

Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani Melalui Pelatihan Pengolahan Sambal Cabai Ikan Berbasis Lokal

Bulkis^{1*}, Fajar Rakasiwi², Maria Ulfa³, Marwa⁴

Universitas Terbuka, Majene, Indonesia

*e-mail korespondensi: bulkis@ecampus.ut.ac.id

Abstract

This Community Service (PkM) activity aims to empower the Panawar Balisa Women Farmer Group (KWT) in East Tande Village, Banggae District, Majene Regency through training in processing chili peppers into locally-based ready-to-eat fish sauce. The problems faced by chili farmers in this region include price fluctuations when harvests are plentiful, limited marketing networks, and lack of skills in processing agricultural products. KWT Panawar Balisa, which has great potential in chili cultivation, does not have the ability and access to adequate processing technology. Therefore, this training is designed to increase the knowledge and skills of KWT members in processing chili peppers into value-added products. The methods used include needs surveys, lectures, discussions, and hands-on practice. Participants were given material on the selection of ingredients, the process of making chili sauce, and digital marketing strategies. Evaluation is carried out through observation of practices and assessment of processed products of participants. The results showed a significant increase in KWT members' understanding and skills of the chili processing process as well as awareness of the importance of packaging and marketing. This training not only increases the selling value of local chili, but also encourages women's economic independence in rural areas. This PkM activity is one of the tangible forms of academics' contribution in supporting the development of agribusiness based on local potential and strengthening the role of women in the family economy.

Keywords: chili; fish sauce; women's empowerment; KWT; local products; PkM

Abstrak

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini bertujuan untuk memberdayakan Kelompok Wanita Tani (KWT) Panawar Balisa di Kelurahan Tande Timur, Kecamatan Banggae, Kabupaten Majene melalui pelatihan pengolahan cabai menjadi sambal ikan siap saji berbasis lokal. Permasalahan yang dihadapi petani cabai di wilayah ini meliputi fluktuasi harga saat panen melimpah, terbatasnya jaringan pemasaran, serta minimnya keterampilan pengolahan hasil pertanian. KWT Panawar Balisa yang memiliki potensi besar dalam budidaya cabai, belum memiliki kemampuan dan akses terhadap teknologi pengolahan yang memadai. Oleh karena itu, pelatihan ini dirancang untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan anggota KWT dalam mengolah cabai menjadi produk bernilai tambah. Metode yang digunakan meliputi survei kebutuhan, ceramah, diskusi, dan praktik langsung. Peserta diberikan materi mengenai pemilihan bahan, proses pembuatan sambal cabai ikan, serta strategi pemasaran digital. Evaluasi dilakukan melalui observasi praktik dan penilaian produk hasil olahan peserta. Hasilnya menunjukkan peningkatan signifikan dalam pemahaman dan keterampilan anggota KWT terhadap proses pengolahan cabai serta kesadaran terhadap pentingnya pengemasan dan pemasaran. Pelatihan ini tidak hanya meningkatkan nilai jual cabai lokal, tetapi juga mendorong kemandirian ekonomi perempuan di pedesaan. Kegiatan PkM ini menjadi salah satu bentuk nyata kontribusi akademisi dalam mendukung pengembangan agribisnis berbasis potensi lokal dan penguatan peran perempuan dalam ekonomi keluarga.

Kata kunci: cabai, sambal ikan; pemberdayaan perempuan; KWT; produk lokal; PkM

Accepted: 2025-07-26

Published: 2025-10-05

PENDAHULUAN

Cabai merupakan salah satu komoditas hortikultura yang sangat menguntungkan di Indonesia. Cabai memiliki permintaan yang cukup tinggi sepanjang tahun karena cabai merupakan salah satu bahan utama dalam berbagai masakan Indonesia. Petani di Kabupaten Majene banyak membudidayakan tanaman cabai, yang merupakan salah satu komoditas hortikultura utama di daerah tersebut. Tingginya permintaan pasar, khususnya untuk memenuhi kebutuhan pasar lokal, menjadi salah satu alasan utama pengembangan cabai di wilayah ini. Namun, teknologi pengolahan cabai di kalangan petani masih belum berkembang dengan baik. Akibatnya, cabai lokal sering kalah bersaing dengan produk cabai impor dari daerah lain, baik dari segi jumlah maupun kualitas. Hal ini

memperkuat urgensi untuk meningkatkan kapasitas petani dalam mengolah cabai menjadi produk bernilai tambah seperti sambal. Selain itu masalah yang dihadapi petani cabai di Kecamatan Banggae dan sekitarnya, mencakup meningkatnya serangan hama dan penyakit serta musim kering yang berkepanjangan. Kondisi ini menyebabkan biaya pemeliharaan tanaman cabai meningkat, sementara pasar tetap sangat kompetitif, dimana 1kg cabai besar seharga Rp. 27.000,-. (databoks, 2024).

Kelurahan Tande Timur, lingkungan Salabulo dikenal dengan banyak menghasilkan hasil pertanian berupa cabai merah besar, cabai merah keriting, bawang merah, tomat dan pisang. Hasil pertanian dipasarkan di pasar lokal Majene dan di pasar Tinambung, dimana harga komoditas ini akan mengikuti perkembangan harga pasar lokal. Sehingga fluktuasi harga cabai yang sering terjadi menjadi salah satu kendala yang dihadapi oleh para petani terutama pada saat musim panen yang melimpah. Fluktuasi harga yang terjadi setiap bulan dalam setahun dipengaruhi oleh jumlah permintaan (Ervina, et.al 2020). Kondisi seperti ini akan menyebabkan para petani mengalami kerugian karena harga jual cabai dipasar lokal yang rendah. Kondisi demikian tidak kondusif bagi pengembangan agribisnis hortikultura karena keuntungan yang diperoleh dari kegiatan tersebut menjadi tidak stabil padahal tingkat keuntungan yang tinggi dan stabil umumnya merupakan daya tarik utama bagi pelaku bisnis untuk melakukan investasi dan memperluas usahanya, (Dety Sukmawati, et. Al., 2016)

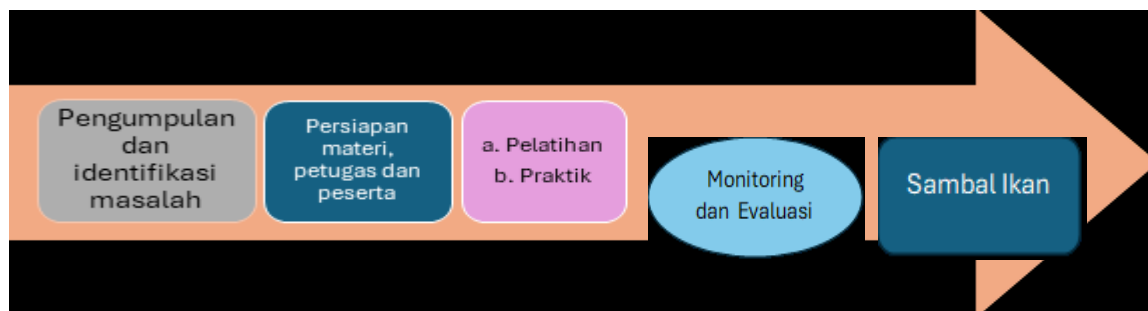
Pada musim panen dipasar lokal juga akan diserbu banyak cabai dari luar daerah yang dijual dengan harga yang lebih kompetitif, kondisi seperti ini akan membuat petani mengalami kerugian. Para petani tidak memiliki jaringan pemasaran yang memadai kecuali dipasar lokal, sehingga petani tidak mampu mengantisipasi kebutuhan pasar dan ruang untuk memperluas jangkauan produk juga sangat terbatas. Hal ini menyebabkan produk lokal termasuk cabai segar, sulit bersaing sehingga para petani maupun pelaku usaha lokal mengalami kerugian. Kelompok Wanita Tani (KWT) Panawar Balisa yang terbentuk merupakan bagian dari masyarakat tani. Kegiatan pemberdayaan wanita tani di Kabupaten Kudus ini dapat menjadi alternatif peningkatan martabat dan kesejahteraan masyarakat agar bebas dari jeratan keterbelakangan dan kemiskinan (Minarni dkk., et al, 2017). Potensi wanita tani dapat dioptimalkan dengan pemberdayaan dan peningkatan keterampilan, salah satunya pengolahan cabai (Diah., et. al, 2019). Pengolahan Cabai menjadi sambal dapat membuka peluang baru karena cabai menjadi produk olahan yang memiliki nilai tambah, daya simpan yang lebih lama, dan memiliki daya saing tinggi yang memungkinkan untuk membuka peluang pasar yang lebih luas. Tingginya antusiasme kelompok tani Narwastu untuk mengolah asam timor menjadi pasta dan jus, karena hasil olahan dapat dijual dengan harga yang lebih tinggi dari penjualan asam tanpa olahan (Bulkis, 2021).

Pelatihan pembuatan sambal ikan berbasis lokal untuk mengatasi tantangan ini, Kelompok Wanita Tani (KWT) Panawar Balisa yang telah terbentuk di daerah ini berpotensi membuka peluang baru dengan mengolah cabai menjadi produk bernilai tambah. Pengolahan cabai menjadi sambal dapat memberikan solusi terhadap fluktuasi harga dan meningkatkan daya saing produk lokal. Dengan menghasilkan produk olahan yang memiliki nilai tambah, daya simpan lebih lama, dan daya saing tinggi, KWT dapat membuka peluang pasar yang lebih luas. Akan tetapi para petani wanita masih minim pengetahuan tentang teknologi pengolahan hasil pertanian khususnya cabai, oleh karena itu, diperlukan pelatihan yang berfokus pada pemberdayaan petani, terutama wanita tani, untuk mengambil peran aktif dalam proses agribisnis cabai melalui pengolahan produk, dikarenakan

Berdasarkan analisis situasi (Teknik wawancara) pada kelompok Mitra kelompok wanita tani panawar balisa di kelurahan Tande Timur, Lingkungan Salabulo terdapat beberapa permasalahan yang dihadapi oleh para petani yaitu : (1) harga jual cabai segar tidak sesuai dengan harapan para petani. (2) peningkatan produksi cabai merah tidak diikuti dengan kenaikan harga yang sesuai. (3) tidak adanya industri pengolahan cabai menjadi sambal cabai siap saji. (4) terbatasnya pengetahuan anggota KWT panawar balisa dalam pengelolaan hasil panen menjadi satu produk, (5) masih terbatasnya pengetahuan, dan keterampilan, anggota KWT panawar balisa tantang pengolahan cabai menjadi sambal cabai siap saji. Pendekatan program PkM mitra kelompok wanita tani panawar balisa menggunakan metode Pelatihan Pengolahan Cabai menjadi sambal cabai berbasis lokal siap

saji, ke kelompok mitra dengan tujuan untuk memberdayakan anggota KWT melalui pelatihan pengolahan hasil pertanian yang berbasis produk. Oleh karena itu hasil pertanian dapat diolah menjadi sebuah produk bahan makanan siap saji yang dapat memberikan nilai tambah produk pertanian.

Metode yang digunakan pada Pelatihan Pengolahan Sambal Cabai Kelompok Wanita Tani Panawar Balisa di Kelurahan Tande Timur Kecamatan Banggae Kab. Majene ; ceramah, diskusi, dan praktek pembuatan sambal cabai. Muatan materi penyuluhan metode pembuatan Sambal cabai, praktek pembuatan Sambal cabai. Adapun model interaksi yang digunakan dalam bentuk penyuluhan, pembuatan Sambal cabai pada kelompok wanita tani di Kel.Tande Timur Kecamatan Banggae Timur Kabupaten Majene, dapat dilihat gambar 1.



Gambar 1 Metode pelaksanaana

METODE

Kelompok wanita tani randang balisa merupakan kelompok tani yang produktif di komoditi sayur-sayuran, seperti cabai, tomat dan bawang merah. Pelaksana kegiatan membina metode pengolahan sambal cabai oleh pelaksana PkM dosen Universitas Terbuka (UT Majene), Mahasiswa. Kegiatan PkM dilakukan dengan beberapa tahapan yaitu tahap persiapan, tahap pengolahan cabai menjadi sambal cabai, dan tahap monitoring dan evaluasi.

1. Persiapan

Kegiatan pengabdian akan dilaksanakan di Kelompok wanita tani randang balisa di Salabulo, Kelurahan Tande Timur, Kecamatan Banggae, Kabupaten Majene, Sulawesi Barat. Persiapan yang dilakukan dalam pelaksanaan kegiatan PKM ini ialah :

1. Survei lokasi kelompok wanita tani di Kelurahan Tande Timur, Kecamatan Banggae, Kabupaten Majene.
 2. Sosialisasi program PkM pengolahan sambal cabai tuna di kelompok wanita tani di Keluarhan Tande Timur.
 3. Persiapan bahan dan alat pengolahan sambal cabai tuna di kelompok wanita tani di Keluarhan Tande Timur.
 4. Pelaksanaan pelatihan pembuatan pengolahan sambal cabai tuna di kelompok wanita tani randang balisa di Keluarhan Tande Timur untuk meningkatkan produksi dalam pengolahan produk hasil pertanian.
2. Persiapan bahan dan alat pengolahan sambal cabai
- Pada tahap ini melaksanakan pertemuan dengan anggota kelompok wanita tani randang balisa, dalam pertemua diberikan materi terkait cara pembuatan sambal cabai ikan, cara pemilihan bahan yang akan digunakan, hingga cara pemasaran mmelalui platform media sosial.
3. Tahapan Pelaksanaan Pengolahan Sambal Cabai

Cabai sebagai bahan dasar utama dalam proses pengolahan sambal cabai tuna yang menjadi salah satu komoditi yang dibudidayakan para petani di Kelurahan Tande Timur, sisa cabai dari hasil penjualan petani yang dari aspek kualitas sudah mulai menurun. Maka proses pengolahan cabe menjadi sambal tuna dilakukan untuk memperpanjang nilai dan produksi cabai

menjadi produk olahan yang siap saji, sehingga selain petani menjual langsung cabai segar dari hasil pertaniannya mereka juga dapat meningkatkan nilai tambah dari proses pengolahan cabai menjadi menjadi Sambal cabai tuna. Adapun pembuatan sambal cabai terdiri terdiri dari beberapa tahap:

1. Menyiapkan Ikan Cakalang: Ikan yang digunakan adalah ikan asap khas Majene, Cuci bersih ikan cakalang, suir dan goreng hingga kemerahan. Bersihkan cabai merah besar, cabai merah keriting, rawit, tomat dan bawang merah.
2. Goreng semua bahan secara terpisah dan haluskan bawang merah, semua cabai dan tomat menggunakan chopper
3. Tumis semua bahan menjadi satu hingga airnya kering, tambahkan gula merah, garam dan koreksi rasa.
3. Penyimpanan: Setelah matang, angkat dan biarkan sambal ikan cakalang dingin. Simpan sambal cabai dalam wadah kedap udara. Untuk mempertahankan kesegarannya, simpan sambal ini di dalam kulkas.
4. Tahap Monitoring dan Evaluasi
Untuk mengetahui seberapa efektif pelatihan yang telah dilaksanakan, maka tahapan evaluasi dan monitoring dilakukan. Pada tahap ini, tim abdimas melakukan observasi langsung dan penilaian produk pengolahan pisang menjadi sambal cabai ikan yang diolah menggunakan alat yang telah diberikan. Hasil evaluasi dan pengawasan memberikan saran untuk meningkatkan kegiatan PkM secara keseluruhan dan mendokumentasikan hasil evaluasi. Pada titik ini, peserta sudah dapat memilih bahan – bahan yang baik untuk pembuatan sambal cabai ikan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) yang dilaksanakan dengan menerapkan 4 tahapan yaitu: 1) Survei kebutuhan, analisis peserta, 2) Menentukan kebutuhan mitra dan materi., 4) melakukan monitoring dan evaluasi kegiatan pelatihan. Pada setiap tahapan yang dilalui tim PkM bekerjasama dengan para peserta untuk dapat memastikan bahwa setiap kegiatan berjalan dengan baik dan efektif, sehingga sesuai dengan tujuan yang telah ditetapkan.

1. Survei kebutuhan, analisis peserta

Kegiatan tahap pertama ini dilaksanakan pada 30 Desember 2024 di Lingkungan Salabulo, Kelurahan Tande dan memiliki target peserta berjumlah 30 orang yang tergabung dalam Kelompok Wanita "Tani Randang Balisa". Kegiatan pada tahap ini, teridentifikasi jika KWT memerlukan pelatihan diversifikasi produk cabai merah besar dan cabai keriting, sehingga pada saat panen melimpah dan harga murah para anggota KWT memiliki alternatif lain dalam penjualan cabai dengan membuat sebuah produk yang dapat memberikan nilai tambah. Selain dari pada itu, anggota KWT juga memerlukan pengetahuan tentang pemasaran secara digital melalui media sosial.

Pengolahan cabai menjadi sambal cabai dengan berbagai jenis salah satunya dengan menggunakan tambahan ikan cakalang, metode ini menjadi salah satu cara dalam meningkatkan nilai tambah suatu produk pertanian yang akan akan melibatkan banyak aspek, yang dimulai dari dilakukannya pemilihan bahan baku yang berkualitas, teknik dalam pengolahan, hingga pengemasan dan pemasaran. Cabai yang menjadi komoditas lokal di Lingkungan Salabulo yang memiliki potensi yang besar untuk dikembangkan untuk menjadi suatu produk olahan yang memiliki nilai ekonomis, seperti sambal cabai ikan. Terdapat penelitian sebelumnya yang hasilnya menunjukkan bahwa kualitas bahan baku, seperti kesegaran cabai, ikan karena memiliki pengaruh terhadap kualitas produk yang dihasilkan.

2. Tahap Penentuan Materi dan Metode Pelatihan

Pada tahap tahap penentuan materi dan metode pelatihan, tim menyusun materi yang sesuai tentang pengetahuan umum tentang cabai, cara mengenali cabai yang kualitasnya bagus untuk bahan sambal cabai, cara melakukan panen yang baik dan perlakuan setelah cabai dipanen agar kualitas dan kesegaran tetap terjaga. Berdasarkan analisis situasi yang dilakukan di awal, tim PkM memutuskan untuk menerapkan atau menggunakan metode praktik langsung pengolahan cabai menjadi sambal ikan, mulai dari menyortir cabai, membersihkan, hingga melakukan proses pembuatan sambal. Metode ini dipilih agar para peserta pelatihan dapat melihat secara langsung proses pembuatan sambal dan melakukan praktik secara langsung dengan pengawasan tim PkM

3. Tahap Pelaksanaan

Pada tahap pelaksanaan para peserta terlebih dahulu telah mendapatkan pengetahuan tentang cara panen, perlakuan setelah cabai dipanen, pemilihan bahan baku yang baik agar sambal yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik. Melakukan pemilihan dan mencuci bersih bahan sambal, cabai dan tomat yang berasal dari area lahan perkebunan terpapar bahan kimia, adanya risiko dalam proses pertumbuhan sampai masa panen (Siti Marwah, 2023). Selain itu adanya risiko kerusakan akibat pengaruh fisik, kimia, biologi dan fisiologi yang tidak dapat dihentikan. (Benediktus, 2021). Para peserta pelatihan juga melakukan praktik proses produksi sambal cabai ikan yang baik dan higienis. Mereka melakukan praktik sesuai dengan takaran bahan – bahan yang digunakan yang telah ada panduan, dan pengawasan dari Tim PkM. Pada proses kegiatan praktik ini para peserta antusias yang tinggi dalam mengikuti kegiatan karena anggota KWT mendapatkan pengetahuan baru. Sebagai hasil, sambal cabai ikan yang diproduksi enak dan sesuai harapan, sehingga nilai jualnya semakin tinggi, dan saat harga cabai turun KWT masih bisa menjual dengan nilai tinggi dalam bentuk berupa olahan sambal cabai ikan.

Selain dari proses produksi yang harus diperhatikan, penyimpanan dan pengemasan juga merupakan hal yang tidak kalah penting. Karena produk yang dikemas dengan baik tidak hanya berfungsi untuk memberi perlindungan produk dari kerusakan, tetapi menjadi daya tarik dalam pemasaran. Pengemasan yang baik tidak hanya berfungsi untuk melindungi produk dari kerusakan, tetapi juga dapat menjadi alat pemasaran yang efektif. Kotler & Keller (2019) menjelaskan bahwa desain kemasan yang menarik dapat meningkatkan pengenalan merek dan memberikan nilai tambah bagi konsumen. Putri & Hidayat (2020) juga menambahkan bahwa inovasi kemasan ramah lingkungan dapat meningkatkan daya saing produk, karena konsumen semakin peduli terhadap keberlanjutan dan dampak lingkungan dari produk yang mereka beli. Dokumentasi pelaksanaan pelatihan dapat dilihat pada gambar 2.



Gambar 2 Proses Pelatihan

4. Tahap pendampingan dan Evaluasi

Pada tahap pendampingan, para peserta pelatihan melakukan praktik pengolahan cabai menjadi sambal ikan. Kegiatan dimulai dari pemilihan bahan baku dan ikan, dilanjutkan dengan proses pembesihan semua bahan dan proses pembuatan sambal ikan. Pada tahapan ini tim PkM melakukan evaluasi dan monitoring untuk memberikan penilaian terhadap hasil dari kegiatan pelatihan yang telah dilaksanakan. Tim PkM memonitor kemampuan para peserta dalam pemilihan bahan dan praktik langsung proses pengolahan sambal ikan. Semua keterampilan yang telah diperoleh saat pelatihan dipraktikkan kembali oleh anggota KWT Randang Balisa.

Pada hasil evaluasi menunjukkan bahwa anggota KWT setelah mengikuti memiliki pengetahuan baru mengenai diversifikasi cabai menjadi sambal cabai ikan. Peserta juga telah memiliki kemampuan untuk produksi sambal cabai ikan dan memiliki rasa dan kualitas yang baik, namun pengemasan belum terlalu bagus. Dengan pengetahuan dan keterampilan baru yang dimiliki, para anggota KWT sangat bersemangat dalam mengolah hasil panen yang tidak laku dipasar. Saat ini mereka telah percaya diri dalam memasarkan sambal cabai ikannya dan mulai dipasarkan dengan orang – orang yang ada disekitar mereka dan pemasaran juga mereka lakukan melalui group – grup WA maupun Facebook.

Pemberdayaan para perempuan dengan pelatihan keterampilan mengolah cabai dapat berdampak terhadap perekonomian keluarga. Pemberdayaan perempuan melalui pelatihan keterampilan pengolahan pisang juga memberikan dampak signifikan terhadap ekonomi keluarga (Yudith, et, all. 2025). Fajriah & Alam (2018) menekankan pentingnya peran perempuan dalam penguatan ekonomi keluarga, terutama di pedesaan. Kelompok Wanita Tani (KWT) Randang Balisa di Lingkungan Salabulo, telah berhasil meningkatkan pengetahuan, kemampuan dan keterampilan dalam pengolahan cabai menjadi sambal cabai ikan hingga pemasaran. Rahmayanti, et, al,. (2023) menyatakan bahwa pelatihan kewirausahaan berbasis potensi lokal dapat meningkatkan kemampuan perempuan untuk berkontribusi dalam perekonomian keluarga, yang juga terbukti terjadi dalam kegiatan PkM ini.

Kegiatan PKM yang dilaksanakan di Lingkungan Salabulo menunjukkan bahwa diversifikasi pengolahan cabai menjadi produk olahan selain bentuk segar, yang bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah, untuk dapat mengatasi fluktuasi harga, dan memperpanjang masa simpannya. Selain itu, hasil dari program ini dapat menunjukkan bahwa pemberdayaan perempuan melalui pelatihan keterampilan ini juga dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa.

KESIMPULAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) yang dilaksanakan oleh dosen Universitas Terbuka Majene bersama Kelompok Wanita Tani (KWT) Randang Balisa di Lingkungan Salabulo, Kelurahan Tande Timur, berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah cabai menjadi sambal cabai ikan berbasis lokal. Melalui pelatihan yang mencakup tahapan survei kebutuhan, pelaksanaan pelatihan teknis, hingga evaluasi dan pendampingan, para peserta memperoleh pemahaman menyeluruh mulai dari pemilihan bahan baku, teknik pengolahan higienis, hingga strategi pemasaran produk secara digital. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa anggota KWT tidak hanya mampu memproduksi sambal berkualitas, tetapi juga mulai percaya diri dalam memasarkan produk olahan tersebut, yang pada akhirnya dapat menjadi solusi terhadap fluktuasi harga cabai segar dan berkontribusi pada peningkatan ekonomi keluarga berbasis potensi lokal.

DAFTAR PUSTAKA

enediktus Hendra Perkasa, Kusnadi, J., & Murtini, E. S. (2021). Optimasi Penambahan Kitosan dan Lama Perendaman terhadap Fisikokimia Cabai Keriting (*Capsicum Annuum L.*) Menggunakan RSM. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 9(1), 13–24.

- Bulkis, dkk. (2021). Peningkatan Ekonomi Keluarga Melalui Pengolahan Asam Timor (*Tamarindus Indica*) di Desa Baumata Utara, Kecamatan Taebenu, Kabupaten Kupang. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 2021.
- Deti, S., Lies, S., Maman K. H., & Kusnadi, E. W. (2016). Fluktuasi Harga Cabai Merah Keriting (*Capsicum Annum L*) di Sentra Produksi dan Pasar Induk (Tinjauan Harga Cabai Merah Keriting di Kecamatan Cikajang dan Pasar Induk Kramat Jati Jakarta). *Jurnal Minmar Agribisnis*, 1(2), 165–172. <https://doi.org/10.25157/ma.v1i2.58>
- Dyah, A. W., & Fafa, N. (2019). Pemberdayaan Wanita Tani Kabupaten Kudus dalam Pembuatan Saus Cabai (*Capsicum Annum*) Ketchup. *Jurnal Surya Masyarakat*. <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JSM/article/view/4353>
- Erviana, V., Syaukat, Y., & Fariyanti, A. (2020). Analisis Transmisi Harga Cabai Merah Besar di Provinsi Jawa Barat. *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*, 4(1), 72–86. <https://doi.org/10.21776/ub.jepa.2020.004.01.8>
- Fajriah, Y., & Alam, S. (2018). The Role of Women in Strengthening Family Economy in Indonesia. *International Journal of Innovative Science and Research Technology*. <https://ijisrt.com/the-role-of-women-in-strengthening-family-economy-in-indonesia>
- Minarni, E. W., Utami, D. S., & Prihatiningsih, N. (2017). Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani melalui Optimalisasi Pemanfaatan Pekarangan dengan Budidaya Sayuran Organik. <https://doi.org/10.30595/jppm.v1i2.1949>
- Siti Marwah Humalangi, Sulistijowati, R., Husain, R., & Tumanduk, N. (2023). Karakteristik Mutu Sambal Ikan Sagela Asap yang Dipasarkan di Kota Gorontalo. *Jurnal Bluefin Fisheries*, 5(1).
- Yudith, F., Noveni, M., Bulkis, & Wise, R. S. (2025). Peningkatan Kualitas Pengolahan dan Pengemasan Produk Olahan Pisang oleh Kelompok Wanita Tani "Eva" Lemadak. *Jurnal Abdimas Ilmiah Citra Bakti*. <https://doi.org/10.38048/jailcb.v6i2.5283>

Sumber Daring:

<https://bisnisukm.com/buka-usaha-sambal-biar-awet-dikemas-seperti-apa-ya.html> (diakses 15 Desember 2024)

<https://databoks.katadata.co.id/ekonomi-makro/statistik/ff76e62e345bc9c/harga-cabai-rawit-di-sulawesi-barat-sebulan-terakhir-turun-2145> (diakses 12 Desember 2024)

https://www.nibble.id/resep-sambal-tuna-asap/#google_vignette (diakses 15 Desember 2024)