

Pemanfaatan Rebung Lokal dalam Inovasi Sambal Cabe Suhin (Toona Sureni) sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan Petani di Kabupaten Kerinci

Liona Efrina. S^{1*}, Anggia Ayu Lestari², Elsy Fitrianisa³, Ari Yopi Ispa⁴


¹Program Studi Akuntansi, Universitas Adiwangsa Jambi, Jl. Sersan Muslim No. RT 24, The Hok, Kec. Jambi Sel., Kota Jambi, Jambi

²Program Studi Manajemen, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Sakti Alam Kerinci, Jl. Jend. Sudirman No. 89, Pelayang Raya, Kec. Sungai Bungkal, Kota Sungai Penuh, Jambi

³Program Studi Akuntansi, Universitas Graha Karya Muara Bulian, Kampus UGK, Jl. Gajah Mada, Teratai, Kec. Muara Bulian, Kabupaten Batang Hari, Jambi

⁴Program Studi Akuntansi Syariah, Institut Agama Islam Tebo, Jl. Lintas Tebo - Bungo No. Km. 03, Kelurahan Tebing Tinggi, Kec. Tebo Tengah, Muara Tebo, Jambi

E-mail: lionaefrinaunaja2021@gmail.com

 <https://doi.org/10.31004/jerkin.v3i4.1143>

ARTICLE INFO

Article history

Received: 20 April 2025

Accepted: 30 May 2025

Published: 09 June 2025

Kata Kunci:

Rebung, Sambal Cabe Suhin, Pendapatan Petani, Inovasi Kuliner, Kerinci

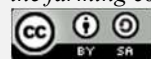
Keywords:

Bamboo Shoots, Suhin Chili Sauce, Farmer Income, Culinary Innovation, Kerinci

ABSTRACT

Pemanfaatan rebung lokal dalam inovasi produk Sambal Cabe Suhin bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah hasil pertanian serta pendapatan petani di Kabupaten Kerinci. Rebung, sebagai komoditas yang melimpah di wilayah ini, belum dimanfaatkan secara optimal dalam industri pangan olahan. Melalui inovasi kuliner tradisional Sambal Cabe Suhin yang dipadukan dengan rebung, produk ini diharapkan memiliki daya saing yang lebih tinggi, daya simpan yang lebih lama, dan jangkauan pasar yang lebih luas. Pengabdian ini dilakukan dengan metode deskriptif dan pendekatan partisipatif, melibatkan kelompok petani dan pelaku UMKM sebagai mitra utama. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa pemanfaatan rebung dalam sambal tradisional mampu meningkatkan pendapatan petani sebesar 20–30% dibandingkan penjualan rebung segar. Selain itu, pengolahan berbasis kearifan lokal turut mendukung pelestarian budaya dan potensi wisata kuliner daerah. Inovasi Sambal Cabe Suhin berbasis rebung menjadi salah satu strategi kreatif untuk memperkuat ekonomi lokal dan kesejahteraan masyarakat petani.

The use of local bamboo shoots in the innovation of Sambal Cabe Suhin product aims to increase the added value of agricultural products and farmers' income in Kerinci Regency. Bamboo shoots, as an abundant commodity in this region, have not been optimally utilized in the processed food industry. Through the traditional culinary innovation of Sambal Cabe Suhin combined with bamboo shoots, this product is expected to have higher competitiveness, longer shelf life, and wider market reach. This community service was carried out using descriptive methods and a participatory approach, involving farmer groups and MSMEs as the main partners. The results of the activity showed that the use of bamboo shoots in traditional chili sauce was able to increase farmers' income by 20-30% compared to the sale of fresh bamboo shoots. In addition, local wisdom-based processing also supports the preservation of culture and the potential for regional culinary tourism. The innovation of Sambal Cabe Suhin based on bamboo shoots is one of the creative strategies to strengthen the local economy and the welfare of the farming community.



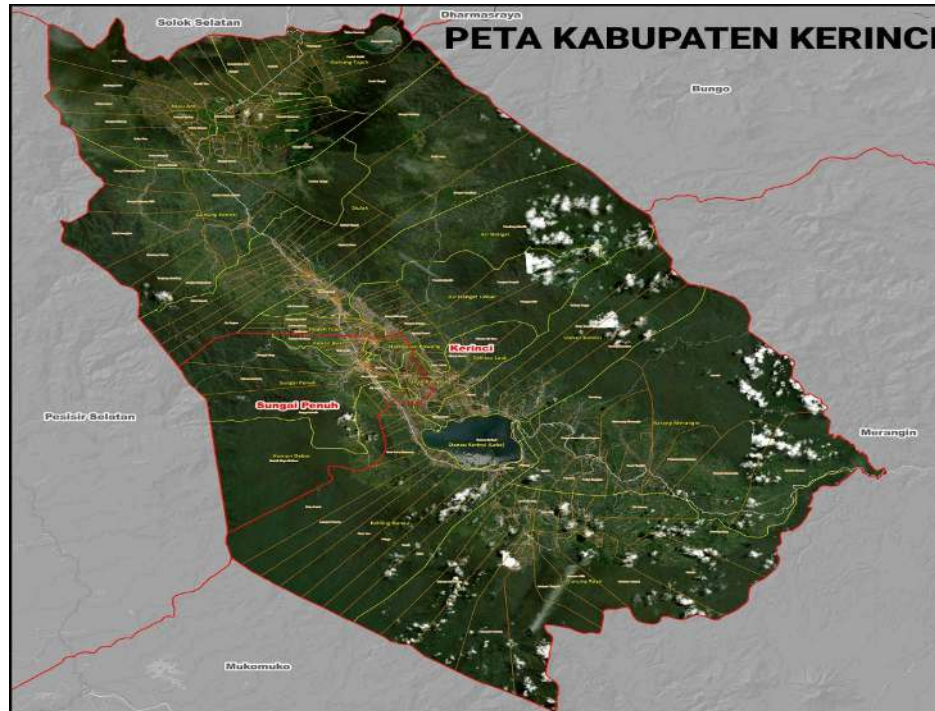
This is an open access article under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.



How to Cite: Liona Efrina. S, et al (2025). Pemanfaatan Rebung Lokal dalam Inovasi Sambal Cabe Suhin (Toona Sureni) sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan Petani di Kabupaten Kerinci, 3 (4) 3669-3679. <https://doi.org/10.31004/jerkin.v3i4.1143>

PENDAHULUAN

Kabupaten Kerinci, yang terletak di Provinsi Jambi dan dikenal sebagai “Sekepal Tanah dari Surga”, merupakan daerah kaya akan potensi sumber daya alam dan budaya. Wilayah ini memiliki kondisi geografis yang subur, berada di kawasan pegunungan Bukit Barisan dan dikelilingi oleh kawasan Taman Nasional Kerinci Seblat (TNKS). Kekayaan alam tersebut telah lama dimanfaatkan oleh masyarakat setempat melalui pertanian tradisional dan pemanfaatan hasil hutan bukan kayu, termasuk rebung tunas muda dari tanaman bambu yang tumbuh melimpah secara alami di sekitar pemukiman warga dan lahan pertanian. Rebung diketahui memiliki kandungan gizi yang tinggi dan berpotensi sebagai bahan pangan fungsional; namun, pemanfaatannya dalam sektor industri pangan lokal masih terbatas (Supriyadi & Yuniarti, 2018; Badan Litbang Pertanian, 2020).



Gambar 1. Lokasi Kecamatan Siulak, Kabupaten Kerinci

Lobak putih yang difermentasikan dengan berbagai bumbu sehingga menghasilkan rasa asam-pedas, biasanya dikenal dengan sebutan "kimchi". Makanan ini tentu tidak asing bagi penggemar budaya Korea, di mana dalam drama-drama Korea, kimchi selalu hadir dalam adegan makan bersama sebagai pendamping makanan utama. Tradisi pembuatan makanan fermentasi untuk lalapan atau sebagai pendamping menu utama tidak hanya ada di Korea tetapi juga di Indonesia, khususnya di Kabupaten Kerinci. Makanan fermentasi ini disebut "cabe suhin". Cabe suhin dikenal memiliki daya simpan yang lama tanpa perlu bahan pengawet tambahan, menjadikannya sebagai salah satu produk potensial untuk dikembangkan lebih lanjut sebagai makanan olahan siap saji (Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Provinsi Jambi, 2021). Sayangnya, potensi pengembangan dan komersialisasi sambal ini belum dioptimalkan secara maksimal, baik dari segi inovasi produk maupun pengemasan yang sesuai standar pasar modern. Menggabungkan dua bahan lokal yang kaya potensi, yakni rebung dan cabe suhin, dalam bentuk inovasi produk sambal cabe suhin berbasis rebung, membuka peluang strategis untuk mengangkat nilai tambah bahan lokal menjadi produk unggulan daerah. Inovasi ini dapat memberikan solusi terhadap tantangan rendahnya diversifikasi produk pangan lokal, sekaligus menciptakan sumber pendapatan baru yang bernilai ekonomis tinggi bagi petani, pelaku UMKM, dan masyarakat desa (Wibowo & Nugroho, 2020; Kemenkop UKM, 2021). Selain itu, pendekatan ini sejalan dengan upaya pelestarian kearifan lokal, penguatan ketahanan pangan komunitas, dan pengembangan ekonomi kreatif berbasis budaya (Badan Ketahanan Pangan Nasional, 2022; Kemenparekraf, 2021). Dengan kolaborasi antara kelompok tani, UMKM lokal, pemerintah desa, dan

lembaga pendamping seperti perguruan tinggi atau lembaga riset, inovasi ini berpotensi besar untuk dikembangkan secara berkelanjutan. Pendampingan dalam aspek teknis seperti pelatihan produksi higienis, pengolahan berbasis standar mutu, pengemasan menarik, serta strategi pemasaran digital sangat diperlukan guna memastikan produk dapat bersaing di pasar lokal, regional, hingga nasional. Keberhasilan pengembangan sambal cabe suhin berbasis rebung akan menjadi bukti nyata bahwa pemanfaatan potensi lokal dengan pendekatan inovatif dan kolaboratif mampu mendorong kemandirian ekonomi masyarakat serta memperkuat identitas kuliner Kerinci di tengah arus globalisasi.

METODE

Lokasi dan Waktu

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Kecamatan Siulak, Kabupaten Kerinci, Provinsi Jambi, yang dikenal sebagai salah satu wilayah penghasil rebung dan pelestari kuliner tradisional, termasuk sambal cabe suhin. Kecamatan Siulak dipilih sebagai lokasi pengabdian karena memiliki potensi sumber daya alam dan budaya yang kuat, serta tingginya keterlibatan masyarakat dalam praktik pertanian dan pengolahan pangan secara tradisional. Selain itu, sebagian besar penduduk di wilayah ini berprofesi sebagai petani bambu dan pelaku usaha rumah tangga yang memiliki keterampilan dasar dalam pengolahan makanan. Program pengabdian dilaksanakan selama empat bulan, yakni dari Januari hingga April 2025. Rentang waktu ini dipilih untuk memberikan ruang yang cukup dalam merancang, melaksanakan, dan mengevaluasi setiap tahapan kegiatan secara berkelanjutan. Tahapan kegiatan mencakup sosialisasi awal, pelatihan teknis, pendampingan intensif, serta monitoring dan evaluasi terhadap hasil produksi dan pemasaran produk.



Gambar 2. Diskusi, Survey, Observasi dengan Masyarakat disalah satu Desa di Kecamatan Siulak, Kabupaten Kerinci

Tahapan Kegiatan

Kegiatan diawali dengan tahap sosialisasi dan edukasi kepada masyarakat mengenai potensi ekonomi dari rebung sebagai bahan inovatif dalam pengembangan produk olahan lokal, khususnya sambal cabe suhin. Pada tahap ini, masyarakat diperkenalkan pada konsep kuliner berbasis ekonomi kreatif yang tidak hanya menonjolkan nilai rasa, tetapi juga mengangkat identitas budaya lokal sebagai keunggulan kompetitif produk. Edukasi dilakukan melalui pertemuan komunitas, penyuluhan interaktif, serta pemutaran video dokumenter terkait praktik-praktik serupa di wilayah lain sebagai inspirasi. Materi yang disampaikan mencakup aspek nilai gizi rebung, teknik fermentasi sambal suhin, serta potensi pasar produk kuliner tradisional. Setelah masyarakat memiliki pemahaman awal, kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan teknis intensif yang difokuskan pada proses produksi sambal. Pelatihan ini mencakup beberapa modul praktis, seperti teknik pemilihan dan pengolahan rebung yang baik, cara pencampuran dengan bumbu sambal suhin, manajemen kebersihan dan sanitasi saat produksi, serta teknik pengemasan produk yang menarik dan sesuai standar keamanan pangan. Pelatihan ini dirancang dengan pendekatan *learning by doing*, di mana peserta secara langsung mempraktikkan proses pembuatan sambal dalam kelompok kecil. Tahapan selanjutnya adalah pendampingan produksi dan pemasaran, yang dilakukan secara berkala selama empat bulan. Dalam tahap ini, tim pelaksana

mendampingi masyarakat dalam menjalankan proses produksi secara mandiri, melakukan uji coba produk, mengembangkan varian rasa, serta menyusun strategi pemasaran sederhana melalui media sosial, bazar lokal, dan toko oleh-oleh. Pendampingan dilakukan tidak hanya dari sisi teknis, tetapi juga mencakup aspek manajerial seperti pencatatan keuangan, penetapan harga, dan pembentukan kelompok usaha bersama. Dalam fase ini, dukungan diberikan agar peserta mampu mengelola usaha secara berkelanjutan dan menjadikan sambal cabe suhin berbasis rebung sebagai produk unggulan desa.

Metode Pendekatan

Kegiatan pengabdian ini menggunakan metode partisipatif (Participatory Action Research), di mana masyarakat dilibatkan secara aktif sejak tahap perencanaan, pelaksanaan, hingga evaluasi. Pendekatan ini bertujuan untuk membangun rasa memiliki terhadap program dan meningkatkan keberlanjutan kegiatan setelah program selesai. Partisipan utama dalam kegiatan ini terdiri dari anggota kelompok tani, ibu rumah tangga, dan pemuda desa yang memiliki minat pada bidang kuliner dan kewirausahaan lokal. Penentuan partisipan dilakukan melalui koordinasi dengan pemerintah desa dan tokoh masyarakat setempat.

Tujuan dan Dampak yang Diharapkan

Kegiatan pengabdian tidak hanya bertujuan meningkatkan keterampilan teknis masyarakat, tetapi juga menciptakan produk unggulan berbasis potensi lokal yang memiliki daya saing di pasar. Diharapkan, hasil dari kegiatan ini dapat memperkuat kapasitas masyarakat dalam mengelola usaha kuliner secara mandiri, meningkatkan pendapatan rumah tangga, serta melestarikan warisan kuliner daerah sebagai bagian dari identitas budaya dan ekonomi kreatif Kerinci.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses Produksi Sambal Cabe Suhin Berbasis Rebung Lokal

Inovasi pengembangan sambal cabe suhin berbasis rebung merupakan hasil dari sinergi antara pengetahuan lokal masyarakat Kerinci dan pendekatan teknologi sederhana dalam pengolahan pangan. Produk ini tidak hanya memiliki nilai cita rasa yang khas, tetapi juga membawa nilai tambah dari sisi budaya, kesehatan, dan ekonomi lokal. Sambal ini merupakan hasil modifikasi dari sambal cabe suhin tradisional yang telah lama dikenal di masyarakat Kerinci dengan menambahkan rebung hasil fermentasi sebagai bahan utama. Rebung dipilih karena ketersediaannya yang melimpah di alam sekitar dan manfaatnya sebagai sumber serat pangan yang tinggi. Salah satu keunikan dari produk ini terletak pada proses fermentasi yang digunakan untuk menghasilkan rasa asam alami dan aroma khas dari daun suhin, serta menciptakan tekstur sambal yang lebih kaya dan kompleks. Proses fermentasi ini berlangsung selama dua malam (sekitar 48 jam), dimana rebung dipadukan dengan daun suhin dalam wadah tertutup untuk menciptakan lingkungan fermentatif yang optimal.

Bahan-bahan yang Digunakan dalam Produksi

Bahan utama dan pendukung dalam pembuatan sambal ini sepenuhnya berasal dari bahan alami yang mudah diperoleh di lingkungan sekitar. Berikut adalah bahan-bahan yang digunakan:

1. Rebung Lokal
Dipotong memanjang tipis, direbus, lalu difermentasi bersama daun suhin. Rebung memberikan tekstur unik, rasa segar, dan nilai gizi berupa serat, vitamin, dan antioksidan.
2. Daun Suhin
Berfungsi sebagai agen fermentasi alami. Daun ini memberikan aroma tajam yang khas serta rasa asam yang dihasilkan secara alami selama fermentasi.
3. Cabai Rawit dan Cabai Merah
Digunakan untuk memberikan rasa pedas pada sambal. Cabai rawit memberikan tingkat kepedasan tinggi, sementara cabai merah memberikan warna yang menarik dan rasa yang lebih bersahabat.
4. Bawang Putih dan Bawang Merah
Digunakan sebagai bumbu dasar untuk menambah cita rasa gurih dan aroma sedap khas sambal tradisional.
5. Garam dan Penyedap Rasa (opsional)
Ditambahkan untuk menyeimbangkan rasa dan memperkuat cita rasa sambal.
6. Minyak Nabati (minyak kelapa sawit atau minyak kelapa)

Digunakan dalam proses penumisan bumbu, yang juga berperan dalam meningkatkan daya tahan produk.



Gambar 2. Dari Daun Surian menjadi Sambal Suhin

Tahapan Proses Produksi Sambal Cabe Suhin

Proses pembuatan sambal dilakukan secara sistematis dan higienis, dimulai dari pemilihan bahan baku hingga pengemasan produk akhir. Adapun tahapan rinciannya adalah sebagai berikut:

1. **Persiapan Bahan**
Rebung yang telah dipanen dicuci bersih dan dipotong memanjang setipis mungkin. Cabai dan bawang dikupas serta dicuci. Daun suhin segar juga dipilih dari pohon yang belum tua dan dikeringkan sebagian untuk mengurangi kadar air sebelum proses fermentasi.
2. **Fermentasi Rebung dan Daun Suhin**
Rebung dan daun suhin dicampur dalam wadah tertutup dan dibiarkan selama dua malam. Fermentasi ini berlangsung secara alami tanpa tambahan bahan kimia, memanfaatkan mikroorganisme alami yang terdapat pada daun suhin. Fermentasi menghasilkan rasa asam khas dan memecah serat kasar rebung, menjadikannya lebih lembut dan mudah dicerna.
3. **Penghalusan Bumbu**
Setelah fermentasi selesai, bumbu dasar berupa cabai rawit, cabai merah, bawang merah, bawang putih, dan garam dihaluskan menggunakan cobek atau blender sesuai kapasitas produksi. Penggunaan teknik manual atau mesin kecil menyesuaikan dengan skala usaha.
4. **Penumisan Bumbu dan Pencampuran**
Bumbu halus kemudian ditumis dengan minyak panas hingga matang dan mengeluarkan aroma harum. Setelah itu, rebung dan daun suhin hasil fermentasi dimasukkan dan ditumis bersama bumbu hingga semua bahan tercampur merata dan air menyusut. Penumisan dilakukan hingga sambal berubah warna lebih gelap dan menghasilkan tekstur kental berminyak, tanda bahwa sambal telah matang sempurna.
5. **Pendinginan dan Pengemasan**
Setelah sambal matang, didinginkan terlebih dahulu sebelum dikemas. Pengemasan dilakukan dalam botol kaca atau plastik ukuran 150 gram yang telah disterilkan terlebih dahulu. Sambal kemudian diberi label dan ditutup rapat agar awet dan menarik secara visual. Produk dapat bertahan hingga 1 bulan tanpa bahan pengawet jika disimpan di suhu ruang, atau lebih lama jika disimpan dalam lemari pendingin.





Gambar 3. Proses Pembuatan Sambal Suhin

Inovasi dan Nilai Tambah

Penggunaan rebung dalam sambal tradisional menjadi bentuk inovasi yang mengintegrasikan bahan lokal bernilai gizi dengan resep turun-temurun. Inovasi ini tidak hanya meningkatkan nilai jual produk, tetapi juga menciptakan peluang wirausaha baru yang berbasis sumber daya lokal. Dengan bimbingan dan pelatihan, masyarakat terutama petani dan ibu rumah tangga, telah mampu menghasilkan sambal berkualitas yang memenuhi standar rasa, kebersihan, dan daya simpan. Proses ini menjadi contoh nyata bagaimana teknologi tepat guna dan pendekatan partisipatif dapat mengangkat nilai ekonomi dan budaya lokal secara simultan.

Tabel 1. Resep Sambal Cabe Suhin

Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
Siapkan	Rebung	150	gr	Potong memanjang
	Daun Suhin	30	gr	Tumbuk halus
	Bawang Putih	25	gr	Kupas
	Cabai Tanjung	60	gr	Bersihkan bijinya
	Cabai Rawit	12	gr	-
	Garam	5	gr	-
	Minyak	100	ml	-
Fermentasi	Rebung	150	gr	Selama 2 malam
	Daun Suhin	100	gr	-
Haluskan	Bawang Putih	25	gr	-
	Cabai Tanjung	60	gr	-
	Cayenne	12	gr	-
	Garam	25	gr	-
Tumis	Bumbu Halus	250	ml	Hingga matang
Sajikan	Rebung, Daun Suhin, Minyak	-	-	-

Tabel 2. Biaya Produksi Cabe Suhin

Bahan	Harga Pasar	Harga Resep	Jumlah	Unit	Nominal
Rebung	Rp 40.000	Rp 6.000	150	gr	Rp 6.000
Daun Suhin	Rp 100.000	Rp 3.000	30	gr	Rp 3.000
Bawang Putih	Rp 26.000	Rp 650	25	gr	Rp 650
Cabai Tanjung	Rp 70.000	Rp 4.200	60	gr	Rp 4.200
Cabai Rawit	Rp 110.000	Rp 1.320	12	gr	Rp 1.320
Garam	Rp 7.500	Rp 75	5	gr	Rp 75
Minyak	Rp 14.500	Rp 1.450	100	ml	Rp 1.450
Total					Rp 16.695

Tabel 3. Total Recipe Costing
 Jumlah porsi: 5

No	Menu	Recipe Costing
1	Cabe Suhin	Rp 16.695

Tabel 4. Selling Price

No	Menu	Food Cost	Dish Costing	Selling Price per Portion	Selling Price Menu Rijstaffel
1	Cabe Suhin	35%	Rp 3.339	Rp 10.000	Rp 50.000

Tabel 5. Nilai Gizi Cabe Suhin (Jumlah Porsi 5)

No	Jumlah	Unit	Bahan	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
1	150	gr	Rebung	0,041	7,5	0,4167	3,9167	6	4,5
2	30	gr	Daun Surian	0,0	0,0	0,0	0,6	0	0,0
3	25	gr	Bawang Putih	0,037	8,3	0,1	1,6	4,2	0,2
4	60	gr	Cabai Tanjung	0,0	0,0	0,0	0,0	0	0,0
5	12	gr	Cayenne	0,0	3,0	0,0	0,0	3	0,0
6	25	gr	Garam	0,0	0,0	0,0	0,0	10000,0	0,0
7	100	ml	Minyak	0,8	0,0	90,0	0,0	0	0,0

Total per Porsi:

Menu	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
Cabe Suhin	0,9	18,8	90,5	6,1	10013,2	4,7

Analisis Ekonomi, Nilai Gizi, dan Potensi Pengembangan Sambal Cabe Suhin

Analisis Biaya Produksi dan Potensi Ekonomi

Sambal cabe suhin berbasis rebung merupakan produk inovatif yang memanfaatkan sumber daya lokal untuk menghasilkan produk kuliner bernilai tambah. Berdasarkan perhitungan yang dilakukan selama pelaksanaan program, diketahui bahwa biaya produksi per porsi sambal cabe suhin adalah sekitar Rp16.695, yang mencakup seluruh komponen biaya mulai dari bahan baku (rebung, daun suhin, cabai, bawang, minyak, dan bumbu lainnya), biaya tenaga kerja, pengemasan, serta biaya operasional lainnya.

Produk ini kemudian dijual dalam dua bentuk kemasan:

1. Sambal botolan ukuran 150 gram dengan harga jual Rp10.000 per botol untuk pasar lokal.
2. Paket lengkap dalam bentuk “rijstaffel” (paket nasi dan lauk pauk khas lokal) yang dibanderol dengan harga Rp50.000 per porsi, yang menyertakan sambal cabe suhin sebagai pelengkap utama.

Dari segi ekonomi, meskipun harga jual sambal per botol sedikit di bawah biaya produksi ketika dijual terpisah, namun dalam bentuk paket rijstaffel, produk ini memberikan margin keuntungan yang lebih besar karena nilai jualnya meningkat dengan integrasi dalam paket kuliner yang menyeluruh. Strategi ini menjadi sangat efektif untuk meningkatkan daya tarik konsumen sekaligus memaksimalkan pendapatan para pelaku usaha kuliner dan petani lokal yang terlibat dalam rantai produksi.

Analisis Nilai Gizi Sambal Cabe Suhin

Hasil analisis kandungan gizi sambal cabe suhin per porsi menunjukkan bahwa sambal ini memiliki kalori rendah dan tinggi lemak, yang terutama berasal dari penggunaan minyak dalam proses penumisan. Rincian kandungan gizi adalah sebagai berikut:

1. Energi (Kalori): 0,9 kcal
2. Karbohidrat: 18,8 gram
3. Lemak: 90,5 gram
4. Protein: 6,1 gram

Meskipun kandungan lemak cukup tinggi, namun secara umum sambal ini tergolong sebagai produk alami tanpa bahan pengawet dan memiliki keunggulan dari segi rasa, tekstur, dan keberlanjutan bahan bakunya. Dengan modifikasi penggunaan minyak nabati yang lebih sehat, seperti minyak kelapa

murni, produk ini bahkan dapat dikembangkan lebih lanjut sebagai sambal sehat yang ramah untuk konsumen dengan preferensi diet tertentu.

Dampak terhadap Petani dan Ekonomi Lokal

Pemanfaatan rebung sebagai bahan utama dalam produksi sambal membawa dampak signifikan terhadap perekonomian petani di Kabupaten Kerinci. Sebelumnya, rebung cenderung dijual dalam bentuk mentah dengan harga yang berfluktuasi dan rendah karena pasokan yang berlimpah. Dengan adanya program pengolahan rebung menjadi sambal cabe suhin, petani kini memiliki alternatif sumber pendapatan baru yang lebih stabil dan bernilai jual tinggi.

Lebih jauh, keterlibatan ibu rumah tangga, kelompok tani, dan pelaku UMKM lokal dalam produksi sambal ini meningkatkan kapasitas mereka dalam bidang pengolahan pangan, kewirausahaan, dan manajemen usaha kecil, sehingga membentuk ekosistem ekonomi lokal yang lebih mandiri. Sambal cabe suhin juga telah berhasil memperkuat identitas kuliner daerah yang berakar pada budaya lokal dan warisan leluhur masyarakat Kerinci.

Potensi Pasar dan Strategi Pengembangan Produk

Sambal cabe suhin memiliki potensi pasar yang luas, tidak hanya di tingkat lokal tetapi juga nasional, bahkan internasional. Beberapa peluang pasar yang berhasil diidentifikasi antara lain:

1. Pasar oleh-oleh khas daerah: Produk ini sangat potensial untuk dijual sebagai oleh-oleh khas Kerinci, baik di pusat oleh-oleh, bandara, maupun di sentra wisata.
2. Pasar religi: Konsumen dari kalangan jamaah umroh atau haji menunjukkan minat untuk membawa sambal ini ke luar negeri sebagai oleh-oleh karena bentuknya yang praktis dan tahan lama.
3. Pasar sehat dan ramah lingkungan: Meningkatnya tren konsumsi makanan sehat dan berbasis lokal memberikan peluang besar bagi sambal ini untuk diposisikan sebagai sambal sehat dan alami tanpa bahan pengawet.

Untuk mendukung penetrasi pasar, strategi pemasaran digital seperti promosi melalui media sosial, marketplace lokal, dan kerja sama dengan komunitas kuliner juga telah mulai diperkenalkan kepada pelaku UMKM.

Monitoring dan Keberlanjutan Program

Aspek keberlanjutan menjadi kunci utama dalam pengembangan produk ini. Oleh karena itu, monitoring pasar dilakukan secara berkala untuk mengevaluasi:

1. Preferensi dan kepuasan konsumen
2. Perkembangan permintaan
3. Kendala produksi dan distribusi
4. Efektivitas harga dan margin keuntungan

Disamping itu, program ini terus mendorong konsultasi multipihak yang melibatkan petani, UMKM, pemerintah desa, Dinas Perdagangan, serta Dinas Kesehatan dan Pangan setempat untuk memperkuat legalitas, mutu, dan daya saing produk. Dalam jangka panjang, diharapkan sambal cabe suhin dapat memiliki Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT), sertifikasi halal, serta label nilai gizi, guna menembus pasar ritel modern. Dengan pendekatan yang terintegrasi dan partisipatif, produk sambal cabe suhin tidak hanya menjadi simbol kearifan lokal Kerinci, tetapi juga instrumen nyata dalam penguatan ekonomi berbasis komunitas dan keberlanjutan pangan lokal.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil pelaksanaan program pengabdian kepada Masyarakat dengan pemanfaatan rebung lokal sebagai bahan utama dalam inovasi sambal cabe suhin yang bertujuan untuk meningkatkan pendapatan petani di Kabupaten Kerinci, dapat disimpulkan beberapa poin penting sebagai berikut:

1. Dukungan Pemerintah dan Lembaga Terkait

Keberhasilan program ini sangat bergantung pada dukungan intensif dari pemerintah daerah serta lembaga terkait seperti dinas pertanian, dinas perdagangan, serta lembaga swadaya masyarakat dan perguruan tinggi. Dukungan ini harus mencakup aspek pendanaan yang memadai untuk pengembangan produksi dan pemasaran, pelatihan berkelanjutan guna peningkatan kapasitas

sumber daya manusia, serta fasilitasi pemanfaatan infrastruktur yang ada untuk menunjang proses produksi dan distribusi.

Lebih jauh, peran pemerintah dalam membuka akses pasar yang lebih luas sangat penting. Pemerintah dapat menjadi jembatan penghubung dengan jaringan distribusi, seperti pasar oleh-oleh umrah, pasar kuliner khas di pusat-pusat pariwisata, serta platform perdagangan digital yang semakin berkembang. Dengan adanya dukungan kebijakan dan regulasi yang mendukung, produk sambal cabe suhin berbasis rebung dapat lebih mudah menembus pasar regional, nasional, bahkan internasional, sehingga memberikan dampak ekonomi yang lebih signifikan bagi para petani dan pelaku usaha lokal.

2. Pemberdayaan Petani dan Penguatan Kelembagaan

Pemberdayaan petani harus menjadi fokus utama agar mereka tidak hanya berperan sebagai penyedia bahan baku, tetapi juga sebagai pengelola usaha yang mandiri dan berkelanjutan. Hal ini membutuhkan pelatihan yang komprehensif, mulai dari keterampilan teknis dalam produksi sambal, pengolahan bahan baku secara higienis, pengemasan yang menarik dan sesuai standar, hingga pengelolaan bisnis dan pemasaran produk.

Penguatan kelembagaan seperti pembentukan kelompok tani yang produktif dan koperasi yang kuat akan membantu petani dalam mengorganisasi usaha, mengelola produksi secara kolektif, serta meningkatkan daya tawar di pasar. Kelembagaan yang kokoh juga memudahkan dalam akses pembiayaan, bantuan teknis, serta kemudahan sertifikasi produk pangan. Dengan demikian, pemberdayaan petani secara menyeluruh dapat mendorong peningkatan kesejahteraan secara nyata dan keberlanjutan usaha dalam jangka panjang.

3. Akses ke Pasar yang Lebih Luas

a. Peningkatan Pemasaran

Salah satu kunci untuk meningkatkan pendapatan petani melalui produk sambal cabe suhin adalah dengan memperluas jaringan pemasaran. Perlu adanya pendekatan strategis untuk memasuki berbagai segmen pasar, mulai dari toko oleh-oleh tradisional, pasar modern, hingga platform digital dan ekspor. Kerjasama dengan lembaga distribusi besar, pelaku usaha kuliner, hingga komunitas wisata dapat membuka peluang pemasaran yang lebih luas dan konsisten.

b. Pemasaran yang Efektif

Untuk meningkatkan penetrasi pasar, strategi pemasaran harus dirancang secara efektif dan adaptif. Pengenalan produk melalui event kuliner, festival makanan tradisional, pameran produk UMKM, serta promosi digital menggunakan media sosial akan sangat membantu membangun kesadaran merek (brand awareness) sambal cabe suhin. Penggunaan kemasan yang menarik, informatif, dan ramah lingkungan juga menjadi nilai tambah dalam menarik minat konsumen modern yang semakin sadar akan aspek keberlanjutan produk.

4. Replikasi Program di Desa Lain

a. Penyesuaian dengan Kondisi Lokal

Program pemanfaatan rebung dalam sambal cabe suhin ini memiliki potensi besar untuk direplikasi di desa-desa lain di Kabupaten Kerinci dan daerah sekitar, asalkan disesuaikan dengan kondisi lokal masing-masing. Setiap desa memiliki keunggulan bahan baku dan budaya kuliner yang berbeda-beda sehingga inovasi produk dapat dikembangkan dengan varian yang unik dan relevan dengan sumber daya setempat.

b. Sosialisasi dan Penguatan Kapasitas Petani di Desa Lain

Keberhasilan replikasi program membutuhkan sosialisasi yang intensif agar masyarakat desa lain memahami manfaat dan potensi pengolahan produk berbasis pertanian lokal. Pelatihan yang dirancang harus menyesuaikan dengan karakteristik sosial budaya, kemampuan teknis, serta pengalaman yang dimiliki petani setempat sehingga proses transfer teknologi dan pengetahuan dapat berjalan efektif dan berkelanjutan.

5. Keberlanjutan Program dan Efektivitas Jangka Panjang

a. Pemantauan dan Evaluasi

Keberlanjutan program sangat tergantung pada mekanisme pemantauan dan evaluasi yang sistematis dan berkelanjutan. Melalui monitoring yang rutin, dapat diperoleh data valid mengenai tingkat kepuasan konsumen, permintaan pasar, serta kendala yang dihadapi dalam proses produksi dan pemasaran. Data ini sangat penting untuk merancang perbaikan program, meningkatkan kualitas produk, dan mengidentifikasi peluang inovasi baru.

b. Diversifikasi Produk dan Pengembangan Usaha

Untuk mengoptimalkan dampak ekonomi, perlu dilakukan diversifikasi produk olahan berbasis bahan lokal lainnya yang dapat meningkatkan nilai tambah dan daya saing. Pengembangan usaha secara berkelanjutan dengan inovasi produk baru akan membuka peluang pasar yang lebih luas dan membantu Kerinci dikenal sebagai pusat produksi makanan olahan khas yang berkualitas tinggi. Upaya ini juga akan membantu mengurangi risiko ketergantungan terhadap satu produk saja sehingga ekonomi lokal menjadi lebih stabil.

Dengan dukungan yang solid dari berbagai pihak, penerapan model bisnis yang inklusif, serta penguatan kapasitas sumber daya manusia dan kelembagaan, program pemanfaatan rebung lokal dalam inovasi sambal cabe suhin ini dapat memberikan kontribusi nyata dalam peningkatan pendapatan petani, pengembangan ekonomi kreatif lokal, serta pelestarian kearifan budaya kuliner di Kabupaten Kerinci. Program ini bukan hanya solusi ekonomi semata, tetapi juga menjadi contoh pengembangan produk berbasis sumber daya lokal yang berkelanjutan dan adaptif terhadap perkembangan pasar modern.

UCAPAN TERIMAKASIH

Tim PKM dari Empat Perguruan Tinggi di Provinsi Jambi mengucapkan terima kasih kepada Pemerintah Kecamatan Siulak, Kabupaten Kerinci, dan seluruh masyarakat yang telah berpartisipasi aktif dalam setiap tahapan kegiatan pengabdian ini. Terima kasih juga disampaikan kepada pihak mitra, dinas terkait, serta para relawan, dan Universitas Adiwangsa Jambi, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Sakti Alam Kerinci, Universitas Graha Karya Muara Bulian, Institut Agama Islam Tebo yang telah memberikan dukungan penuh. Semoga hasil dari kegiatan ini dapat memberikan manfaat nyata dalam mendorong pemanfaatan rebung lokal sebagai inovasi produk unggulan daerah, serta menjadi langkah awal dalam meningkatkan pendapatan petani dan mendorong kemandirian ekonomi masyarakat di Kabupaten Kerinci.

REFERENSI

- Arunrat, N., & Sreenonchai, S. (2022). Assessing ecosystem services of rice–fish co-culture and rice monoculture in Thailand. *Agronomy*, 12(5).
- Arifin, Z. (2021). Kontribusi usahatani pembibitan cabai rawit terhadap pendapatan rumah tangga kelompok tani Perdi di Desa Dilem Kecamatan Kepanjen Kabupaten Malang. *Jurnal Pertanian Cemara*, 18(1), 25–41.
- Arman, A., Indriana, I., & Olii, N. (2023). Pengembangan Desa Bunuo sebagai destinasi ekowisata gula aren. *Jurnal J*, 4(4), 8845–8851. Available from: <http://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/cdj/article/view/19931>
- Betanursanti, I., Munandar, G. M., & Hidayat, M. N. W. (2024). Pendampingan produksi sambal terasi kemasan oleh kelompok wanita tani Sari Asih Klirong. *Jurnal Hasil Kegiatan Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 183–189.
- Chusnah, M., & Latif, A. M. (2021). Saluran pemasaran cabai rawit di Kecamatan Ngoro. *Jombang-Jawa Timur: Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas KH. A. Wahab Hasbullah*.
- Devi, C. M., & Wibowo, S. N. (2022). Penyuluhan dan pemanfaatan lahan bengkok untuk budidaya tanaman cabai rawit di Desa Cipinang. *PaKMas Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 291–296.
- Eshun, G., & Mensah, K. (2020). Agrotourism niche-market in Ghana: A multi-stakeholder approach. *African Journal of Hospitality, Tourism, and Leisure*, 9(3), 319–334.
- Irawan, G. (Ed.). (2023). *Cara Praktis Membuat Olahan Bergizi Dari Ikan Teri*. Yogyakarta: Pustaka Referensi.
- Ilmi, U., & Rupawanti, N. (2020). Pemanfaatan sensor kelembaban tanah untuk studi pembuatan alat penyiram tanaman otomatis cabe rawit di Desa Priyoso Kecamatan Karangbinangun Kabupaten Lamongan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Bangka Belitung*, 7(1), 10–14.
- Kolawole, O. D., Hambira, W. L., & Gondo, R. (2023). Agrotourism as peripheral and ultraperipheral community livelihoods diversification strategy: Insights from the Okavango Delta, Botswana. *Journal of Arid Environments*, 212.

- Launuru, A. P., Masahida, Z., Tupan, H. K., & Hutagalung, R. (2021). Rancang bangun sistem penyiraman tanaman sayur otomatis bagi petani Dusun Taeno Negeri Rumah Tiga Kota Ambon. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Iron*, 3(2), 271–281.
- Lestari, A. P., Rosyid, A., & Wahyudin, I. (2016). Aktivitas ekstrak daun cabe rawit (*Capsicum frutescens* L.) terhadap penghambatan pertumbuhan bakteri *Escherichia coli* secara in vitro. *Jurnal Farmasi Sains dan Praktik*, 1(2), 1–6.
- Miftachul Chusnah, M.P., & Latif, A. (2021). Saluran pemasaran cabai rawit di Sta Kecamatan Ngoro. *Jombang-Jawa Timur: Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas KH. A. Wahab Hasbullah*.
- Nofiyanti, F., Pradhipta, R. M. W. A., Gantina, D., Rianto, & Yudiatmaja, W. E. (2021). Tourism attraction and CBT of agro-tourism in Cafe Sawah Pujon Kidul. *E3S Web Conference*, 316, 1–8.
- Padapi, A., Mursalat, A., Haryono, I., & Fitriyah, N. (2021). Pengaruh e-commerce terhadap fluktuasi harga dan peningkatan pendapatan petani cabai rawit. *Jurnal AGRISEP*, 20(1), 129–140.
- Purnama, A., & Noor, T. I. (2021). Analisis rantai pasok cabai rawit di Desa Ciandum Kecamatan Cipatujah Kabupaten Tasikmalaya. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa AGROINFO GALUH*, 8(1), 313–323. Available from: <https://core.ac.uk/download/pdf/196255896.pdf>
- Prabawati, A. (Ed.). (2019). *Kuliner Citra Rasa Pedas*. Yogyakarta: Nigtoon Cookery.
- Rifki Ardian, & Sudarta, W. (2021). Analisis perbedaan pendapatan usahatani cabai merah (*Capsicum annum* L) dan cabai rawit (*Capsicum frutescens* L). *Ilmiah Mahasiswa*, 8(1), 152–160.
- Sabu, W., Baruwadi, M., & Bempah, I. (2019). Analisis pendapatan rumah tangga petani cabai rawit di Desa Kikia Kecamatan Sumalata Kabupaten Gorontalo Utara. *Agrinesia Journal of Agricultural Business*, 4(1), 65–70.
- Sodik, W., & Wulandari, M. (2023). Budidaya tanaman cabe rawit model rak vertikultur dari. *Prosidia Widya Sainstek*, 2(2), 305–312.
- Suhstiiowati, R., Manteu, S. H., & Tahir, M. (2020). *Kuliner Sambal Ikan*. Yogyakarta: Deepublish Publisher.
- Tupan, H. K., & Hutagalung, R. (2021). Rancang bangun sistem penyiraman tanaman sayur otomatis bagi petani Dusun Taeno Negeri Rumah Tiga Kota Ambon. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Iron*, 3(2), 271–281.
- Wibowo, S. N., & Devi, C. M. (2022). Penyuluhan dan pemanfaatan lahan bengkok untuk budidaya tanaman cabai rawit di Desa Cipinang. *PaKMas Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 291–296.