$ kg, kemudian untuk cumi yang kami gunakan sebanyak 2 kg. dari bahan di atas dan menggunakan kemasan berupa toples 300 ml dapat diperoleh 20 Pcs produk.



Gambar 11. Tahapan Pengemasan

Pembuatan produk ini dilakukan selama satu hari, hasil dari $\frac{1}{2}$ kg cabe rawit dan 2 kg cumi dapat menjadi 20 pcs kemasan toples dengan ukuran 300ml. kemudian langkah selanjutnya adalah menentukan harga jualnya. Untuk menentukan harga jualnya terlebih dahulu kami menghitung Harga Pokok Produksinya kemudian di akumulasikan biaya promosi dan berapa persen keuntungan yang ingin ditetapkan.

4. Pendampingan Kepada Warga

Tahap ini kami melakukan pendampingan terhadap masyarakat mengenai cara membuat inovasi produk olahan Sambal Cumi Sanrobone. Dalam tahapan ini kami mengajak masyarakat Dusun Kasuarrang terutama bagi pelaku UMKM. Dalam melakukan pelatihan dan pendampingan ini kami mengedukasi masyarakat mengenai bagaimana mengoptimalkan penggunaan cabai untuk dijadikan sebagai produk olahan untuk dipasarkan sebagai produk UMKM, dalam hal ini kami memilih produk olahan sambal yang kami sebut Sambal Cumi Sanrobone. Pada rangkaian kegiatan kami memperlihatkan warga yang hadir mengenai tahap-tahap pembuatan dan bagaimana mengemas produk Sambal Cumi Sanrobone.



Gambar 12. Pendampingan Kepada Warga

Pada rangkaian kegiatan ini juga kami membekali masyarakat desa bagaimana memasarkan produk melalui platform digital seperti status WhatsApp, Instagram, Tiktok shop dan Facebook. Dengan menggunakan metode pemasaran digital tersebut warga yang memiliki usaha yang lain juga dapat menjangkau konsumen dari desa tetangga seperti Desa Lagaruda dan Desa Ujung baji, sehingga dengan begitu masyarakat desa yang memiliki usaha dan telah mencakup konsumen antar desa maka masyarakat dapat menghadirkan lapangan kerja baru seperti menarik tenaga kerja kurir sebagai jasa pengantarannya.

5. Perhitungan Penetapan Harga

Tabel 2. Perhitungan Harga Jual

Item	Satuan	Harga	Jumlah	Total
Cumi	Kg	Rp.50.000	2	Rp.100.000
Minyak Goreng	Ltr	Rp.18.000	2	Rp.36.000
Lombok Keriting	Kg	Rp.30.000	1	Rp.30.000
Lombok Besar	Kg	Rp.20.000	1	Rp.20.000
Gula Pasir	Ltr	Rp.12.000	1	Rp.12.000
Bawang Merah	Kg	Rp.13.000	½	Rp.13.000
Bawang Putih	Kg	Rp.7.000	¼	Rp.7.000
Micin	Sachet	Rp.6.000	1	Rp.6.000
Cabe Rawit	Liter	Rp.35.000	1	Rp.35.000
Kemasan	Pcs	Rp.7.500	8	Rp.60.000
Label Kemasan	Lbr	Rp.1.500	3	Rp.4.500
Konsumsi Gas 10%	Kg	Rp.23.000	10%	Rp.2.300
Pemakaian bahan bakar gas hanya dihitung 10%				
Total Keseluruhan Biaya Bahan Baku				Rp. 325.800

Berdasarkan total biaya bahan baku sebesar Rp.325.800.00 dapat menjadi 20pcs produk Sambal cumi dan biaya Promosi sebesar 10%. Profit yang ditetapkan adalah sebesar 35%. Kemudian untuk menetapkan Harga Pokok Per Produk adalah Biaya Bahan Baku (Rp.325.800): $20Pcs = Rp.16.290 + \text{Biaya Promosi } 10\% (Rp.1.629) + \text{Profit } 35\% (Rp.6.300) = Rp.24.190$, dari total tersebut dapat dibulatkan menjadi Rp.25.000 sebagai harga jual per produk. Setelah diakumulasikan harga produk yang ditetapkan sebesar Rp.25.000,- dengan modal biaya Rp.325.800,- dan keuntungan sebesar 35% per produknya, kami mencoba memasarkan produk yang telah dibuat yaitu Sambal Cumi Sanrobone ke toko kelontong yang terdapat di Desa Sanrobone, untuk melihat minat dan tanggapan konsumen (masyarakat desa Sanrobone).

Kami melakukan pemasaran ke toko/kios kelontong maupun ke pasar terdekat, produk yang kami buat mendapat minat dan tanggapan masyarakat Desa Sanrobone, masyarakat desa sanrobone sangat antusias dan menyukai produk olahan sambal yang kami pasarkan. Tidak hanya sampai disitu, dengan hasil pemanfaatan olahan dan pemasaran yang kami lakukan ada beberapa masyarakat desa yang tertarik untuk membuat dan menjalankan usaha pembuatan produk olahan tersebut agar dapat dijadikan sebagai sumber pendapatan baru

bagi mereka. Dengan begitu kami berharap dari hasil pengabdian ini dapat membuka wawasan masyarakat akan pengembangan inovasi produk baru dan pengembangan pelaku UMKM di Desa Sanrobone agar dapat meningkatkan pendapatan masyarakat Desa Sanrobone.

V. KESIMPULAN

Pengabdian terhadap masyarakat ini mengacu kepada permasalahan masyarakat Desa Sanrobone mengenai minimnya pengetahuan dan bagaimana melihat peluang sumber daya yang ada dan belum maksimal, kemudian dijadikan sumber pendapatan ekonomi serta menumbuhkan jiwa kewirausahaan, dengan kemampuan dan pengetahuan untuk mengelola potensi alam di desa sanrobone menjadi peluang usaha, dengan cara-cara ini diharapkan masyarakat sudah bisa menghasilkan produk olahan yang bahan dasar dari hasil sumber daya alam di sekitar desa.

Setelah melakukan kegiatan pengabdian masyarakat dalam bentuk pendampingan dengan memaparkan contoh inovasi produk yang berbahan dasar dari hasil sumber daya alam yang ada di Desa Sanrobone yaitu cabai yang diolah menjadi sambal olahan dan dipadukan dengan hasil laut yaitu cumi menjadi satu produk yang diberi nama Sambal Cumi Sanrobone, kemudian juga memberikan edukasi kepada masyarakat bagaimana menentukan kemasan produk agar dapat menjadi daya tarik konsumen dan juga masyarakat dibekali untuk bagaimana menghitung harga pokok produksi (HPP) dan bagaimana menentukan harga pada suatu produk.

UCAPAN TERIMA KASIH

Aktivitas PkM ini dapat terselenggara dengan baik atas kerja sama dan dukungan seluruh pihak yang terlibat, untuk itu kami mengucapkan penghargaan yang setinggi tingginya kepada Kepala Desa Sanrobone, Bapak Abd.Azis Maluddin, S. Sos.MM, beserta seluruh perangkat desa terkhusus kepada Bapak Ibrahim Dg.Ngeka ; Ibu Dg.Ngai & Ibu Nuryanti Idris sebagai orang tua asuh selama proses PkM berlangsung.

Penghargaan yang setinggi-tingginya kepada seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan namanya satu-persatu, kami selaku mahasiswa telah berupaya semaksimal mungkin dengan dorongan dari berbagai pihak. Namun kami menyadari sebagai manusia biasa kami memiliki keterbatasan oleh sebab itu permohonan maaf kami sampaikan jika dalam penyusunan laporan ini terdapat banyak kesalahan, untuk itu kami sangat mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun agar artikel ini dapat bermanfaat bagi seluruh pihak, utamanya bagi warga desa Sanrobone terkhusus warga masyarakat dusun Kasusarrang. Semoga artikel ini dapat bermanfaat bagi seluruh pihak terutama kepada pembacanya. Aktivitas ini terselenggara atas dukungan rekan-rekan (Suci Ramadhani Syaputri, Rahmadani, Jefri Toma, Satrio Bongga A'pan, Yogi Prayoga, Grespan Mailang, Sanika Sule Bonggo, Firdaus, Ahswar Syam, Vonny Vionita Mustola, Kurniawan) yang telah memberikan dukungan moral dan material, terimakasih atas segalanya dan juga kepada seluruh warga Desa Sanrobone.

DAFTAR PUSTAKA

- Elizabeth, R. (2019). Pengembangan Agribisnis Dan Pengolahan Mendukung Kesejahteraan Petani Cabe Merah. *Mimbar Agribisnis: Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 5(2), 413. <https://doi.org/10.25157/ma.v5i2.2413>
- Fattah, F., & Azis, H. (2020). Pemanfaatan Website sebagai Media Penyebaran Informasi pada Desa Tonasa Kecamatan Sanrobone Kabupaten Takalar. *Ilmu Komputer Untuk Masyarakat*, 1(1), 15–20. <https://jurnal.fikom.umi.ac.id/index.php/ILKOMAS/article/view/771/0>
- Mardiana, F. A., & Wibowo, S. E. (2021). Pengaruh Promosi Online Dan Harga Terhadap Keputusan Pembelian Sambal Bawang Baby Cumi Pada Media Sosial Instagram Ms. Kekinian Samarinda. *Ekonomia*, 1–10. <http://ejurnal.untag-smd.ac.id/index.php/EKM/article/view/5248>
- Puspitasari, A. (2020). Analisis Biaya Dan Pendapatan Usahatani Cabai Rawit Di Kecamatan Cigalontang Kabupaten Tasikmalaya. *Mimbar Agribisnis: Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 6(2), 1130. <https://doi.org/10.25157/ma.v6i2.3692>
- Ridha Kasim, M., Azhar Burhanuddin, M., Abdillah Arifin, F., Nurana, S., Ilah Padhilah, N., Widya Mufila Gaffar, A., & Bakhri, S. (2022). Pendampingan Pemetaan Potensi Desa di Desa Paddinging Kecamatan Sanrobone Kabupaten Takalar Assistance In Mapping Village Potentials at Paddinging Village Sanrobone District Takalar Regency. *Unhas* 6(2), 428–436. <http://journal.unhas.ac.id/index.php/panritaabdi>

- Rofatin, B., & Wijaya, J. (2020). Studi Komparatif Kelayakan Usahatani Cabai Merah Pada Musim Yang Berbeda. *Jurnal Agristan*, 2(2). <https://doi.org/10.37058/ja.v2i2.2353>
- Santoso, M. B. (2018). Kajian Permasalahan Usahatani Dan Penerapan Teknologi Budidaya Cabai Di Kecamatan Bajuin - Kabupaten Tanah Laut., *Jurnal AgroSainTa*.2(2), 249–257.
- Sjahruddin, H., Djaya, S., Mawarni, A., Pratiwi, D. A., & Mangasi, P. R. (2022). Pemanfaatan Ubi Kayu Sebagai Bahan Baku Tepung Mocaf Dalam Meningkatkan Nilai Tambah Ekonomi di Desa Pacellekang. *Surya Abdimas*, 6(1), 42–48.
- Sjahruddin, H., & Gunawan, H. S., Zaury, M. A., Purnama, P., & Syukri, M. (2022). Peningkatan Pendapatan Masyarakat Desa Pattalassang Melalui Manajemenisasi Umbi Menjadi Keripik Singkong. *Jurdimas (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat) Royal*, 5(1), 45–52. <https://jurnal.stmikroyal.ac.id/index.php/jurdimas/article/view/1101>
- Syam, N., Alimuddin, S., Agroteknologi, P., Pertanian, F., Indonesia, U. M., Agribisnis, P., Pertanian, F., & Indonesia, U. M. (2020). Penerapan Teknologi Pemupukan Semi-Organik Pada Tanaman Cabai Rawit Di Desa Sanrobone, *Jurnal Dinamika Pengabdian* 5(2), 142–151.
- Vuspitasari, B. K., Deffrinica, D., & Siahaan, S. V. B. (2021). Menggali Peluang Ekonomi Kreatif Melalui Potensi Desa Suka Maju Kabupaten Bengkayang. *Sebatik*, 25(1), 181–187. <https://doi.org/10.46984/sebatik.v25i1.1132>
- Wardah, E., Maisura, M., & Budi, S. (2020). Dampak Pelatihan Pembuatan Pupuk Bokashi Untuk Petani Cabai Merah. *Agrifo: Jurnal Agribisnis Universitas Malikussaleh*, 4(2), 87–92. <https://doi.org/10.31857/s013116462104007x>
- Wigunadika, I. W. S. (2021). *Menumbuhkan Minat Generasi Muda Menjadi Wirausaha*. Nilacakra.