

Dr. Ir. Etik Puji Handayani, M.Si
Tri Aristi Saputri, S.Kom., M.Ti
Ir. Rakhmiati, MTA



Cabai *Sehat* dan **Bisnis Produk Olahan**



Cabai Sehat dan Bisnis Produk Olahan

Cabai merupakan salah satu tanaman yang sangat populer dan banyak digunakan dalam berbagai masakan di seluruh dunia. Rasanya yang pedas dan kaya akan nutrisi menjadikan cabai sebagai bahan makanan yang tak tergantikan bagi banyak orang. Namun, dalam proses budidayanya, cabai juga rentan terhadap serangan hama dan penyakit serta dapat dipengaruhi oleh kondisi lingkungan yang tidak optimal.

Buku ini, "Cabai Sehat dan Bisnis Produk Olahan" hadir untuk memberikan panduan lengkap kepada Masyarakat supaya komoditas cabai bukan lagi sebagai komoditas penyebab munculnya inflasi. Dalam buku ini berisi tentang budidaya cabai secara sehat dengan penggunaan agen hayati (*Trichoderma*, *Beauveria*, dan *Metarhizium*), dilanjutkan dengan teknik penanganan, penyimpanan, dan pengolahan cabai untuk meningkatkan kualitas cabai setelah panen dan mengoptimalkan nilai tambah hasil panen cabai. Teknik Pengemasan, Pelabelan, dan branding serta Upaya Pemaksimalan Potensi Bisnis di Dunia Digital juga menjadi topik bahasan buku ini. Hal ini dapat terwujud sesuai dengan bidang kepakaran dari tim penulis.

Tim Penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada DRTPM Kemdikbudristek yang memberikan pembiayaan Kegiatan Pengabdian pada Masyarakat di Kampung KB Yosodadi, Metro Timur, Kota Metro sesuai Surat Perjanjian Pelaksanaan Program Pengabdian Masyarakat Nomor : 373/LL2/AL.04/2023, 538/SP-DW/PM/2023. Dari Pengalaman Ilmu dan Teknologi selama menjalankan Program kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat Pemula yang berjudul "Peningkatan Produksi Dan Diversifikasi Pangan Sehat Olahan Cabai Untuk Pengendalian Inflasi Kota Metro", kami sajikan dalam bentuk tulisan dalam buku ini.

CABAI SEHAT DAN BISNIS PRODUK OLAHAN

Dr. Ir. Etik Puji Handayani, M.Si.

Tri Aristi Saputri, S.Kom., M.Ti.

Ir. Rakhmiati, MTA.



eureka
media aksara

PENERBIT CV. EUREKA MEDIA AKSARA

CABAI SEHAT DAN BISNIS PRODUK OLAHAN

Penulis : Dr. Ir. Etik Puji Handayani, M.Si.
Tri Aristi Saputri, S.Kom., M.Ti.
Ir. Rakhmiati, MTA.

Desain Sampul: Eri Setiawan

Tata Letak : Salsabela Meiliana Wati

ISBN : 978-623-151-974-0

No. HKI : EC002023131474

Diterbitkan oleh: **EUREKA MEDIA AKSARA, DESEMBER 2023**
ANGGOTA IKAPI JAWA TENGAH
NO. 225/JTE/2021

Redaksi :
Jalan Banjaran, Desa Banjaran RT 20 RW 10 Kecamatan Bojongsari
Kabupaten Purbalingga Telp. 0858-5343-1992

Surel: eurekamediaaksara@gmail.com

Cetakan Pertama : 2023

All right reserved

Hak Cipta dilindungi undang-undang
Dilarang memperbanyak atau memindahkan sebagian atau seluruh
isi buku ini dalam bentuk apapun dan dengan cara apapun,
termasuk memfotokopi, merekam, atau dengan teknik perekaman
lainnya tanpa seizin tertulis dari penerbit

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kehadirat Allah SWT., atas berkat rahmat dan karunianya sehingga kami dapat menyelesaikan buku dengan judul “**Cabai Sehat dan Bisnis Produk Olahan**” tepat pada waktunya.

Penyusunan buku ini tidak lepas dari bantuan dan dukungan beberapa pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan banyak terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dan membimbing dalam proses penyusunan buku, serta semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu.

Penulis berharap bahwa buku ini dapat bermanfaat bagi kita semua. Penulis juga menyadari bahwa buku ini masih jauh dari kata sempurna dan banyak kekurangan. Oleh karena itu, penulis senantiasa mengharapkan kritik dan saran dari pembaca demi penyempurnaan buku yang penulis susun berikutnya.

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vi
BAB 1 PENDAHULUAN	1
BAB 2 BOTANI TANAMAN CABAI.....	6
A. Klasifikasi Tanaman Cabai	6
B. Botani Tanaman Cabai Merah.....	6
C. Syarat Tumbuh	7
BAB 3 DASAR-DASAR CABAI SEHAT	10
A. Mengenal Cabai: Varietas, Sifat, dan Keistimewaan....	10
B. Budidaya Cabai Sehat	11
C. Praktik Budidaya Organik untuk Kendalikan Inflasi ..	14
D. Pengendalian Hama dan Penyakit.....	18
BAB 4 AGEN HAYATI.....	20
A. Pengertian Agen Hayati.....	20
B. Manfaat Agen Hayati.....	20
C. Teknik Pembuatan <i>Tricoderma</i> sp, <i>Beauveria bassiana</i> dan <i>Metarhizium anisopliae</i>	22
BAB 5 PASCA PANEN.....	26
A. Pasca Panen Cabai	26
B. Pentingnya Penanganan Pasca Panen dan Pengolahan Cabai	28
C. Kerusakan Setelah Panen.....	29
BAB 6 PENGOLAHAN CABAI	36
A. Langkah Pengolahan Cabai.....	36
B. Jenis Olahan	38
BAB 7 PENGEMASAN DAN PELABELAN	44
A. Pengemasan	44
B. Pelabelan	44
BAB 8 BRANDING.....	49
A. Pengenalan Banding.....	49
B. Membangun Merek.....	53
BAB 9 PEMAKSIMALAN POTENSI BISNIS DI DUNIA DIGITAL.....	56
A. Pemasaran Online	56

B. Identifikasi Target Pasar.....	57
C. <i>Platform</i> Penjualan Online	59
D. Manajemen Persediaan dan Pengiriman	61
E. Pengukuran Kinerja.....	63
F. Studi Kasus Sukses dalam <i>Branding</i> dan Penjualan Online.....	65
G. Tips Praktis Kesuksesan Bisnis Online	66
H. Sumber Daya Tambahan untuk Pemahaman <i>Branding</i> dan Penjualan Online	68
I. Kiat Menghadapi Tantangan dalam <i>Branding</i> dan Penjualan Online.....	70
J. Keamanan Online dalam Penjualan Online	71
BAB 10 ETIKA BISNIS DIGITAL	74
A. Pengenalan Etika Bisnis.....	74
B. Etika dalam Berinteraksi dengan Pelanggan.....	74
C. Etika dalam Berinteraksi dengan Pesaing	75
D. Etika dalam Tanggung Jawab Sosial Perusahaan (CSR)	75
DAFTAR PUSTAKA	76
TENTANG PENULIS	78

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Alat dan Bahan yang digunakan dalam Pemiakan Tricodherma sp., Beauveria bassiana dan Metarhizium anisopliae	22
Gambar 2. Penyiapan Tepung Beras atau Tepung Ketan Sesuai untuk Tricodherma sp., beauveria bassiana dan Metarhizium anisopliae	23
Gambar 3. Pencampuran Semua Bahan Pemiakan	23
Gambar 4. Penyaringan Bahan Pemiakan.....	24
Gambar 5. Sterilisasi Bahan Pemiakan	24
Gambar 6. Penanaman Isolate	25
Gambar 7. Produk Cabe Bubuk Hasil Pelatihan di Kampung KB Yosodadi, Kota Metro	39
Gambar 8. Produk Abon Cabe Hasil Pelatihan di Kampung KB Yosodadi, Kota Metro	40
Gambar 9. Produk Saos Cabe Hasil Pelatihan di Kampung KB Yosodadi, Kota Metro	42
Gambar 10. Produk minyak cabe hasil pelatihan di Kampung KB Yosodadi, Kota Metro	42
Gambar 11. Produk Manisan Cabe Hasil Pelatihan Di Kampung KB Yosodadi, Kota Metro	43

BAB

1

PENDAHULUAN

Budidaya cabai sehat memiliki dampak yang signifikan dalam menekan inflasi, terutama pada sektor pangan. Hal ini terkait dengan stabilnya ketersediaan pasokan yang berimbang terhadap stabilnya harga. Budidaya cabai dengan memanfaatkan lahan pekarangan yang dimiliki masyarakat dan lahan produksi yang kosong memastikan ketersediaan pasokan yang stabil dan cukup untuk memenuhi permintaan pasar. Tanaman cabai yang sehat dalam proses produktif akan menghasilkan hasil panen yang melimpah, sehingga mencegah kelangkaan dan peningkatan harga yang signifikan. Dengan pasokan yang cukup, harga cabai dapat tetap stabil atau bahkan mengalami penurunan. Ini penting untuk menjaga inflasi di sektor pangan agar tetap terkendali. Harga yang stabil juga memberikan kepastian bagi konsumen dan produsen, serta membantu mengurangi beban ekonomi bagi masyarakat.

Cabai adalah bahan makanan yang penting dalam berbagai masakan dan kultur kuliner di banyak negara. Dengan budidaya cabai sehat yang berhasil, masyarakat memiliki akses ke pangan yang kaya nutrisi dan variasi rasa, yang mendorong diversifikasi pola makan. Diversifikasi pangan membantu mengurangi ketergantungan pada bahan pangan tertentu dan menciptakan kestabilan pasokan pangan.

Melalui upaya budidaya cabai sehat, dapat terjadi pengurangan inflasi di sektor pangan dan mendorong kestabilan ekonomi secara keseluruhan. Ini membawa manfaat bagi petani, konsumen, dan perekonomian nasional. Budidaya cabai sehat yang

BAB 2

BOTANI TANAMAN CABAI

A. Klasifikasi Tanaman Cabai

Tanaman cabai adalah tanaman yang berasal dari daerah tropis dan subtropik, cabai dapat masuk ke Asia karena adanya pedagang dari Portugis dan Spanyol. Sampai saat ini cabai memiliki 20 spesies yang berada dan berkembang di benua Amerika tetapi hanya 4 macam spesies yang dikenal orang Indonesia yaitu cabai rawit, cabai besar, cabai keriting, dan paprika.

Tanaman cabai dapat diklasifikasikan sebagai berikut:

Kingdom	: Plantae
Divisi	: Spermatophyta
Kelas	: Dicotyledonae
Ordo	: Solanales
Famili	: Solanaceae
Genus	: <i>Capsicum</i>
Spesies	: <i>Capsicum frutescens</i> L.

B. Botani Tanaman Cabai Merah

Akar tanaman cabai menyebar, tetapi dangkal. Cabang dan rambut akar banyak terdapat di permukaan tanah, semakin ke dalam akar tersebut semakin berkurang. Ujung akar tanaman cabai hanya dapat menembus tanah sedalam 30-40 cm.

Batang cabai dibedakan menjadi dua macam yaitu batang utama dan batang sekunder. Batang utama berwarna coklat hijau, berkayu panjang antara 20-28 cm dan diameter batang

BAB 3

DASAR-DASAR CABAI SEHAT

A. Mengenal Cabai: Varietas, Sifat, dan Keistimewaan

Cabai, dengan segala warna, bentuk, dan tingkat kepedasannya yang berbeda, adalah salah satu bumbu yang paling menggglobal di dunia kuliner. Saat kita memasuki dapur-dapur di seluruh dunia, kita akan menemukan berbagai jenis cabai yang digunakan dalam beragam masakan. Tapi, seberapa baik kita mengenal cabai ini?

Cabai adalah bagian dari keluarga tumbuhan Solanaceae, yang juga mencakup tomat dan kentang. Salah satu ciri paling mencolok dari cabai adalah rasa pedasnya, yang disebabkan oleh senyawa kimia bernama capsaicin. Namun, cabai bukan hanya tentang rasa pedas; mereka juga memberikan kompleksitas rasa dan aroma yang unik untuk setiap hidangan.

Varietas cabai yang ada sangatlah beragam. Ada yang berwarna merah, kuning, hijau, oranye, atau bahkan ungu. Mereka dapat memiliki bentuk yang panjang dan meruncing, seperti cabai jalapeno, atau berbentuk bulat seperti cabai bell. Ini adalah salah satu keistimewaan cabai - kemampuan mereka untuk memberikan warna dan tekstur pada hidangan. Selain rasa dan warna, cabai juga bervariasi dalam tingkat kepedasannya. Skala Scoville digunakan untuk mengukur tingkat kepedasan cabai, mulai dari varietas yang hampir tidak pedas seperti cabai bell hingga varietas yang sangat pedas seperti cabai Carolina Reaper yang memegang rekor sebagai cabai terpedas di dunia. Namun, cabai bukan hanya tentang rasa

BAB

4

AGEN HAYATI

A. Pengertian Agen Hayati

Agen hayati, juga dikenal sebagai agen pengendalian hayati atau agen pengendalian biologis, adalah organisme hidup atau komponen biologis yang digunakan dalam praktik pertanian untuk mengendalikan hama, penyakit, atau gulma yang merusak tanaman. Agen hayati ini bertindak sebagai alternatif yang lebih alami dan berkelanjutan daripada pestisida kimia, dan berperan dalam menjaga keseimbangan ekosistem pertanian. Agen hayati bisa berupa organisme hidup, seperti serangga pemangsa, fungi, bakteri, atau virus, yang digunakan untuk mengendalikan hama dan penyakit tanaman dan gulma.

B. Manfaat Agen Hayati

1. *Trichoderma* sp.

Trichoderma sp. mampu menekan perkembangan penyakit antraknosa (*Colletotrichum capsici* Sydow.) pada tanaman cabai rawit (*Capsicum frutescens* L.) Ameriana. Jamur *Trichoderma* sp. mampu menekan perkembangan penyakit antraknosa pada tanaman cabai rawit. Jamur *Trichoderma* spp. dapat menginfeksi jamur *Colletotrichum capsici*, penyebab penyakit antraknosa, dan mencegahnya menginfeksi tanaman cabai rawit. Penelitian yang dilakukan oleh Muliani et al. (2019) menunjukkan bahwa jamur *Trichoderma* sp. dapat menurunkan luas serangan penyakit antraknosa hingga 70%.

BAB 5

PASCA PANEN

A. Pasca Panen Cabai

Cabai merupakan salah satu komoditas hortikultura yang sangat dibutuhkan masyarakat Indonesia dengan nilai ekonomis yang tinggi. Cabai juga mudah mengalami kemunduran mutu (perishable) serta daya simpan yang sangat singkat (dua sampai dengan empat hari). Oleh karena itu, diperlukan penanganan pasca panen mulai dari panen sampai dengan pengangkutan yang dilakukan secara berhati-hati.

Cabai merah termasuk dalam buah klimakterik, yaitu setelah panen masih mempunyai peningkatan atau kenaikan laju respirasi sebelum pemasakan yang ditandai dengan peningkatan CO₂ secara mendadak (Widodo dkk., 2013). Hal ini ditunjukkan oleh produksi karbondioksida yang rendah pada permulaan (preklimakterik), yang diikuti dengan kenaikan yang tiba-tiba (Climacteric rise), puncak klimakterik (Climacteric peak) dan akhirnya menurun (post climacteric) dan terjadi senescen. Senescen adalah suatu stadia terakhir dalam perkembangan organ yang pada intinya merupakan rangkaian peristiwa yang irreversible dan menyebabkan kerusakan dan yang pada akhirnya kematian pada sel-sel. Menurut Gardjito dkk., (2013), masa simpan buah klimakterik tergolong pendek sehingga mempercepat terjadinya kerusakan pascapanen.

BAB 6 | PENGOLAHAN CABAI

A. Langkah Pengolahan Cabai

Saat panen raya, produksi cabai berlimpah yang melebihi kebutuhan pasar. Kelebihan produksi cabai ini secara tidak langsung menyebabkan terjadinya penurunan harga sampai di bawah Harga Pokok Produksi (HPP) dan membuat ketidakpastian harga yang diinginkan oleh petani . Kelebihan produksi cabai dapat diatasi dengan melakukan penanganan pascapanen. Penangan pascapanen dapat dilakukan dengan berbagai cara, salah satunya dengan pengolahan dan pengawetan cabai yaitu pembuatan produk turunan dari cabai itu sendiri. Produk turunan memiliki kelebihan antara lain lebih praktis, memiliki umur simpan yang panjang dan dapat meningkatkan harga dari cabai itu sendiri. Cabai merah dapat dipasarkan dalam berbagai bentuk, seperti; cabai muda atau hijau, buah tua, buah segar, bahan industri (giling, kering, tepung), olahan, dan hasil industri.

Pengolahan adalah perlakuan mekanis, fisik, kimia, dan biologi yang diberikan kepada komoditas dalam hal ini cabai untuk memperoleh produk dengan mutu yang lebih baik yang bertujuan untuk mengawetkan produk pertanian agar dapat disimpan dalam waktu yang lama. Cabai dapat diolah menjadi cabai kering, tepung cabai, pasta cabai, bumbu instan cabai, kripik cabai, manisan cabai dan lain-lain. Adapun tahapan pengolahan cabai adalah sebagai berikut:

BAB

7

PENGEMASAN DAN PELABELAN

A. Pengemasan

Pengemasan digunakan sebagai pelindung dalam bahan pangan untuk menghindari kerusakan fisik, kimia, dan mikrobiologi yang tidak diinginkan, biasanya pengemasan dilakukan di akhir pengolahan. Setelah produk olahan cabai selesai selanjutnya dapat segera dikemas untuk menghindari penyerapan kembali uap air. Jenis penggunaan kemasan plastik dapat menggunakan sealer untuk menutupnya. Sedangkan karung plastik yang dilapisi plastik tipis untuk menahan uap air dari luar juga dapat digunakan untuk mengemas cabai kering atau cabai bubuk dalam jumlah besar. Kemasan lain yang bisa digunakan dalam aluminium foil.

B. Pelabelan

Setelah dikemas, produk cabai yang dihasilkan ini diberi label. Label di tempelkan pada bagian tengah kemasan. Berdasarkan Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 69 tahun 1999 tentang label dan iklan pangan. Keterangan pada kemasan sekurang-kurangnya :

1. Nama produk;
2. Daftar bahan yang digunakan;
3. Berat bersih atau isi bersih;
4. Nama dan alamat pihak yang memproduksi; dan
5. Tanggal, bulan, dan tahun kedaluwarsa.

BAB

8

BRANDING

A. Pengenalan Branding

1. Pentingnya *Branding* dalam Dunia Bisnis

a. Membangun Identitas dan Kesan yang Kuat

Dalam dunia bisnis yang kompetitif, merek yang kuat akan membantu membedakan produk kita dari pesaing. Dengan identitas yang kuat, maka pelanggan akan mengenali serta mengingat merek kita dengan mudah.

b. Menciptakan Kesadaran (*Awareness*)

Branding dapat membantu menciptakan kesadaran mengenai produk-produk yang kita miliki diantara pelanggan potensial. Hal ini tentu penting, terutama jika kita berusaha memasarkan produk-produk seperti hasil olahan cabai yang mungkin tidak sepopuler merek ternama. Tujuan utama dari branding adalah menciptakan kesadaran tentang merek Kita di antara target pasar Kita. Kesadaran merek membuat orang mengenali dan mengingat merek Kita ketika mereka melihat logo, nama, atau pesan merek Kita.

c. Membangun Kepercayaan Pelanggan

Branding yang konsisten dan positif dapat membantu membangun kepercayaan pelanggan. Pelanggan yang percaya, akan cenderung memilih produk kita daripada merek lain yang kurang dikenal.

BAB 9

PEMAKSIMALAN POTENSI BISNIS DI DUNIA DIGITAL

A. Pemasaran Online

Pemasaran online adalah strategi penting dalam era digital saat ini. Ini melibatkan penggunaan berbagai alat dan teknik online untuk mencapai audiens, mempromosikan produk atau layanan, dan membangun merek yang kuat di dunia digital.

1. Aspek Pemasaran Online

a. Penggunaan Media Sosial

Media sosial adalah platform yang kuat untuk berinteraksi dengan pelanggan, membangun hubungan, dan mempromosikan merek Kita. Posting rutin, berbagi konten bermanfaat, dan berinteraksi dengan audiens adalah kunci keberhasilan di media sosial.

b. Pembuatan Situs Web yang Menarik

Situs web adalah pusat dari kegiatan pemasaran online Kita. Pastikan itu informatif, mudah dinavigasi, dan responsif (mobile-friendly). Selain itu, fokus pada desain yang menarik dan konten yang relevan.

c. Optimisasi Mesin Pencari (SEO)

SEO adalah teknik untuk meningkatkan peringkat situs web Kita di hasil mesin pencari seperti Google. Ini melibatkan pengoptimalan konten, struktur situs, kata kunci, dan link building.

BAB 10 | ETIKA BISNIS

A. Pengenalan Etika Bisnis

Etika bisnis adalah seperangkat prinsip dan nilai-nilai yang mengatur perilaku dan interaksi dalam dunia bisnis.

B. Etika dalam Berinteraksi dengan Pelanggan

1. Kepuasan Pelanggan

Prioritaskan kepuasan pelanggan sebagai tujuan utama. Selalu berusaha memberikan produk atau layanan yang berkualitas dan memenuhi harapan pelanggan.

2. Transparansi

Selalu berkomunikasi dengan jujur dan transparan dengan pelanggan. Hindari praktik-praktik yang dapat menyesatkan atau mengelabui pelanggan.

3. Privasi Pelanggan

Lindungi privasi pelanggan dengan cermat. Jangan berbagi atau memanfaatkan data pelanggan tanpa izin yang sah.

4. Tanggapan Terhadap Keluhan

Tanggapi keluhan pelanggan dengan cepat dan dengan sikap yang memperlihatkan bahwa Anda peduli dengan masalah mereka. Bantu mereka menyelesaikan masalah dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Ariyanto, Shodiq Eko, and Nova Laili Wisuda. "Peningkatan Pendapatan Masyarakat Melalui Penerapan Teknologi Budidaya Cabe di Pekarangan." *Muria Jurnal Layanan Masyarakat* 1.1 (2019).
- Amrizal, Arif. 2012. Effect OF The Organic Fertilizers Guano and Tithonia (*Tithonia diversifolia*) On The Growth And Yield Of Sweet Corn (*Zea mays saccharata* Sturt). Hasil Penelitian Tanaman Pangan: 5 hal.
- Alexander Sonny Keraf. Membangun citra bisnis sebagai profesi luhur. 1991
- Ali, Mahrus. "Budidaya Tanaman Cabai Rawit." (2017).
- Adawyah. R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Jakarta: Bumi Aksara
- Bertham, Yudhy Harini, Abimanyu Dipo Nusantara, and Sukisno Sukisno. "Sosialisasi Dan Pendampingan Paket Teknologi Hayati Untuk Budidaya Cabe Di Kawasan Pesisir Bengkulu." *Dharma Raflesia: Jurnal Ilmiah Pengembangan dan Penerapan IPTEKS* 14.2 (2016).
- Buckle, K.A., R.A. Edwars, H.A. Fleet, M. Wootton. 1985. Ilmu Pangan.
Dit erjemahkan oleh Purnomo H, Adiono. UI Press. Jakarta
- Etik Puji Handayani, Tri Aristi Saputri. 2023. Kendalikan Inflasi Dengan Pendampingan Gertapaga Cabai Sehat. Prosiding Seminar Nasional Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat (Snppm) Universitas Muhammadiyah Metro.
- Gardjito M.G dan Swasti Y.R. 2013. Fisiologi Pasca Panen. Gajah Mada
University Press, 274 hal
- Ibrahim D. Manajemen Pemasaran dengan Pendekatan Digital Marketing. 2021. Indomedia Pustaka Cv

- Lukit Santoso, Tri Aristi Saputri, Muhammad Nur Ikhsanto. Aplikasi E-Marketplace Penjualan Hasil Pertanian Dan Perikanan Pada Dinas Ketahanan Pangan Dan Perikanan Kota Metro. *Journal Computer Science and Information Systems: J-Cosys*.
- Muchtadi, TR., & Sugiyono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB, Bogor.
- Novalinda, N. A. dan D. (2010). Teknologi pengolahan saus cabai berkualitas dan keamanan pangannya ditingkat petani provinsi jambi.
- Syahri Dan Renny Utami Somantri. 2015. Penanganan Segar Untuk Mempertahankan Mutu Danmenekan Susut Bobot Cabai Selama Penyimpanan. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (Bptp) Sumatera Selatan Zaulia,O., M. Razali, H. Aminuddin, D. Che Omar,
- Windu Adi Pradana, Tri Aristi Saputri. PENERAPAN METODE CERTAINTY FACTOR PADA SISTEM PAKAR DIAGNOSA PENYAKIT TANAMAN CABAI. *Jurnal Informasi dan Komputer*

TENTANG PENULIS



Dr. Ir. Etik Puji Handayani, M.Si.

Lahir di Lampung Tengah pada tanggal 17 Maret 1968. Pendidikan Penulis diawali di SDN I Pekalongan, Lampung Timur, SMPN I Kota Metro, SMAN I Kota Metro dan baru pada tahun 1991 mendapat Gelar Sarjan Pertanian (Ir) dari Program Studi Ilmu Tanah, Fakultas Pertanian Universitas Lampung.

Pada tahun 2001 mendapat gelar Master of Science (M.Si) dari Program Studi Ilmu Tanah, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor, kemudian, Gelar Doktor (Dr) baru dapat diraih pada tahun 2009 dari Program Studi Ilmu Tanah, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Selama studi di Pascasarjana IPB, pada tahun 2008, penulis study literature ke Murdoch University, West Australia selama 4 (empat) Bulan. Mulai dari tahun 1994, penulis tercatat sebagai Pegawai Negeri Sipil Dipekerjakan (PNSD), saat ini pada Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian (STIPER) Dharma Wacana Metro. Beberapa Mata kuliah yang diampu adalah Dasar Ilmu Tanah, Konservasi tanah, Nutisi tanaman, pupuk dan pemupukan, dan Ekologi tanaman. Penulis aktif mengikuti seminar nasional dan internasional serta tergabung dalam organisasi Profesi Himpunan Ilmu Tanah Indonesia (HITI)



Ir. Rakhmiati, MTA.

Lahir di Tanjung Karang pada tanggal 8 April 1963. Penulis sekolah di Sekolah Dasar Negeri. 18 Tanjung Karang lulus tahun 1975. Melanjutkan ke Sekolah Menengan Pertama Negeri II Tanjungkarang Lulus tahun 1979, kemudian melanjutkan Sekolah Menengah Atas II Tanjungkarang lulus tahun 1982. Pada tahun 1982 penulis melanjutkan pendidikan di Universitas Lampung, Fakultas Pertanian dengan jurusan Budidaya Partanain (BDP) serta S2 jurusan Teknologi Agroindustri juga di Unversitas Lampung. Saat ini penulis tercatat sebagai Pegawai Negeri Sipil Dipekerjakan (PNSD) Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian (STIPER) Dharma Wacana Metro. Beberapa Mata kuliah yang diampu adalah Teknologi Pasca Ppanen, Tekhnologi Hasil Pertanian, Pangan dan Gizi serta Rancangan Percobaan 1 dan 2. Penulis sering mengikuti Lokakarya dan Seminar Nasional serta tergabung dalam organisasi Profesi seperti Himpunan Agronomi Indonesia (Peragi), Himpunan Ilmu Tanah Indonesia (HITI)



Tri Aristi Saputri

Lahir di Lampung Tengah pada 11 Januari 1986. Saat ini merupakan seorang pengajar di STMIK Dharma Wacana Metro Lampung. Mengenyam pendidikan dasar di SD Negeri 1 Sidokerto Lampung Tengah, SMP Negeri 1 Trimurjo Lampung Tengah serta melanjutkan di SMA N 3 Metro dan lulus pada 2004.

Pernah menyelesaikan Diploma3 prodi Manajemen Informatika di STMIK Teknokrat Bandar Lampung, kemudian menyelesaikan S1 Sistem Informasi di STMIK Teknokrat Bandar Lampung serta menyelesaikan studi Pascasarjana di IBI Darmajaya pada prodi Magister Manajemen Teknik Informatika dalam waktu 3 semester. Telah menikah sejak 03 April 2010 dengan Tri Haryudi dan dikaruniai 2 orang anak bernama Arfa Khalis Abqari Yudhistira dan Arsha Khaliseza Yudhistira.

Saat ini Aristi telah memiliki karya berupa buku dengan judul Media Teknologi pembelajaran di masa pandemi covid 19 dan Sistem Informasi Manajemen, serta beberapa penelitian dalam bidang informatika. Anak bungsu dari tiga bersaudara ini juga seorang bhayangkari yang aktif dalam beberapa kegiatan di masyarakat di Lampung Tengah.



REPUBLIK INDONESIA
KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA

SURAT PENCATATAN CIPTAAN

Dalam rangka perlindungan ciptaan di bidang ilmu pengetahuan, seni dan sastra berdasarkan Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta, dengan ini menerangkan:

Nomor dan tanggal permohonan : EC002023131474, 13 Desember 2023

Pencipta
Nama : **Dr. Ir. Etik Puji Handayani, M.SI, Tri Aristi Saputri, S.Kom., M.TI, dkk**

Alamat : Jl. Ikan Mas No. 54, Yosodadi, Metro Timur, Kota Metro, Lampung, Indonesia, Metro Timur, Metro, Lampung, -

Kewarganegaraan : Indonesia

Pemegang Hak Cipta
Nama : **Dr. Ir. Etik Puji Handayani, M.SI, Tri Aristi Saputri, S.Kom., M.TI, dkk**

Alamat : Jl. Ikan Mas No. 54, Yosodadi, Metro Timur, Kota Metro, Lampung, Indonesia, Metro Timur, Metro, Lampung, -

Kewarganegaraan : Indonesia

Jenis Ciptaan : **Buku**

Judul Ciptaan : **Cabai Sehat Dan Bisnis Produk Olahan**

Tanggal dan tempat diumumkan untuk pertama kali di wilayah Indonesia atau di luar wilayah Indonesia : 7 Desember 2023, di Purbalingga

Jangka waktu perlindungan : Berlaku selama hidup Pencipta dan terus berlangsung selama 70 (tujuh puluh) tahun setelah Pencipta meninggal dunia, dihitung mulai tanggal 1 Januari tahun berikutnya.

Nomor pencatatan : 000564428

adalah benar berdasarkan keterangan yang diberikan oleh Pemohon.
Surat Pencatatan Hak Cipta atau produk Hak terkait ini sesuai dengan Pasal 72 Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta.

a.n. MENTERI HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA
Direktur Hak Cipta dan Desain Industri



Anggoro Dasananto
NIP. 196412081991031002

Disclaimer:
Dalam hal pemohon memberikan keterangan tidak sesuai dengan surat pernyataan, Menteri berwenang untuk mencabut surat pencatatan permohonan.