

Pelatihan Kewirausahaan Pembuatan Saus Cili Di Mardi Negeri Melaka

Sela Juleha¹, Afrizawati², Safrizal³, Muhammad Ridho Setiawan⁴, Dila Septiani⁵, Sunarti⁶, Aqillah Alliyah Putri⁷, Muhammad Fadhil Junery⁸

STIE Syari'ah Bengkalis, Jl Poros Selat Baru Desa Sungai Alam Kecamatan Bengkalis, Kabupaten Bengkalis, Riau, Indonesia -28751

<https://doi.org/10.46367/khidmah.v1i2.2219>

Info Artikel	Abstrak
Riwayat: Dikirim: 15 November 2024 Direvisi: 19 November 2024 Diterima: 20 November 2024	Kewirausahaan merupakan salah satu solusi strategis dalam mengurangi angka pengangguran dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Di Negeri Melaka, Malaysia, terdapat potensi besar dalam industri makanan khususnya saus cili, yang memiliki permintaan tinggi di kalangan masyarakat lokal. Artikel ini membahas pelaksanaan program pelatihan kewirausahaan pembuatan saus cili yang diadakan oleh Malaysian Agricultural Research and Development Institute (MARDI) Negeri Melaka. Tujuan utama dari pelatihan ini adalah untuk membekali peserta dengan keterampilan dan pengetahuan yang memadai dalam memproduksi saus cili sebagai produk wirausaha. Metodologi yang digunakan dalam pelatihan ini adalah metode ABCD yang meliputi tahap Assessment (penilaian kebutuhan peserta), Building (pembangunan keterampilan), Carrying Out (pelaksanaan langsung), dan Demonstration (demonstrasi hasil). Hasil dari pelatihan ini menunjukkan bahwa sebagian besar peserta berhasil mengembangkan keterampilan teknis dalam proses pembuatan saus cili dan memiliki pengetahuan mengenai strategi pemasaran produk. Hasil ini menunjukkan bahwa pelatihan ini efektif dalam membangun keterampilan wirausaha.
Kata Kunci: Kewirausahaan, Saus Cili, Pelatihan, MARDI, Pembangunan Ekonomi	

Korespondensi:

Sela Juleha,
sila271103@gmail.com



This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License.

PENDAHULUAN

Kewirausahaan memegang peran strategis dalam memperkuat ekonomi lokal dan nasional, terutama melalui penciptaan lapangan kerja dan peningkatan kesejahteraan masyarakat. Di banyak negara berkembang, wirausaha mikro dan kecil menjadi pendorong utama ekonomi masyarakat (Erwin et al., 2023). Di Malaysia, kewirausahaan merupakan bagian penting dari strategi nasional untuk mengurangi tingkat pengangguran dan ketergantungan masyarakat pada lapangan kerja formal. Selain itu, wirausaha kecil juga membantu mempercepat pembangunan ekonomi dengan mendorong inovasi, terutama dalam sektor industri rumah tangga seperti makanan dan minuman, yang memiliki daya tarik lokal sekaligus peluang pasar yang luas (Khoirin, Erlina, Mashitah, et al., 2024).

Di Malaysia, terutama di Negeri Melaka, sektor kuliner merupakan salah satu sektor yang menunjukkan perkembangan pesat. Salah satu produk yang sangat digemari adalah saus cili, yang menjadi pelengkap makanan pokok masyarakat dan memiliki nilai budaya serta ekonomis yang tinggi. Saus cili yang bercita rasa pedas dengan sentuhan lokal ini banyak dikonsumsi oleh masyarakat dan memiliki potensi untuk dipasarkan lebih luas hingga ke tingkat nasional dan internasional. Dengan meningkatnya permintaan produk makanan tradisional, saus cili menjadi peluang usaha yang menjanjikan untuk dikembangkan sebagai produk unggulan lokal.

E-ISSN: 3047-5155

<https://ejournal.stiesyariahengkalis.ac.id/index.php/khidmah>

Namun, meski memiliki potensi pasar yang besar, banyak masyarakat di Negeri Melaka yang masih belum memiliki keterampilan dan pengetahuan teknis yang memadai untuk mengolah saus cili menjadi produk bernilai jual tinggi. Hal ini disebabkan karena keterbatasan akses terhadap pelatihan atau bimbingan kewirausahaan yang memadai (Ilarrahmah & -, 2021). Banyak calon wirausaha di sektor ini memiliki modal ide dan minat yang kuat, namun terkendala oleh kurangnya pemahaman terkait proses produksi, kualitas, higienitas, serta strategi pemasaran produk. Fenomena ini menyoroti pentingnya upaya pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan kewirausahaan yang terarah dan berkelanjutan (Erlina et al., 2024; Khoirin et al., 2024; Mashuri et al., 2021; Rahmany et al., 2023).

Malaysian Agricultural Research and Development Institute (MARDI), sebagai lembaga yang berfokus pada penelitian dan pengembangan sektor pertanian dan pangan di Malaysia, memiliki peran penting dalam mendukung pengembangan produk makanan lokal. Melalui pelatihan-pelatihan yang diselenggarakan oleh MARDI, masyarakat mendapatkan akses pada ilmu pengetahuan dan keterampilan praktis yang dapat meningkatkan nilai tambah produk lokal. Di Negeri Melaka, MARDI menyelenggarakan pelatihan pembuatan saus cili dengan tujuan untuk meningkatkan kapasitas masyarakat dalam memproduksi saus cili berkualitas tinggi. Program ini diharapkan mampu membekali peserta dengan keterampilan teknis dalam pembuatan saus cili dan pemahaman mengenai aspek manajerial yang dibutuhkan untuk memasarkan produk secara efektif.

Fenomena semakin populernya saus cili dan tingginya permintaan terhadap produk ini menjadi peluang besar yang dapat dimanfaatkan oleh masyarakat setempat. Pelatihan pembuatan saus cili yang diadakan oleh MARDI menjadi salah satu bentuk intervensi yang bertujuan untuk mengatasi kendala keterampilan dan kapasitas usaha di kalangan calon wirausaha. Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan peserta mampu mengolah produk yang tidak hanya lezat dan berkualitas, tetapi juga memenuhi standar higienitas yang sesuai untuk kebutuhan pasar.

Selain meningkatkan keterampilan produksi, pelatihan ini juga bertujuan untuk menumbuhkan jiwa kewirausahaan di kalangan peserta, terutama dalam mengenali peluang bisnis dan meningkatkan nilai tambah dari produk local (Apriliana, 2022; Ishak & Selamat, 2024; Panggabean et al., 2018). Kegiatan pelatihan ini dirancang agar dapat menjawab kebutuhan pasar sekaligus memberdayakan masyarakat secara ekonomi. Di tengah persaingan pasar yang ketat, produk lokal seperti saus cili dapat menjadi daya tarik tersendiri jika diproduksi dan dipasarkan dengan baik.

Pelatihan kewirausahaan pembuatan saus cili ini diharapkan dapat menjadi model pemberdayaan yang efektif bagi masyarakat setempat. Pemberian keterampilan teknis serta pemahaman mengenai aspek pemasaran memungkinkan peserta untuk bersaing di pasar dengan produk yang berkualitas tinggi. Selain itu, inisiatif ini juga berperan dalam memperkuat posisi produk lokal di pasar domestik dan memperluas peluang ekspor, yang dapat berkontribusi positif terhadap ekonomi lokal Negeri Melaka.

Dengan demikian, pelatihan pembuatan saus cili di Negeri Melaka bukan hanya untuk meningkatkan keterampilan teknis masyarakat dalam bidang produksi, tetapi juga sebagai upaya untuk memperkuat posisi produk lokal dalam perekonomian. Inisiatif ini berupaya menjawab tantangan kewirausahaan lokal sekaligus mendorong pembangunan ekonomi masyarakat secara berkelanjutan melalui pendekatan berbasis potensi dan kebutuhan pasar.

METODE

Pelatihan ini dilaksanakan dengan menggunakan metode ABCD yang meliputi beberapa tahap, yaitu:

1. *Assessment* (Penilaian): Pada tahap awal, dilakukan penilaian kebutuhan peserta untuk mengetahui latar belakang pengetahuan, minat, dan kesiapan mereka dalam mengikuti pelatihan pembuatan saus cili. Proses ini bertujuan agar pelatihan dapat disesuaikan dengan kebutuhan peserta serta mengidentifikasi tingkat keterampilan yang dimiliki oleh peserta.
2. *Building* (Pembangunan Keterampilan): Pada tahap ini, peserta diberikan pengetahuan dasar mengenai bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan saus cili, seperti jenis cili yang tepat, pengawet alami, bahan penambah rasa, serta teknik sanitasi. Selain itu, diberikan teori mengenai manajemen usaha kecil, analisis biaya, dan perencanaan produksi.
3. *Carrying Out* (Pelaksanaan): Pada tahap pelaksanaan, peserta diajarkan langkah-langkah dalam proses produksi saus cili, mulai dari pemilihan bahan, pengolahan, hingga pengemasan. Peserta juga diberikan kesempatan untuk mempraktikkan langsung dengan bimbingan dari instruktur yang berpengalaman.
4. *Demonstration* (Demonstrasi Hasil): Setelah pelaksanaan, dilakukan demonstrasi hasil produk saus cili

yang telah dibuat oleh peserta. Pada tahap ini, peserta diajarkan bagaimana mempresentasikan produk mereka dengan menarik serta diberikan wawasan dasar mengenai strategi pemasaran dan branding.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan pelatihan ini melalui metode ABCD menghasilkan beberapa capaian yang signifikan dalam keterampilan teknis dan manajerial peserta. Pada tahap Assessment, ditemukan bahwa sebagian besar peserta memiliki pengetahuan dasar yang terbatas mengenai pengolahan makanan, terutama dalam pemilihan bahan baku dan sanitasi. Penilaian ini menjadi dasar untuk menyusun materi pelatihan yang sesuai dengan kebutuhan dan kemampuan peserta, sehingga pelatihan dapat lebih tepat sasaran.

Di tahap *Building*, peserta mendapatkan pengetahuan dasar mengenai jenis-jenis cabai yang tepat untuk saus, teknik pengolahan, serta sanitasi yang baik dan benar. Keterampilan ini penting untuk menghasilkan produk yang higienis dan berkualitas tinggi. Selain keterampilan teknis, peserta juga diberi pengetahuan dasar mengenai manajemen usaha kecil, perencanaan keuangan, dan pengelolaan stok bahan baku. Hal ini bertujuan untuk memberikan fondasi kuat dalam pengelolaan usaha agar produk saus cili yang dihasilkan dapat diproduksi secara berkelanjutan.

Pada tahap *Carrying Out*, pelaksanaan praktik langsung menjadi kunci dalam membangun keterampilan teknis peserta. Peserta didampingi dalam setiap langkah proses pembuatan saus cili, mulai dari pemilihan bahan baku, pencampuran bahan, hingga proses pemasakan dan pengemasan. Pengalaman praktik langsung ini membantu peserta memahami teknik yang tepat untuk menghasilkan saus yang memiliki rasa dan tekstur yang konsisten, serta kemasan yang menarik.

Tahap *Demonstration* menjadi kesempatan bagi peserta untuk menampilkan hasil produk mereka serta mendapatkan umpan balik dari pelatih mengenai kualitas produk yang dihasilkan. Pada tahap ini, peserta diajarkan strategi pemasaran dasar, seperti teknik branding dan cara menjual produk secara efektif. Demonstrasi ini memungkinkan peserta untuk mendapatkan panduan dalam memasarkan produk saus cili mereka, baik untuk pasar lokal maupun potensi ekspor. Hasil akhir dari tahap *Demonstration* menunjukkan bahwa mayoritas peserta mampu menghasilkan produk saus cili berkualitas, dengan rasa dan kemasan yang sesuai standar.

KESIMPULAN

Pelatihan kewirausahaan pembuatan saus cili yang diselenggarakan oleh MARDI Negeri Melaka berhasil meningkatkan keterampilan peserta dalam aspek teknis dan manajerial. Metode ABCD yang digunakan terbukti efektif dalam mendukung proses pembelajaran yang komprehensif, mulai dari penilaian kebutuhan, pengembangan keterampilan, pelaksanaan praktik, hingga demonstrasi hasil. Melalui pelatihan ini, peserta mampu mengembangkan keterampilan dalam produksi saus cili, serta memiliki pemahaman dasar mengenai pengelolaan usaha dan strategi pemasaran. Pelatihan ini tidak hanya memberikan keterampilan teknis, tetapi juga membuka peluang bagi peserta untuk membangun usaha saus cili yang berpotensi menjadi sumber pendapatan berkelanjutan. Diharapkan pelatihan serupa dapat terus dilaksanakan untuk memberdayakan masyarakat dan mendorong pertumbuhan ekonomi di daerah pedesaan.

UCAPAN TERIMAKASIH

Kami mengucapkan terima kasih kepada seluruh tim pelatih dan fasilitator di MARDI Negeri Melaka yang telah berkontribusi dalam menyukseskan program pelatihan ini. Terima kasih juga kami sampaikan kepada peserta pelatihan atas partisipasi dan antusiasme mereka serta semua pihak yang telah mendukung pelaksanaan program ini dari awal hingga akhir.

DAFTAR PUSTAKA

- Apriliana, E. S. (2022). Upaya Peningkatan Pendapatan Nasional di Tengah Wabah Virus Corona Perspektif Ekonomi Islam. *AL IQTISHADIAH JURNAL EKONOMI SYARIAH DAN HUKUM EKONOMI SYARIAH*, 6(1). <https://doi.org/10.31602/iqt.v6i1.3097>
- Erlina, E., Isa, M., Ishak, K., Shirotol, A., Khoirin, K. F., Ashuri, B., Helmina, S., Akmal, M., Nisalae, R., Melviyani, N., & others. (2024). Legalitas Dan Produk Halal Bagi Wirausaha Muda. *KHIDMAH: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 18–22.
- Erwin, Ilyas, A., Azizah, M., Rasjid, H., Tikupadang, W. K., Hamin, D. I., Sono, N. H., Rita Sarlawa, D. R. H., Mola, M. S. R., Khoirin, K. F., Effendi, M., & Sutisna, E. (2023). *Pendidikan Kewirausahaan* (pp. 1–203).
- Ilarrahmah, M. D., & -, S.-. (2021). Pengaruh Kemampuan Menyusun Laporan Keuangan, Literasi Keuangan Dan Penggunaan Teknologi Informasi Terhadap Kinerja UMKM. *JPEK (Jurnal Pendidikan Ekonomi Dan Kewirausahaan)*, 5(1). <https://doi.org/10.29408/jpek.v5i1.3327>
- Ishak, K., & Selamat, M. I. (2024). Liquidity and Firm Market Value: The Moderating Role of Firm Size. *Shirkah: Journal of Economics and Business*, 10(1), 62–77.
- Khoirin, K. F., Erlina, E., Mashitah, D., Miami, S., Syariah, M. B., Syariah, A., Syariah, P., Syariah, M. E., Artikel, I., Kelapa, L. T., Khoirin, K. F., Selatan, A., & Bantan, K. (2024). KEWIRAUSAHAAN UNTUK KEPEMUDAAN : PELATIHAN PENGELOLAAN LIMBAH TEMPURUNG KELAPA DALAM MENINGKATKAN PENDAPATAN. *Khidmah: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 7–10.
- Khoirin, K. F., Erlina, E., Siswati, S., Julia, J., & Mashitah, D. (2024). Kewirausahaan Untuk Kepemudaan: Pelatihan Pengelolaan Limbah Tempurung Kelapa Dalam Meningkatkan Pendapatan Pemuda Desa. *KHIDMAH: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 7–10.
- Mashuri, M., Zulkarnain, Z., Zulfadli, Z., & Suwondo, S. (2021). Green Investment Model For Smallholder Oil Palm Plantation In Bengkalis Riau. *Journal of Environmental Management and Tourism*, 12(7), 1766–1773.
- Panggabean, F. Y., Dalimunthe, M. B., & Suharianto, J. (2018). Peningkatan Pendapatan Masyarakat Desa Sei Kepayang Tengah Melalui Pemanfaatan Limbah Tempurung Kelapa. *Jurnal Widya Laksana*, 7(1), 18–25.
- Rahmany, S., Candri, K., Oktayani, D., Khoirin, K. F., & others. (2023). Pengaruh Pembiayaan Bank Syariah terhadap Pendapatan Usaha Kecil Dan Menengah Di Kabupaten Bengkalis. *Bisman (Bisnis Dan Manajemen): The Journal of Business and Management*, 6(1), 204–221.