

Training on Making Chili Sauce Without Preservatives for Housewives in Tampan District, Pekanbaru

Pelatihan Pembuatan Saus Sambal Tanpa Bahan Pengawet Bagi Ibu-Ibu Rumah Tangga di Kecamatan Tampan Pekanbaru

Febri Rahmi¹, Elfiandri^{*2}

¹Program Studi Akuntansi, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau

²Program Studi Ilmu Komunikasi, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau

*Corresponding author's e-mail: elfiandri@uin-suska.ac.id

Abstract

The purpose of community service activities is to improve knowledge and skills in making chili sauce without preservatives so that they can open their own business. This activity was carried out in Tuah Madani Village, Tuah Madani District, Pekanbaru. Housewives became participants in this training. The facilitator of the activity is a lecturer. Training methods were tutorials, dialogues, and practices. The tutorial method involves the knowledge of raw materials, tools, and the process of making chili sauce. Then the material on financial management and business communication, discussion, and question and answer. In the practice method, it is applied when giving practice to make good and quality chili sauce without preservatives. In this activity, an evaluation was also carried out before and after the delivery of the material to measure the success rate of the activity by distributing questionnaires to the training participants. The results of the activity stated that there was an increase in the knowledge and understanding of participants in the process of making chili sauce without preservatives. They are interested in opening their own business because it increases family income. This activity is felt to have many benefits and needs to be continued in the future.

Keywords: Chili Sauce, Without Preservatives, Housewives.

Abstrak

Tujuan kegiatan pengabdian Masyarakat adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan skill membuat saus sambal tanpa bahan pengawet sehingga mampu membuka usaha sendiri. Kegiatan ini dilaksanakan di Kelurahan Tuah Madani, Kecamatan Tuah Madani, Pekanbaru. Ibu-ibu rumah tangga menjadi peserta pelatihan ini. Pelaksana kegiatan adalah dosen. Metode pelatihan dalam bentuk tutorial, dialog dan praktik. Metode tutorial diberikan yang berkaitan dengan pengetahuan bahan baku, alat, dan proses membuat saus sambal. Kemudian materi pengetahuan pengelolaan keuangan dan komunikasi bisnis, diskusi dan tanya jawab. Pada metode praktik, diterapkan ketika pemberian praktik membuat saus sambal yang baik dan berkualitas tanpa bahan pengawet. Pada kegiatan ini juga dilakukan evaluasi sebelum dan setelah penyampaian materi untuk mengukur tingkat keberhasilan kegiatan dengan cara membagikan kuesioner kepada peserta pelatihan. Hasil kegiatan menyatakan bahwa terdapat peningkatan pengetahuan dan pemahaman peserta dalam proses pembuatan saus sambal tanpa bahan pengawet. Mereka tertarik untuk membuka usaha sendiri karena diyakini dapat meningkatkan penghasilan keluarga. Kegiatan ini dirasakan banyak manfaatnya dan perlu untuk dilanjutkan di masa yang akan datang.

Kata Kunci: Saus Sambal, Tanpa Bahan Pengawet, Ibu Rumah Tangga.

PENDAHULUAN

Kejenuhan, kelelahan, dan tuntutan kebutuhan hidup ini akan mendorong untuk meninggalkan pekerjaan lama, yaitu hanya sebagai pegawai atau karyawan di

suatu perusahaan atau institusi, dan menjadi memiliki sebuah usaha dengan penghasilan yang tinggi. Memulai usaha baru tidak perlu memiliki modal besar, akan tetapi bisa berawal dari hobi. Seorang ibu rumah tangga yang hobi memasak dan mencoba resep-resep baru kemudian berubah menjadi pengusaha katering terkenal. Ini karena kecintaan pada pekerjaannya dan semangat untuk terus belajar menyempurnakan kemampuannya. Hobi yang bisa dijadikan usaha memiliki ciri-ciri sebagai berikut (Grafidia, 2014): (1). Terus-menerus. (2) Memiliki nilai jual tinggi (berharga). (3). Mampu memotivasi. (4). Tetap menarik. Octavia, (2018) menambahkan cara mengubah hobi menjadi bisnis menguntungkan antara lain: (1) membuat perencanaan bisnis; (2). Lakukan promosi di awal bisnis; (3). Maksimalkan waktu berbisnis; (4). Melakukan bisnis online; (5). Jalin networking. Salah satu bidang usaha yang bisa berasal dari hobi adalah usaha membuat saus sambal. Usaha saus sambal merupakan salah satu jenis usaha ekonomi kreatif yang bisa menyerap tenaga kerja secara mandiri.

Pada saat ini sambal banyak diproduksi dan dipasarkan, khususnya di supermarket seperti sambal atau saus cabe, di mana saus ini biasanya tidak diberi warna, warnanya merah alami. Selain itu, sambal jadi lain yang banyak tersedia di pasaran, meskipun tidak sebanyak saus atau sambal cabe, antara lain sambal goreng hati, sambal balado, sambal lampung, sambal Bandung, sambal terasi, sambal pecel dan lain-lain.

Saus cabe merupakan salah satu bahan penyedap dan penambah rasa pada makanan terutama pada makanan kecil seperti perkedel, bakwan, otak-otak dan lainnya merupakan padanan bagi saus cabe. Selain makanan kecil, makanan besar seperti bakso, mi ayam, spageti, hamburger, dan seafood seakan tidak lengkap jika tanpa menggunakan saus cabe. Pasar yang luas dan bahan baku yang tersedia memberikan peluang yang cukup besar untuk mendirikan industri kecil pengolahan saus cabe. Sebelum mendirikan usaha, tentunya perlu mempelajari seluk-beluk mengenai industri pembuatan saus cabe. Permasalahan seperti bahan baku, proses produksi, pemasaran dan analisis usaha perlu dikuasai oleh orang yang ingin berusaha dalam industri saus cabe.

Salah satu keunggulan dari industri saus cabe adalah ketersediaan bahan baku yang melimpah, apalagi saat panen raya. Walaupun pada saat-saat tertentu harga cabe dapat meningkat tajam, pengusaha dapat mensiasatinya dengan cara melakukan persediaan bahan baku atau bahan setengah jadi.

Proses produksi saus cabe dapat dengan mudah dipelajari. Proses produksi ini menggunakan peralatan yang sederhana dan harganya relatif murah. Peningkatan kapasitas produksi dapat dilakukan dengan mudah dengan menambah peralatan atau meningkatkan kapasitas peralatan. Oleh karena itu, pengusaha dengan modal relatif kecil pun sudah dapat menjalankan industri saus cabe.

Pasar saus cabe sangat luas meliputi anak-anak dan orang dewasa, konsumsi rumah tangga atau konsumsi usaha, serta kalangan menengah ke bawah atau kalangan menengah ke atas. Pengusaha dapat memilih segmen pasar mana yang akan menjadi fokusnya.

Peluang usaha saus sambal dewasa ini masih tetap eksis untuk memenuhi kebutuhan individu dan entitas, baik jumlah besar maupun jumlah kecil, yang dapat

menyentuh pelosok-pelosok Indonesia yang dipisahkan oleh sungai dan lautan. Hal ini dikarenakan usaha saus sambal dapat meningkatkan pendapatan masyarakat yang berada di lokasi jauh dan terpencil dari kota besar.

Usaha saus sambal sangat diperlukan bagi suatu daerah untuk membekali generasi muda yang putus sekolah untuk menciptakan lapangan kerja. Usaha saus sambal ini tidak memerlukan latar belakang pendidikan tinggi, tetapi membutuhkan jiwa wirausaha, ketekunan, kreasi serta inovasi yang tinggi agar bisa bertahan dan bersaing.

Usaha saus sambal merupakan salah satu bentuk kegiatan yang perlu mendapat dukungan dari berbagai pihak, salah satunya dari perguruan tinggi. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat merupakan bagian dari Tri Dharma Perguruan Tinggi dan bentuk kepedulian akademisi untuk membantu pemerintah dalam mengatasi permasalahannya.

Salah satu bentuk usaha yang diyakini bisa menaikkan taraf hidup masyarakat dapat dimulai dari usaha ekonomi kreatif. Usaha tersebut adalah usaha saus sambal. Permasalahan yang terjadi ketika ibu-ibu rumah tangga akan memulai usahanya antara lain adalah keterbatasan skill dan pemasaran. Sementara itu peluang usaha ini sangat besar karena semua kalangan menyukai produk saus sambal cabe.

Pada bisnis skala kecil seperti bisnis rumahan, bisnis perorangan, industri rumah tangga, di awal tahun operasinya selalu mengalami kegagalan, berkisar 70%, sisanya 30% terseok-seok di tahun kedua. Usaha skala kecil ini, dari 30% yang berhasil bertahan di tahun ketiga, hanya 10% yang beruntung bisa bertahan hidup sampai tahun kelima. Yang benar-benar berumur panjang dan sukses tak sampai 1% dari sisanya. Mengapa? Hal ini disebabkan oleh banyak faktor, yaitu: modal minim, kurang pengalaman, keuangan yang payah, kesalahan manajemen, sedikit relasi, sampai terimbas resesi. Pendek kata, bisnis "balita" (usia di bawah lima tahun) memang rawan. Perlu pengelolaan ekstra ketat tapi dinamis, cerdas, plus kreatif. Sementara itu peluang usaha ini adalah ketersediaan sumber bahan baku cabe yang mudah diperoleh dan dukungan pemerintahan untuk mengembangkan usaha ekonomi kreatif.

Melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat pada ibu-ibu rumah tangga, diharapkan nantinya dapat membuka usaha. Usaha dimulai dari rumahan ini mampu berkembang menjadi Usaha Menengah Kecil dan Mikro (UMKM). Usaha rumahan bukan hanya pengisi waktu luang namun bisa menjadi penghasil utama. Pemilihan usaha yang tepat, dapat memenuhi kebutuhan pasar, memiliki nilai tinggi dan fleksibel merupakan karakteristik untuk membangun usaha yang mendatangkan penghasilan bulanan yang cukup untuk hidup layak hingga berkembang pesat. (bisniz.id, 2026).

Usaha saus sambal merupakan salah satu bentuk usaha yang dapat mendukung program pemerintah, yaitu mengurangi kemiskinan dan penciptaan lapangan kerja, sehingga nantinya diharapkan dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat pada umumnya.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk menciptakan varietas skill yang dipelajari oleh ibu-ibu rumah tangga dan membuka peluang usaha ekonomi kreatif bagi ibu-ibu rumah tangga. Kegiatan ini bermanfaat bagi ibu-ibu rumah tangga

untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan usaha pengolahan saos sambal dan mampu membuka lapangan kerja baru serta meningkatkan penghasilan mereka. Bagi perguruan tinggi merupakan penerapan pengetahuan dan pengalaman serta menjalin kerja sama dengan masyarakat sebagai wujud pelaksanaan tri darma perguruan tinggi. Kejenuhan, kelelahan, dan tuntutan kebutuhan hidup ini akan mendorong untuk meninggalkan pekerjaan lama, yaitu hanya sebagai pegawai atau karyawan di suatu perusahaan atau institusi, dan menjadi memiliki sebuah usaha dengan penghasilan yang tinggi. Memulai usaha baru tidak perlu memiliki modal besar, akan tetapi bisa berawal dari hobi. Seorang ibu rumah tangga yang hobi memasak dan mencoba resep-resep baru kemudian berubah menjadi pengusaha katering terkenal. Ini karena kecintaan pada pekerjaannya dan semangat untuk terus belajar menyempurnakan kemampuannya. Hobi yang bisa dijadikan usaha memiliki ciri-ciri sebagai berikut (Grafidia, 2014): (1). Terus-menerus. (2) Memiliki nilai jual tinggi (berharga). (3). Mampu memotivasi. (4). Tetap menarik. Octavia, (2018) menambahkan cara mengubah hobi menjadi bisnis menguntungkan antara lain: (1) membuat perencanaan bisnis; (2). Lakukan promosi di awal bisnis; (3). Maksimalkan waktu berbisnis; (4). Melakukan bisnis online; (5). Jalin networking. Salah satu bidang usaha yang bisa berasal dari hobi adalah usaha membuat saus sambal. Usaha saus sambal merupakan salah satu jenis usaha ekonomi kreatif yang bisa menyerap tenaga kerja secara mandiri.

Pada saat ini sambal banyak diproduksi dan dipasarkan, khususnya di supermarket seperti sambal atau saus cabe, di mana saus ini biasanya tidak diberi warna, warnanya merah alami. Selain itu, sambal jadi lain yang banyak tersedia di pasaran, meskipun tidak sebanyak saus atau sambal cabe, antara lain sambal goreng hati, sambal balado, sambal lampung, sambal Bandung, sambal terasi, sambal pecel dan lain-lain.

Saus cabe merupakan salah satu bahan penyedap dan penambah rasa pada makanan terutama pada makanan kecil seperti perkedel, bakwan, otak-otak dan lainnya merupakan padanan bagi saos cabe. Selain makanan kecil, makanan besar seperti bakso, mi ayam, spageti, hamburger, dan seafood seakan tidak lengkap jika tanpa menggunakan saus cabe. Pasar yang luas dan bahan baku yang tersedia memberikan peluang yang cukup besar untuk mendirikan industri kecil pengolahan saus cabe. Sebelum mendirikan usaha, tentunya perlu mempelajari seluk-beluk mengenai industri pembuatan saus cabe. Permasalahan seperti bahan baku, proses produksi, pemasaran dan analisis usaha perlu dikuasai oleh orang yang ingin berusaha dalam industri saus cabe.

Salah satu keunggulan dari industri saus cabe adalah ketersediaan bahan baku yang melimpah, apalagi saat panen raya. Walaupun pada saat-saat tertentu harga cabe dapat meningkat tajam, pengusaha dapat mensiasatnya dengan cara melakukan persediaan bahan baku atau bahan setengah jadi.

Proses produksi saus cabe dapat dengan mudah dipelajari. Proses produksi ini menggunakan peralatan yang sederhana dan harganya relatif murah. Peningkatan kapasitas produksi dapat dilakukan dengan mudah dengan menambah peralatan atau meningkatkan kapasitas peralatan. Oleh karena itu, pengusaha dengan modal relatif kecil pun sudah dapat menjalankan industri saus cabe.

Pasar saus cabe sangat luas meliputi anak-anak dan orang dewasa, konsumsi rumah tangga atau konsumsi usaha, serta kalangan menengah ke bawah atau kalangan menengah ke atas. Pengusaha dapat memilih segmen pasar mana yang akan menjadi fokusnya.

Peluang usaha saus sambal dewasa ini masih tetap eksis untuk memenuhi kebutuhan individu dan entitas, baik jumlah besar maupun jumlah kecil, yang dapat menyentuh pelosok-pelosok Indonesia yang dipisahkan oleh sungai dan lautan. Hal ini dikarenakan usaha saus sambal dapat meningkatkan pendapatan masyarakat yang berada di lokasi jauh dan terpencil dari kota besar.

Usaha saus sambal sangat diperlukan bagi suatu daerah untuk membekali generasi muda yang putus sekolah untuk menciptakan lapangan kerja. Usaha saus sambal ini tidak memerlukan latar belakang pendidikan tinggi, tetapi membutuhkan jiwa wirausaha, ketekunan, kreasi serta inovasi yang tinggi agar bisa bertahan dan bersaing.

Usaha saus sambal merupakan salah satu bentuk kegiatan yang perlu mendapat dukungan dari berbagai pihak, salah satunya dari perguruan tinggi. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat merupakan bagian dari Tri Dharma Perguruan Tinggi dan bentuk kepedulian akademisi untuk membantu pemerintah dalam mengatasi permasalahannya.

Salah satu bentuk usaha yang diyakini bisa menaikkan taraf hidup masyarakat dapat dimulai dari usaha ekonomi kreatif. Usaha tersebut adalah usaha saus sambal. Permasalahan yang terjadi ketika ibu-ibu rumah tangga akan memulai usahanya antara lain adalah keterbatasan skill dan pemasaran. Sementara itu peluang usaha ini sangat besar karena semua kalangan menyukai produk saus sambal cabe.

Pada bisnis skala kecil seperti bisnis rumahan, bisnis perorangan, industri rumah tangga, di awal tahun operasinya selalu mengalami kegagalan, berkisar 70%, sisanya 30% terseok-seok di tahun kedua. Usaha skala kecil ini, dari 30% yang berhasil bertahan di tahun ketiga, hanya 10% yang beruntung bisa bertahan hidup sampai tahun kelima. Yang benar-benar berumur panjang dan sukses tak sampai 1% dari sisanya. Mengapa? Hal ini disebabkan oleh banyak faktor, yaitu: modal minim, kurang pengalaman, keuangan yang payah, kesalahan manajemen, sedikit relasi, sampai terimbas resesi. Pendek kata, bisnis "balita" (usia di bawah lima tahun) memang rawan. Perlu pengelolaan ekstra ketat tapi dinamis, cerdas, plus kreatif. Sementara itu peluang usaha ini adalah ketersediaan sumber bahan baku cabe yang mudah diperoleh dan dukungan pemerintahan untuk mengembangkan usaha ekonomi kreatif.

Melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat pada ibu-ibu rumah tangga, diharapkan nantinya dapat membuka usaha. Usaha dimulai dari rumahan ini mampu berkembang menjadi Usaha Menengah Kecil dan Mikro (UMKM). Usaha rumahan bukan hanya pengisi waktu luang namun bisa menjadi penghasil utama. Pemilihan usaha yang tepat, dapat memenuhi kebutuhan pasar, memiliki nilai tinggi dan fleksibel merupakan karakteristik untuk membangun usaha yang mendatangkan penghasilan bulanan yang cukup untuk hidup layak hingga berkembang pesat. (bisniz.id, 2026).

Usaha saus sambal merupakan salah satu bentuk usaha yang dapat mendukung program pemerintah, yaitu mengurangi kemiskinan dan penciptaan lapangan kerja, sehingga nantinya diharapkan dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat pada umumnya.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk menciptakan varietas skill yang dipelajari oleh ibu-ibu rumah tangga dan membuka peluang usaha ekonomi kreatif bagi ibu-ibu rumah tangga. Kegiatan ini bermanfaat bagi ibu-ibu rumah tangga untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan usaha pengolahan saus sambal dan mampu membuka lapangan kerja baru serta meningkatkan penghasilan mereka. Bagi perguruan tinggi merupakan penerapan pengetahuan dan pengalaman serta menjalin kerja sama dengan masyarakat sebagai wujud pelaksanaan tri darma perguruan tinggi.

METODE

Penerapan suatu metode pengabdian sangat berkaitan dengan tujuan pengabdian itu dilakukan, sebab tujuan suatu metode pengabdian dilakukan adalah agar suatu kegiatan baik dalam konteks pengabdian dapat tercapai sebagaimana diharapkan. Di sisi lain, penggunaan atau penerapan suatu metode pengabdian bertujuan agar pengabdian tersebut dapat diukur serta dipertanggungjawabkan secara objektif mengenai hasil capaiannya.

Berkaitan dengan kegiatan pengabdian ini yang merupakan suatu bentuk pelatihan, metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini adalah metode pelatihan dalam bentuk tutorial dan praktik. Metode tutorial diterapkan pada materi yang berhubungan dengan pemahaman dan pengetahuan peserta mengenai pengelolaan keuangan dan komunikasi bisnis. Sedangkan metode praktik diterapkan sebagai aplikasi pemahaman dan pengetahuan mengenai usaha pembuatan saus sambal untuk mengukur kemampuan praktis atau skill peserta.

Kegiatan pelatihan kewirausahaan Usaha Pembuatan Saus Sambal Tanpa Bahan Pengawet dilaksanakan di RT.II RW.III Kelurahan Tuah Madani, Kecamatan Tampen. Kegiatan pertama diberikan dalam bentuk ceramah dengan bantuan infokus, diikuti dengan diskusi dan dilanjutkan dengan praktik pembuatan produk berupa saus sambal tanpa bahan pengawet.

Waktu kegiatan pelatihan dilaksanakan pada hari Sabtu, pada tanggal 15 Juli 2017. Pelaksanaan kegiatan pelatihan memerlukan waktu sekitar 4 jam. Peserta kegiatan pelatihan wirausaha Usaha Pembuatan Saus Sambal Tanpa Bahan Pengawet adalah ibu-ibu rumah tangga dengan kriteria berikut : 1). Memiliki jiwa dan semangat wirausaha (entrepreneurship); 2). Bersedia mengikuti pelatihan. Materi pelatihan terdiri dari: 1). Teknik Pembuatan Sambal Saus; 2). Manajemen keuangan wirausaha produksi saus sambal tanpa bahan pengawet; 3). Komunikasi bisnis adalah dasar pemasaran produk.

Metoda pelatihan kewirausahaan Usaha Pembuatan Saus Sambal tanpa bahan pengawet ini terbagi atas 3 teknik, yaitu: tutorial, dialog, dan praktik. Adapun metode tutorial pelatihan adalah sebagai berikut: Pertama, teknik produksi usaha saus sambal, meliputi penjelasan kepada peserta tentang bahan baku usaha pembuatan saus sambal tanpa bahan pengawet, tutorial proses produksi usaha

pembuatan saus sambal tanpa bahan pengawet, diskusi atau tanya jawab sekitar materi pelatihan, dan terakhir praktik usaha pembuatan saus sambal tanpa bahan pengawet oleh peserta pelatihan. Kedua, manajemen keuangan, meliputi: teknis pencatatan transaksi keuangan dan penyusunan laporan keuangan.

Sementara itu, metode pelatihan dalam bentuk praktik adalah praktik usaha pembuatan saus sambal tanpa bahan pengawet. Adapun ruang lingkup tahapan praktik pembuatan saus sambal tanpa bahan pengawet meliputi: pertama, praktik penyiapan bahan baku dan peralatan produksi. Kedua, praktik proses pembuatan produk. Ketiga, praktik pengemasan hasil produksi.

Bahan yang digunakan dalam pembuatan saus cabe antara lain cabe merah segar yang merupakan bahan terbanyak yang digunakan, bawang putih, garam, tomat, gula, asam cuka, tepung maizena, air dan natrium benzoat sebagai bahan pengawet. Misalnya untuk 1,5 kg cabe merah yang digunakan, diperlukan sekitar 0,5 kg bawang putih, 70 gram garam, 0,5 kg tomat, 60 gram gula, sekitar 40 ml asam cuka, 50 gram tepung maizena, 200 ml air dan 2 gram natrium benzoat (Koswara, 2009)

Menurut Trovicayana, (2023) bahan untuk membuat saus sambal tanpa pengawet adalah: 1). 250 gram Cabe merah; 2). 100 gram Cabe rawit; 3). 3 siung Bawang putih; 4). sesuai selera Garam; 5). sesuai selera Gula; 6). sesuai selera Jeruk nipis; 7). 2 sdm Maizena larutkan dgn 3sdm air; 8). 400-500 ml Air utk merebus. Cara membuatnya selama 60 menit adalah sebagai berikut: 1). rebus cabe, bawang putih hingga empuk; 2). Tunggu dingin, blender hingga halus..tambahkan air rebusan cabe utk tambahan, saring; 3). rebus hingga mendidih, tambahkan garam, gula dan air jeruk nipis; 4). masukkan larutan maizena. aduk cepat. tunggu hingga mendidih. matikan api; 5). setelah dingin tuang ke dalam botol yg sudah dicuci bersih. Simpan dalam lemari es (bisa tahan selama 2 bulan). Ditambahkan oleh yuyunanwar.com, (2012) untuk mengawali usaha saos dari rumahan dengan biaya yang relative murah yaitu dengan menggunakan peralatan dapur, bisa menggunakan saos kemasan botol PET atau kemasan botol kaca.

Fauziyah, (2025) mengatakan terdapat 5 cara membuat saus sambal tanpa pengawet yaitu: (1). Gunakan cabe segar; (2). Tumis semua bahan sampai matang; (3). Gunakan cuka atau jeruk nipis untuk keasamannya; (4). Masak saus dengan api kecil hingga teksturnya mengental; (5). Simpan di wadah steril dan tutup rapat. Dikatakan juga supaya saus tahan lama maka wadah harus higienis dengan cara mengukusnya dengan air panas beberapa menit. Untuk mendapatkan serta mengukur tingkat capaian hasil kegiatan, perlu dilakukan pengukuran capaian kegiatan. Oleh karena itu untuk mengukur hasil capaian kegiatan diperlukan evaluasi kepada para peserta dengan cara memberikan angket atau kuesioner sebelum peserta dilatih dan setelah dilakukan pelatihan. Metode pra tes dan post tes ini dilakukan untuk mengukur pengetahuan dan pemahaman serta kemampuan skill peserta pelatihan terhadap materi yang disampaikan selama pelatihan

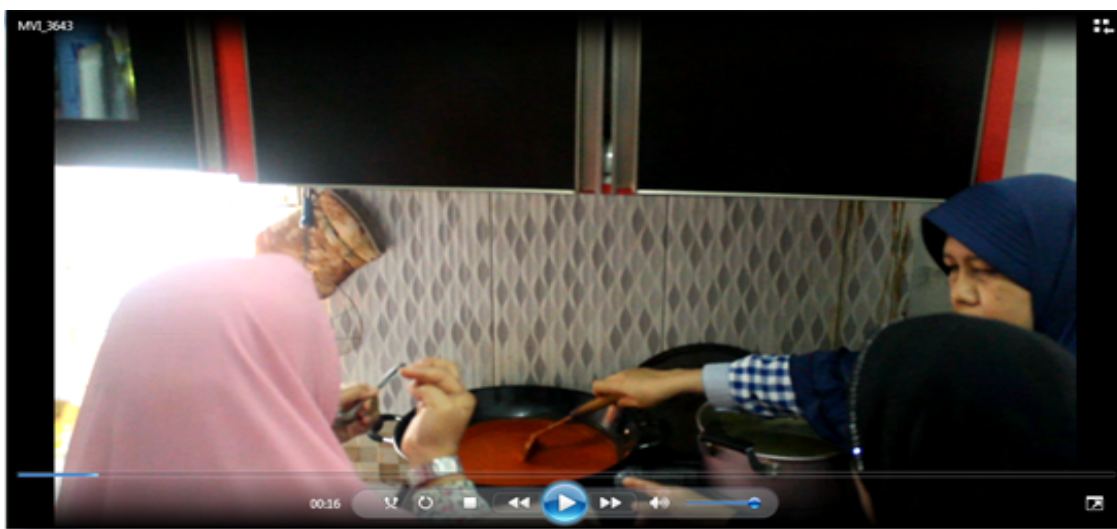
HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan pada tanggal 15 Juli 2017 di RT.II RW.III Kelurahan Tuah Madani, Kecamatan Tampan. Peserta adalah ibu-

ibu rumah tangga berjumlah 18 orang dengan kriteria: pertama, perempuan yang sudah berkeluarga ataupun belum; kedua, memiliki pekerjaan tetap; ketiga, memiliki jiwa dan semangat wirausaha (entrepreneurship); dan keempat, bersedia mengikuti pelatihan. Pelaksana adalah dosen dari Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.

Kegiatan ini diawali dengan pengenalan dan penyiapan bahan baku dan peralatan produksi. Selanjutnya, disampaikan materi pembuatan saus sambal tanpa bahan pengawet. Kemudian mulai praktik proses pembuatan produk. Setelah itu mengenalkan dan praktik pengemasan hasil produksi. Pada tahap ini seluruh peserta dapat menyimak dan mempraktikkan dengan baik pembuatan saus sambal.

Materi kegiatan dilanjutkan dengan penyampaian skill komunikasi meliputi teknis komunikasi dalam pembentukan citra produk dan pemasaran produknya. Kemudian dilanjutkan dengan tahap penyampaian materi keuangan yang meliputi teknis pencatatan transaksi keuangan dan pelaporan keuangan sederhana.



Gambar 1. Penyampaian Materi Pelatihan

Untuk mendapatkan serta mengukur tingkat capaian hasil kegiatan perlu dilakukan pengukuran capaian kegiatan. Oleh karena itu untuk mengukur hasil capaian kegiatan diperlukan evaluasi kepada para peserta dengan cara memberikan angket atau kuesioner sebelum peserta dilatih dan setelah dilakukan pelatihan. Metode pra-tes dan post-tes ini dilakukan untuk mengukur pengetahuan dan pemahaman serta kemampuan skill peserta pelatihan terhadap materi yang disampaikan selama pelatihan. Tabel 1 menunjukkan hasil *pre-test* dan *post-test* pelatihan pembuatan saus sambal tanpa bahan pengawet.

Tabel 1. Hasil *Pre-test* dan *Post-test* Pelatihan Pembuatan Saus Sambal Tanpa Bahan Pengawet

No	Pertanyaan	Pre-test	Post-test
1.	Apakah anda mengetahui bahaya mengkonsumsi bahan pengawet bagi tubuh manusia?	Tahu (78%)	Tahu (94%)
2.	Apakah anda tahu bahwa usaha saus sambal dapat dikembangkan?	Tahu (83%)	Tahu (100%)

3.	Apakah anda mengetahui bagaimana cara memulai suatu usaha?	Tidak tahu (39%) Agak Tahu (39%)	Tahu (50%)
4.	Apakah anda mengetahui cara mengkomunikasikan suatu bisnis/ usaha?	Tidak tahu (67%)	Agak tahu (44%)
5.	Apakah anda mengetahui elemen apa saja dalam komunikasi bisnis/ usaha?	Tidak tahu (83%)	Tidak tahu (38%) Agak tahu (38%)
6.	Apakah anda mengetahui cara menganalisis pangsa pasar usaha?	Tidak tahu (83%)	Tidak tahu (38%) Agak tahu (38%)
7.	Apakah anda mengetahui istilah debit dan kredit dalam laporan keuangan?	Agak tahu (44%)	Tahu (50%)
8.	Apakah anda mengetahui cara membuat laporan keuangan usaha?	Tidak tahu (50%)	Tahu (38%) Tidak tahu (38%)
9.	Apakah anda mengetahui bagaimana cara menghitung modal/ biaya usaha?	Agak tahu (56%)	Tidak tahu (38%) Tahu (38%)
10.	Apakah anda mengetahui modal yang dibutuhkan untuk memulai usaha saus sambal?	Tidak tahu (78%)	Agak tahu (56%)
11.	Apakah anda mengetahui bahan-bahan yang dipergunakan untuk membuat saus sambal?	Tidak tahu (61%)	Tahu (94%)
12.	Apakah anda mengetahui teknik/ cara untuk membuat saus sambal?	Tidak tahu (67%)	Tahu (88%)
13.	Apakah anda tertarik untuk membuka usaha sendiri?	Ya (89%)	Ya (88%)
14.	Menurut anda apakah pelatihan ini akan ada manfaatnya bagi anda?	Ya (100%)	Ya (100%)
15.	Apakah anda menginginkan adanya pelatihan lanjutan?	-	Ya (94%)

Sumber: jawaban ibu-ibu rumah tangga, 2017

Berdasarkan tabel *pre-test* dan *post-test* di atas pada umumnya terjadi peningkatan pengetahuan dan pemahaman ibu-ibu rumah tangga atas 1). Bahaya menggunakan zat pengawet; 2). Bahan yang digunakan dalam membuat saus sambal; 3). Cara membuat saus sambal; 4). Mengetahui usaha saus sambal dapat dikembangkan; 5) cara memulai usaha saus sambal. Pada evaluasi ini juga terdapat penurunan penilaian atas: 1). Cara mengomunikasikan usaha/bisnis; 2). Elemen komunikasi usaha/bisnis; 3). Cara menganalisis pasar/konsumen; 4). Cara mencatat transaksi keuangan dengan unsur debit dan kredit; 5). Cara menghitung modal usaha; 6) cara menyusun laporan keuangan sederhana; 7). Mengetahui modal untuk

memulai usaha. Secara keseluruhan, mereka tertarik dengan usaha saus sambal dan menginginkan pelatihan lanjutan agar mereka siap untuk membuka usaha sendiri.



Gambar 2. Peserta Pelatihan

PENUTUP

Berdasarkan hasil evaluasi atas kegiatan pelatihan pembuatan saus sambal tanpa bahan pengawet bagi ibu-ibu rumah tangga di Kelurahan Tuah Madani, Kecamatan Tampan, Pekanbaru, maka disimpulkan bahwa para ibu sangat bersemangat dan antusias mengikuti pelatihan tersebut. Hasil evaluasi dengan menyebarkan kuesioner kepada peserta sebelum dan setelah pelatihan menunjukkan bahwa 100% peserta merasa pelatihan ini bermanfaat, 88% tertarik untuk membuka usaha sendiri, serta 94% peserta meminta agar diadakan kegiatan pelatihan lanjutan.

Secara umum, diperoleh hasil berupa peningkatan pemahaman peserta. Peserta menyatakan telah mengetahui teknik/cara untuk membuat saus sambal tanpa bahan pengawet. Mereka menyatakan bahwa usaha saus sambal ini dapat dikembangkan untuk meningkatkan penghasilan keluarga.

Usaha kreatif ibu-ibu rumah tangga ini menghadapi tantangan. Tantangan tersebut antara lain adalah pesaing dari jenis usaha sejenis yang bisa menghasilkan saus sambal tahan lama tanpa bahan pengawet, keterbatasan modal usaha, dan masih rendahnya budaya berwirausaha. Namun, kegiatan ini memiliki kekuatan, antara lain: pertama, sebagian peserta memiliki usaha dagang makanan seperti penjual gorengan, sate, dan soto, sehingga usaha saus sambal dapat mendukung usaha sebelumnya. Kedua, lokasi tempat tinggal mereka berada di kota dan dekat dengan kampus, sehingga mudah mendapatkan konsumen.

Usaha saus sambal tanpa bahan pengawet ini adalah usaha yang berpotensi untuk meningkatkan ekonomi keluarga. Oleh sebab itu, perlu organisasi yang dapat mewadahi, membina dan menggiatkan usaha dan perataan pelatihan sehingga memiliki kompetensi yang sama merupakan saran dalam kegiatan pengabdian masyarakat.

REFERENSI

- Bisniz.Id. (2026). 34 Ide Usaha Yang Menjanjikan: Cuan Stabil Dari Rumah, Modal Kecil, Potensi Besar! Bisniz.Id. <https://Bisniz.Id/Usaha-Yang-Menjanjikan/>
- Fauziyah, D. N. (2025, November 22). 5 Trik Rahasia Bikin Saus Sambal Tanpa Pengawet, Begini Caranya! | Idn Times. Idntimes.Com. <https://Www.Idntimes.Com/Food/Recipe/Trik-Rahasia-Bikin-Saus-Sambal-Tanpa-Pengawet-C1c2-01-4ys1c-G7f10s>
- Grafidia, C. (2014, January 27). Ciri Hobi Yang Dapat Di Jadikan Peluang Bisnis – Simply Fresh Laundry. <https://Www.Simplyfreshlaundry.Com/>. <https://Www.Simplyfreshlaundry.Com/Ciri-Hobi-Yang-Dapat-Di-Jadikan-Peluang-Bisnis/>
- Koswara, S. (2009). Pengolahan Aneka Saus. Tekpan.Unimus.Ac.Id.
- Octavia, M. (2018, December). 8 Cara Mengubah Hobby Menjadi Bisnis Yang Menguntungkan. <https://Binus.Ac.Id/>. <https://Binus.Ac.Id/Malang/2018/12/Bagaimana-Cara-Mengubah-Hobby-Menjadi-Bisnis-Yang-Menguntungkan/>
- Trovicayana, E. (2023). Resep Saus Sambal Botol Homemade Ala Yennienn Samsudinova Bebas Bahan Pengawet.. Oleh Eka Trovicayana - Cookpad. Cookpad.Com. <https://Cookpad.Com/Id/Resep/256079>
- Yuyunanwar.Com. (2012, January). Berbisnis Saos Sambal Home Industri « Yuyunanwar.Com. Yuyunanwar.Com. <http://Www.Yuyunanwar.Com/2012/01/Berbisnis-Saos-Sambal-Home-Industri.Html>