

---

## Pelatihan Pembuatan Bubuk Cabai dan Pemanfaatannya Bagi Siswa SMK Negeri 1 Bawen

### *Training On Making Chili Powder For Making Chili Cookies For Students Of State Vocational School 1 Bawen*

Dewi Larasati<sup>1\*</sup>, Aldila Sagitaning Putri<sup>1</sup>, Maria Sudjatinah<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universitas Semarang, Semarang

\*Korespondensi : [delalatief@usm.ac.id](mailto:delalatief@usm.ac.id)

---

#### Article History:

Received: Desember 30, 2024;

Revised: Januari 20, 2025;

Accepted: Februari 02, 2025;

Online Available: Februari 16, 2025;

**Keywords:** chili, powder, cookies, level seasoning

**Abstract:** SMK Negeri 1 Bawen is located in Bawen District, Semarang Regency. Students of SMK Negeri 1 Bawen are prepared to become skilled middle-level workers in the agricultural processing industry. In addition, they are also equipped with entrepreneurial activities based on agricultural processing. So that graduates of SMK Negeri 1 Bawen are spread throughout the archipelago and work in various sectors of the Business and Industry World. The purpose of this community service activity is: To provide additional knowledge to students at SMK Negeri 1 Bawen about how to make chili powder, make chili cookies and marinate chicken with level seasoning, as provisions for them to work in various sectors of the Business and Industry World. The implementation of this activity provides explanations with leaflets and direct practice in front of the participants of the activity, namely 68 students of SMK Negeri 1 Bawen and three accompanying teachers. This community service activity can be concluded that: Students increased their knowledge and skills in making chili powder, processing chili cookies and marinating chicken with level spices and the responses of students participating in the activity showed interest and were able to process chili cookies and marinating chicken with level spices.

#### Abstrak

SMK Negeri 1 Bawen berada di Kecamatan Bawen Kabupaten Semarang. Peserta didik SMK Negeri 1 Bawen dipersiapkan untuk menjadi tenaga terampil menengah dalam industri pengolahan hasil pertanian. Selain itu, mereka juga dibekali dengan kegiatan kewirausahaan yang berbasis pada pengolahan hasil pertanian. Sehingga tamatan SMK Negeri 1 Bawen tersebar diseluruh pelosok Nusantara dan bekerja diberbagai sektor Dunia Usaha dan Industri. Tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah : Memberikan tambahan pengetahuan kepada siswa-siswi di SMK Negeri 1 Bawen tentang cara pembuatan bubuk cabai, pembuatan cookies cabai dan marinasi ayam bumbu level, sebagai bekal mereka bekerja diberbagai sektor Dunia Usaha dan Industri. Pelaksanaan kegiatan ini memberikan penjelasan dengan leaflet dan praktek langsung di depan peserta kegiatan yaitu 68 siswa-siswi SMK Negeri 1 Bawen dan tiga guru pendamping. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat disimpulkan bahwa : Siswa-siswi meningkat pengetahuan dan ketrampilan membuat bubuk cabai, pengolahan cookies cabai dan marinasi ayam bumbu level dan respon siswa-siswi peserta kegiatan menunjukkan minat dan mampu mengolah cookies cabai dan marinasi ayam bumbu level.

**Kata kunci :** cabai, bubuk, cookies, bumbu level

## 1. PENDAHULUAN

SMK Negeri 1 Bawen berada di wilayah Kecamatan Bawen yang terletak di Kabupaten Semarang memiliki enam Program Keahlian yang dimiliki, yaitu Program Keahlian Agribisnis Hasil Pertanian, Agribisnis Prduksi Tanaman, Agribisnis Produksi Ternak, Mekanisasi Pertanian, Tata Boga Dan Pariwisata. tamatan SMK Negeri 1 Bawen tersebar diseluruh pelosok Nusantara dan bekerja diberbagai sektor Dunia Usaha dan Industri. Program keahlian Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian (APHP) memiliki satu paket keahlian, yaitu Teknologi

Pengolahan Hasil Pertanian (TPHP). Peserta didik program keahlian Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian (APHP) SMK Negeri 1 Bawen dipersiapkan untuk menjadi tenaga terampil menengah dalam industri pengolahan hasil pertanian dan menjadi wirausaha yang handal dalam penanganan dan pengolahan bahan pangan dan pangan. Untuk mendukung program keahlian TPHP SMK Negeri Bawen bagi peserta didiknya adalah menanganngani cabai menjadi bubuk cabai dan olahannya.

Bubuk cabai adalah Bubuk Cabai adalah produk dalam bentuk bubuk yang praktis dalam penyiapan dan memiliki daya simpan yang lama. Bubuk cabai kering yang memiliki daya simpan yang lama dan dapat mempertahankan kualitas serta kandungan cabai (Cahyani, 2020). Sifat produk pada bubuk adalah memiliki ukuran partikel yang sangat kecil dengan kadar air yang rendah (Sudaryanti, 2013). Menurut Jalgaonkar et al., (2024) berbagai metode pengeringan dapat meningkatkan kualitas produk akhir disebabkan tidak dipengaruhi oleh kondisi cuaca, serta dapat mengurangi waktu pengeringan secara signifikan. Bubuk cabai dapat digunakan untuk berbagai macam olahan sebagai marinasi bumbu level, dan variasi produk seperti cookies cabai.

Bubuk cabai sebagai salah satu bahan yang digunakan marinasi bumbu ayam level lebih mudah untuk memberi tingkatan level kepedasan. Marinasi adalah proses perendaman daging dalam bahan marinade, sebelum diolah lebih lanjut (Nurwantoro et al., 2012). Prinsip kerja marinasi pada daging adalah perendaman daging dalam marinade hingga terjadi transpor pasif secara perlahan-lahan dari bahan marinade ke dalam daging yang terjadi secara osmosis (BROOKS, 2011 dalam Nurwantoro et al., 2012).

Penggunaan bubuk cabai pada pembuatan cookies merupakan inovasi baru yang sangat disukai oleh anak-anak muda sekarang yang suka dengan selera pedas. Pembuatan cookies cabai bertujuan untuk membuat inovasi pangan yang berbeda sesuai dengan selera masa kini. Proses pembuatan cookies cabai sama dengan cookies biasa tetapi dengan penambahan bubuk cabai.

Membekali peserta didik dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap agar kompeten dalam melaksanakan cara produksi yang baik, penanganan pasca panen yang baik dan melakukan proses pembuatan berbagai produk olahan, maka perlu adanya penambahan ilmu pengetahuan dan ketrampilan dalam hal penanganan dan pengolahan Cabai.

## **2. METODE PELAKSANAAN**

Usaha untuk meningkatkan ilmu pengetahuan Siswa Siswi SMK Negeri 1 Bawen tentang penanganan dan pengolahan cabai, maka staf pengajar jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Hasil Pertanian Universitas Semarang memberikan penyuluhan tentang masalah tersebut.

Khalayak sasaran dalam pengabdian kepada masyarakat adalah siswa siswi SMK Negeri 1 Bawen Kabupaten Semarang yang sesuai dengan jurusan Teknologi Hasil Pertanian

Dengan diberikannya penyuluhan tentang cara penanganan dan pengolahan Cabai oleh staf pengajar jurusan Teknologi Hasil Pertanian diharapkan dapat memberikan informasi dan keterampilan tentang penanganan dan pengolahan cabai bagi siswa siswi SMK Negeri 1 Bawen Kabupaten Semarang.

1. Lokasi : Kegiatan pengabdian pada masyarakat di selenggarakan di SMK Negeri 1 Bawen Kabupaten Semarang.
2. Waktu : Pelaksanaan pengabdian pada masyarakat dilakuka pada bulan September-Desember 2024.
3. Macam Kegiatan :
  - a. Memberikan materi tentang bagaimana penanganan dengan membuat bubuk cabai dan pengolahan Cabai bubuk menjadi cookies cabai serta mengaplikasikan pada marinasi ayam bumbu lavel dengan cara ceramah dan menggunakan leafleat.
  - b. Memberikan ketrampilan dengan praktek langsung Pembuatan cookies cabai dan ayam bumbu lavel, di laboratorium pengolahan pangan SMK Negeri 1 Bawen.

Evaluasi kegiatan pengabdian pada masyarakat dilakukan dengan cara wawancara atau tanya jawab langsung sebelum dan setelah kegiatan pemberian materi dengan memberikan pre test dan post test (kuisisioner ada pada lampiran).

Dengan metode ini, diharapkan siswa SMK Negeri 1 Bawen dapat memahami dan mempraktikkan penanganan pembuatan bubuk cabai serta mampu menghasilkan produk olahan cabai yang berkualitas.

## **3. HASIL PELAKSANAAN**

Berisi deskripsi tentang hasil dari proses pengabdian masyarakat, yaitu penjelasan tentang dinamika proses pendampingan (ragam kegiatan yang dilaksanakan, bentuk-bentuk aksi yang bersifat teknis atau aksi program untuk memecahkan masalah komunitas). Juga menjelaskan munculnya perubahan sosial yang diharapkan, misalnya munculnya pranata baru,

perubahan perilaku, munculnya pemimpin lokal (*local leader*), dan terciptanya kesadaran baru menuju transformasi sosial, dan sebagainya.

Kegiatan pengabdian kepada Masyarakat, sudah dilaksanakan pada hari Jumat, tanggal 15 November 2024 dengan memberikan :

1. Materi tentang, pembuatan bubuk cabai/tepung cabai, pembuatan cookies cabai dan marinasi ayam bumbu level dengan meberikan leaflet materi dan menjelaskan di depan peserta penyuluhan yaitu 68 siswa-siswi SMK Negeri 1 Bawen Kabupaten Semarang dan 3 guru pendamping Siti Wahyuningsih,S.Pd, Sri Karyani,S.TP dan Arum Sari,S.P..

Materi pembuatan bubuk/tepung cabai diberikan oleh Ir. Dewi Larasati, M.Si, materi pembuatan cookies cabai diberikan oleh Aldila Sagitaning Putri, S. Si, M.Sc. dan materi marinasi ayam bumbu level diberikan oleh Ir. Maria Sudjatinah, M.Si.

2. Praktek membuat cookies cabai

Praktek pembuatan cookies dipandu oleh ibu Aldila Sagitaning Putri, S. Si, M.Sc. dan dibantu oleh mahasiswa Teknologi Hasil Pertanian yaitu Akmalia Mutia Rahma, Anastasia Mariska Citra Natalia dan Putri Aprilia Sidabalokpara. Para peserta yaitu siswa-siswi SMK Negeri 1 Bawen yang langsung praktek membuat cookies dengan diwakili oleh beberapa siswa kedepan untuk membuat adonan dan mencetak kemudian memanggang hingga matang, setelah selesai membuat cookies mereka langsung mencicipi semua. Gambar 1 adalah aktivitas praktek pembuatan cookies oleh siswa-siswi SMK Negeri 1 Bawen.



Gambar 1. Praktek membuat cookies cabai

3. Marinasi ayam bumbu level

Praktek marinasi ayam bumbu level dipandu oleh Ir. Maria Sudjatinah, M.Si. dan dibantu oleh tiga mahasiswa Teknologi Hasil Pertanian, para siswa yang mengikuti juga didampingi oleh guru SMK Negeri 1 Bawen Kabupaten Semarang. Setelah dilakukan marinasi ayam yang dihasilkan juga langsung digoreng dan dicicipi oleh semua siswa-siswi serta para gurunya.



Gambar 2. Bahan pembuat marinasi ayam bumbu level



Gambar 3. Marinasi ayam bumbu level

#### 4. Evaluasi Kegiatan

Evaluasi kegiatan dilakukan dengan pemberian pre test sebelum kegiatan dilaksanakan melalui kuisisioner yang dibagikan dan setelah kegiatan diberikan posttest dengan membagikan kuisisioner kepada seluruh peserta yang berjumlah 68 siswa.

#### **Hasil Kegiatan PkM**

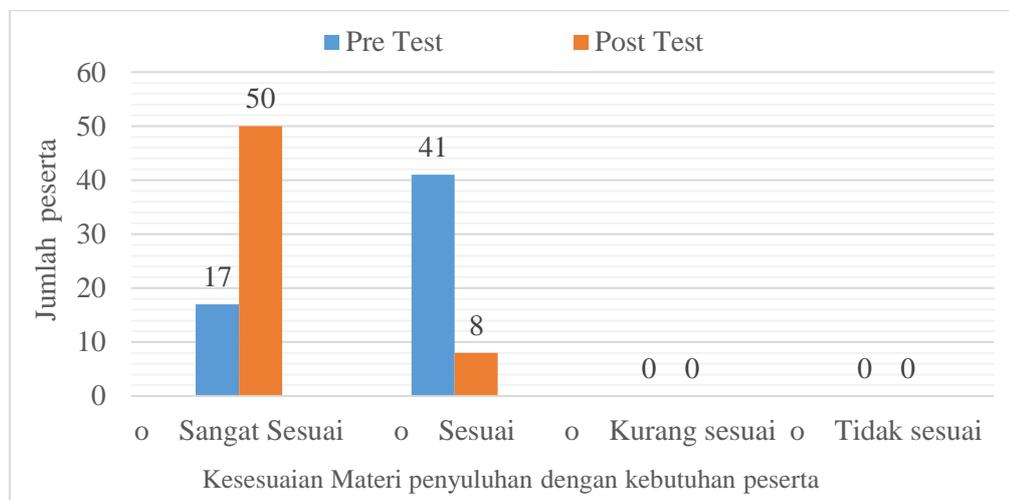
Hasil kegiatan pengabdian masyarakat tentang Penyuluhan Penanganan Pasacapanen cabai Dan Olahannya Bagi Siswa SMK Negeri 1 Bawen Kabupaten Semarang sesuai **tujuan** kegiatan yaitu dapat memberikan tambahan pengetahuan kepada siswa-siswi di SMK Negeri 1 Bawen Kabupaten Semarang tentang cara pembuatan Cabai bubuk dan keterampilan membuat cookies cabai dan ayam bumbu level. Dan dapat memberikan manfaat bagi Siswa-siswi Jurusan Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian (APHP) SMK Negeri 1 Bawen Kabupaten Semarang yang mampu mengubah mindset bahwa agribisnis tanaman pangan dan hortikultura mencakup bidang budidaya, pasca panen hingga pengolahan menjadi produk yang memiliki nilai tambah

secara komersial dan fungsional dapat dilakukan dengan nyata.

Hasil evaluasi dari pre-tes dan post-tes juga memperlihatkan bahwa kegiatan penyuluhan sesuai dengan kebutuhan peserta, penyampaian materinya juga jelas dan mudah dufahami. Dari hasil pre tes dan post tes dapat dijelaskan sebagai berikut

1. Kesesuaian materi penyuluhan dengan kebutuhan peserta

Materi yang yang diberikan adalah pembuatan bubuk/tepung cabai, pengolahan cookies cabai dan marinasi ayam bumbu lavel. Semua materi bagi peserta dianggap sesuai dengan kebutuhan mereka. Dari hasil pre tes dan pos tes pada Gambar 4. menunjukkan bahwa semua (58) peserta menyatakan sesuai dan sangat sesuai, yang menunjukkan bahwa mereka membutuhkan materi tersebut.



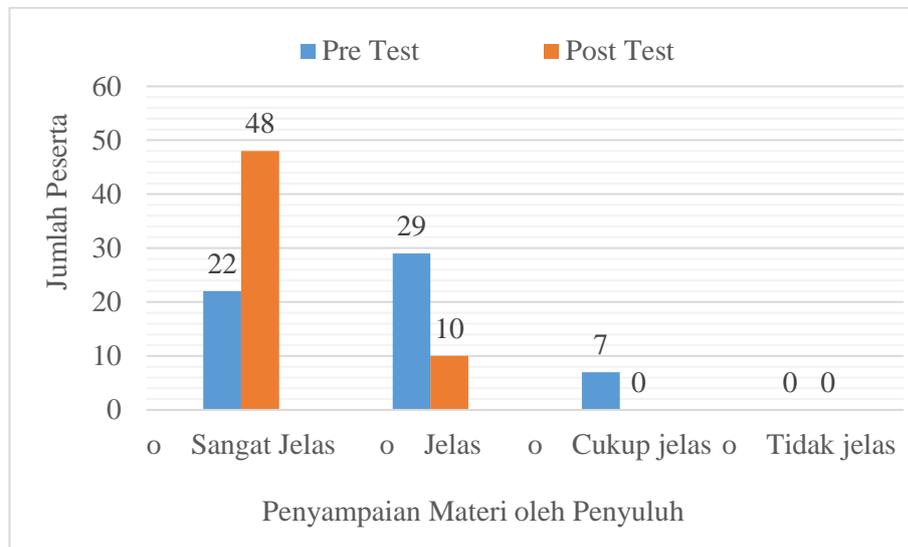
Gambar 4. Diagram batang kesesuaian materi dengan kebutuhan peserta

2. Kejelasan penyampaian materi oleh penyuluh

Pada pertanyaan ini, tim ingin mengetahui apakah dalam menyampaikan kami materi penyuluhan jelas dan mudah dimengerti ?. Ternyata dari hasil pre tes dan post tes yang tersaji pada Gambar 5. menyatakan bahwa penyampaian materi sangat jelas. Hal ini disebabkan karena beberapa hal yaitu

- a. faktor internal : 1) Kemampuan penyuluh dalam menyampaikan materi secara efektif dan efisien, 2) Penyuluh harus memahami materi dengan baik untuk menyampaikannya secara jelas, 3) Keterampilan penyuluh dalam menggunakan metode penyuluhan yang tepat
- b. Faktor Eksternal : 1) Minat dan motivasi peserta untuk belajar mempengaruhi kejelasan penerimaan materi, 2) Kondisi lingkungan belajar yang nyaman dan mendukung, 3) Ketersediaan sarana dan prasarana yang memadai

- c. Faktor Interaksi : 1) Interaksi yang efektif antara penyuluh dan peserta, 2) Umpan balik dari peserta untuk memperbaiki penyampaian materi, 3) Keterlibatan peserta dalam proses belajar

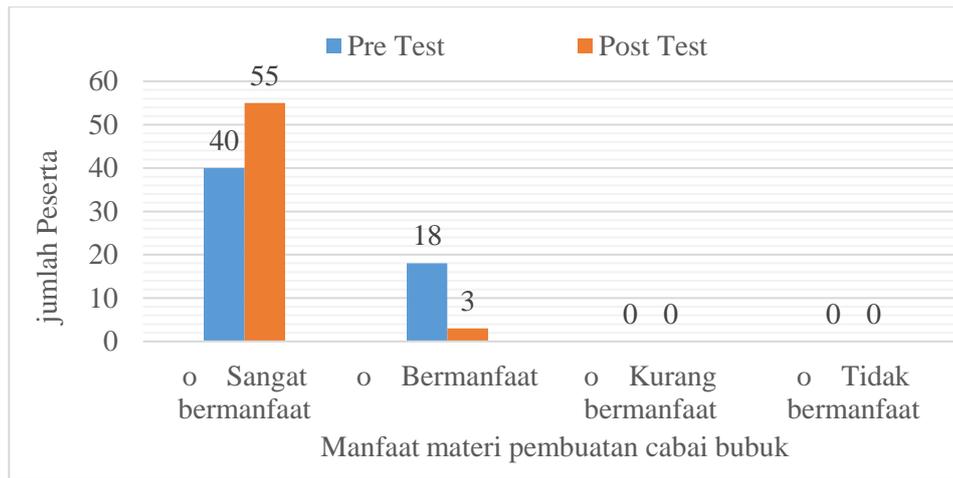


Gambar 5. Diagram batang kejelasan penyampaian materi penyuluhan

### 3. Manfaat materi pembuatan bubuk/tepung cabai

Pertanyaan Manfaat materi penyuluhan pembuatan bubuk/tepung cabai diberikan untuk mengetahui seberapa manfaatnya keahlian ini bagi peserta penyuluh, sehingga kita tahu bahwa apa yang memang benar-benar bermanfaat. Hasilnya menunjukkan bahwa mereka menyatakan sangat bermanfaat bagi mereka, karena dengan membuat cabai bubuk maka mereka bisa menyimpan cabai lebih lama dan praktis dalam penggunaannya. Menurut Riskawati (2022) cabai bubuk dapat :

- Peningkatan Daya Simpan:** Bubuk cabai memiliki masa simpan yang lebih lama dibandingkan cabai segar. Proses pengeringan dan penggilingan membuatnya tidak mudah busuk, sehingga lebih praktis untuk penyimpanan dan penggunaan sehari-hari.
- Kemudahan Penggunaan:** Bubuk cabai lebih mudah digunakan dalam berbagai masakan. Ini mengurangi waktu persiapan dan memungkinkan pengguna untuk menambahkan rasa pedas sesuai selera tanpa perlu mengolah cabai segar.
- Stabilitas Harga:** Harga bubuk cabai cenderung lebih stabil dibandingkan dengan cabai segar, yang sering mengalami fluktuasi harga tergantung pada musim dan pasokan.

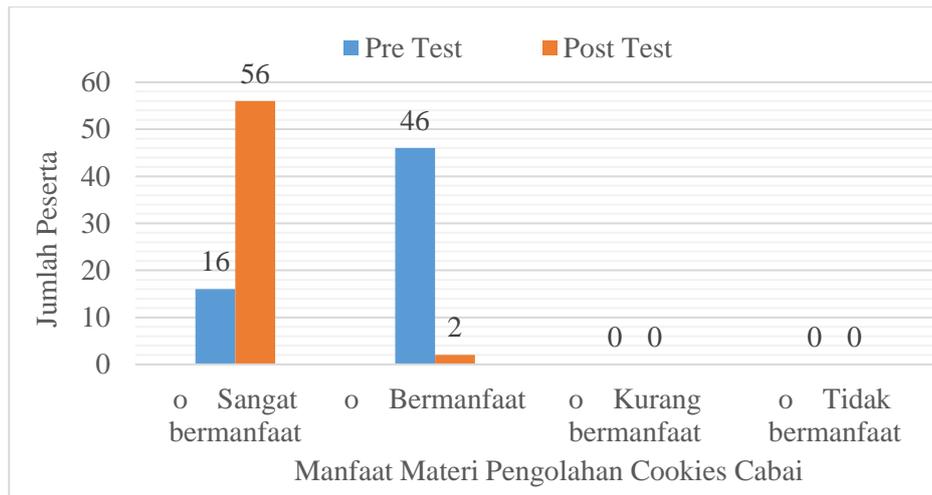


Gambar 6. Diagram batang manfaat pembuatan cabai bubuk/tepung cabai

#### 4. Manfaat Materi Pengolahan Cookies Cabai

Tim penyuluh juga ingin mengetahui seberapa manfaat materi pengolahan cookies cabai bagi siswa-siswi SMK N 1 Bawen. Hasil kuisioner pada gambar 8 menunjukkan bahwa setelah menerima materi dan praktek pengolahan cookies cabai menyatakan sangat bermanfaat, karena mereka merasakan hasil pembuatan cookiesnya dan ternyata enak sesuai dengan selera mereka yang memang suka pedas. Mereka menyatakan unik artinya mereka tertarik dan senang menikmatinya, membuat cookies cabai tidak hanya memberikan sensasi rasa yang unik tetapi juga menawarkan berbagai manfaat kesehatan yang bermanfaat bagi tubuh. Membuat cookies cabai memberikan manfaat antara lain :

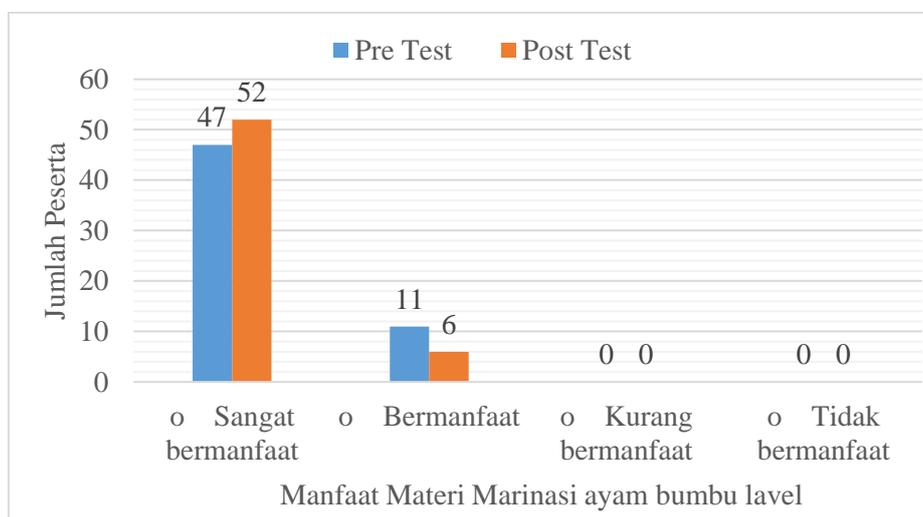
- a. **Kombinasi Rasa Unik:** Cookies cabai menawarkan kombinasi rasa pedas dan manis yang menarik, memberikan pengalaman baru dalam menikmati camilan. Ini bisa menjadi alternatif menarik bagi mereka yang menyukai makanan pedas.
- b. **Inovasi Kuliner:** Membuat cookies cabai adalah cara untuk berinovasi dalam dunia kuliner, menggabungkan bahan tradisional dengan cara penyajian modern. Ini dapat menarik perhatian pecinta kuliner yang mencari variasi baru.
- c. **Meningkatkan Nafsu Makan:** Rasa pedas dari cookies cabai dapat meningkatkan nafsu makan, menjadikannya pilihan camilan yang baik untuk orang-orang yang perlu meningkatkan asupan kalori mereka.



Gambar 7. Diagram batang Manfaat materi pengolahan Cookies Cabai

##### 5. Manfaat Materi Marinasi ayam bumbu level

Tim penyuluh juga ingin mengetahui seberapa manfaat materi pembuatan marinasi ayam bumbu level bagi siswa siswi SMK Negeri 1 Bawen. Hasil kuisioner menunjukan bahwa setelah diberikan materi dan praktek langsung membuat marinasi ayam bumbu level, mereka menyatakan sangat bermanfaat karena dapat dipraktikkan sendiri dan dapat dijual maupun disimpan sebagai lauk yang dapat disimpan dalam jangka panjang dengan pembekuan.



Gambar 8. Diagram batang Manfaat mengolah Marinasi ayam bumbu level

Gambar 8 menunjukkan adanya peningkatan sangat bermanfaat materi marinasi ayam bumbu level, yang artinya bahwa materi ini memang diinginkan oleh peserta. Marinasi ayam bumbu adalah proses merendam daging ayam dalam campuran bumbu dan rempah sebelum dimasak. Proses ini memiliki berbagai manfaat yang signifikan untuk meningkatkan kualitas

dan cita rasa masakan, manfaat marinasi ayam adalah

1. Meningkatkan Cita Rasa

Marinasi memungkinkan bumbu dan rempah meresap ke dalam serat daging, menghasilkan rasa yang lebih kaya dan kompleks. Ini memastikan bahwa cita rasa tidak hanya ada di permukaan, tetapi juga di dalam daging (2;7).

2. Melunakkan Tekstur Daging

Bahan asam seperti cuka atau jus lemon dalam marinade membantu memecah struktur protein daging, sehingga menghasilkan tekstur yang lebih lembut dan juicy. Ini sangat berguna untuk bagian ayam yang cenderung lebih alot(1;2).

3. Menjaga Kelembapan Daging

Marinasi membantu daging ayam mempertahankan kelembapannya selama proses memasak, mencegah daging menjadi kering dan keras. Ini penting terutama untuk metode memasak dengan suhu tinggi seperti memanggang atau membakar (1;5).

4. Memperpanjang Masa Simpan

Beberapa bahan marinasi seperti garam dan asam dapat bertindak sebagai pengawet alami, membantu memperpanjang umur simpan ayam dalam lemari es (2;5).

5. Menambah Nutrisi

Bahan-bahan seperti minyak zaitun, bawang putih, atau jahe tidak hanya menambah rasa tetapi juga memberikan tambahan nutrisi dan manfaat kesehatan (2;5).

6. Variasi Rasa

Dengan mengubah komposisi marinade, Anda dapat menciptakan berbagai variasi rasa dari satu jenis daging ayam, membuka peluang kreativitas dalam memasak (2;5).

7. Mempersingkat Waktu Memasak

Daging yang telah dimarinasi seringkali memerlukan waktu memasak yang lebih singkat karena strukturnya sudah mulai berubah selama proses marinasi (2;4).

8. Mengurangi Pembentukan Senyawa Berbahaya

Penelitian menunjukkan bahwa marinasi dapat mengurangi pembentukan senyawa karsinogenik selama proses pembakaran atau penggorengan dengan suhu tinggi (2;5)

#### **4. KESIMPULAN**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat disimpulkan bahwa :

1. Siswa-siswi meningkat pengetahuan dan ketrampilannya tentang penanganan pascapanen, pembuatan bubuk/tepung cabai, pengolahan cookies cabai dan marinasi ayam bumbu level.

2. Respon yang diberikan oleh siswa-siswi peserta penyuluhan menunjukkan minat dan mampu melaksanakan dengan praktek mengolah cookies cabai dan marinasi ayam bumbu level.

## **PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS**

Ucapan terimakasih kami sampaikan kepada :

1. Kepala Sekolah SMK Negeri 1 Bawen yang telah memberikan waktu dan tempat dalam kegiatan pengabdian ini
2. Guru-guru di SMK Negeri Bawen yang telah membatu dalam kegiatan pengabdian ini
3. Rektor Universitas Semarang yang telah memberikan dana dalam kegiatan PkM
4. Ka LPPM Universitas Semarang yang telah memberikan suport dan motivasinya sehingga kami tim pelaksana pengabdian mampu menyelesaikan kegiatan ini sampai selesai.

## **DAFTAR REFERENSI**

- Agustona, S., Lahming, M., dan Nina, D. (2015). Pengaruh lama dan suhu pengeringan terhadap mutu bubuk cabai merah (*Capsicum annum* L.) dengan menggunakan cabinet dryer. Jurnal pendidikan teknologi pertanian. 2 (5): 30-39.
- Brooks, J. C. (2011). Meat Science and Muscle Biology. Journal of Animal Science, 89(5), 1315-1326.
- Ferziana, Raida Kartina, , Lisa Erfa, Mustika Adzania Lestari, Hevia Purnama Sari, (2024). Teknologi Pasca Panen Dan Diversifikasi Produk Olahan Cabai Di Kwt Lestari Desa Trimulyo Kecamatan Tegineneng Kabupaten Pesawaran, Jurnal Pengabdian Nasional Vol. 5 (1):9-17 ISSN 2746-1742, <https://jurnal.polinela.ac.id/index.php/JPN/index>, 1 Jurusan Budidaya Tanaman Pangan, Politeknik Negeri Lampung
- Jhon David H, (2020). Pengelolaan Cabai Untuk Memperpanjang Masa Simpan Chili Management To Extend The Saving Time, Jurnal Pertanian Agros Vol. 22 No.2, Juli 2020: 290-298, e-ISSN 2528-1488, p-ISSN 1411-0172, BPTP Kalba
- Neti Kesumawati dan Rita Hayati, (2016), Diversifikasi Produk Olahan Cabai Merah Keriting Sebagai Alternatif Penanganan Pasca Panen, Cabai Merah Di Kecamatan Curup Utara Kabupaten Rejang Lebong, Dharma Raflesia Unib Tahun XIV, Nomor 2 Desember 2016 (167-176)
- Parfiyanti, E. A., Rini, B., Endah, D. H. (2016). Pengaruh suhu pengeringan yang berbeda terhadap kualitas cabai rawit (*Capsicum frutescens* L.). Jurnal Biologi. 5 (1): 2-11.
- Ramadhan, M. R., Erika, D. R., & Dahlan, A. (2024). Pengaruh berbagai metode pengeringan terhadap fisikokimia bubuk cabai: Studi pustaka. J. Sains dan Teknologi Pangan, 9(5), 7846-7854.

- Riskawati. (2022). Pengenalan Teknologi Tepat Guna Pengolahan Cabai Desa Patampanua, Kecamatan Marioriawa, Kabupaten Soppeng. *IbMAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 7.
- Saputri, L. D., Lewuras, A. M. P., Minah, F. N., & Astuti, S. (2022). Pengaruh suhu dan waktu pengeringan terhadap kadar air dan kadar vitamin C pada bubuk cabai rawit (*Capsicum frutescens* L.). *Seminar Nasional 2022 SENIATI 2022 METAVERSE: Peluang Dan Tantangan Pendidikan Tinggi*, 636.
- Sharma, A. K., Singh, S. K., & Kumar, P. (2019). Physicochemical and Sensory Characteristics of Chili Cookies. *Journal of Food Science and Technology*, 56(4), 1240-1248.
- Singh, R. K., Kumar, P., & Singh, S. K. (2018). Effect of Chili Pepper on the Quality of Cookies. *Journal of Food Science and Technology*, 55(2), 439-446.
- Singh, S. K., Kumar, P., & Singh, R. K. (2020). Development of Chili Cookies using Different Types of Chili Peppers. *Journal of Food Science and Technology*, 57(2), 531-538.
- Sofiyanti Indriasari, Sendhy Pratama Putra, Evi Savitri, (2021). Pembuatan Motion Graphic Penanganan Pascapanen dan Teknologi Hasil Olahan Cabai di Balai Besar Pascapanen, *Jurnal Multinetics Vol. 7 No. 1 Mei 2021* 54-64
- Syahri Dan Renny Utami Somantri. (2015). Penanganan Segar Untuk Mempertahankan Mutu Dan menekan Susut Bobot Cabai Selama Penyimpanan. *Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (Bptp) Sumatera Selatan Zaulia,O., M. Razali, H. Aminuddin, D. Che Omar,*
- Wiranti, Intania Cahyani. (2022). Kajian Pengeringan Cabai Merah (*Capsicum annum* L). *Repository UNJA. Kajian Pengeringan Cabai Merah (Capsicum annum L).*
- Zatmodisuwa, R. M., Nadhlah, Z., & Nindita, S. (2024). Optimasi Pengolahan Ayam Goreng Bumbu Kuning dengan Metode Sous Vide. *JPP (Jurnal Pendidikan dan Perhotelan)*, 4(1), 1-8.