

**Gemala Anjani
Fitriyono Ayustaningwarno
Karina Khairunnisa**



MODUL PENANGANAN PASCA-PANEN DAN UMKM JAHE & CABAI

**PROGRAM MATCHING FUND KERJASAMA UNIVERSITAS
DIPONEGORO DAN PT INASENTRA UNISATYA**

**UNIVERSITAS DIPONEGORO
SEMARANG
2021**

MODUL PENANGANAN
PASCA-PANEN DAN UMKM JAHE
& CABAI

Penyusun:

Gemala Anjani SP, M.Si., PhD

Fitriyono Ayustaningwarno STP., M.Si.

Karina Khairunnisa, S.Gz

Cetakan 1, November 2021

Sumber Cover:

Desain oleh Karina Khairunnisa, dengan gambar dari www.canva.com

eISBN : 978-623-417-023-8

Penerbit : Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro
Jalan Prof. Soedarto, SH, Tembalang, Semarang

ISBN 978-623-417-023-8 (EPUB)



PRAKATA

Segala puji syukur kami haturkan kepada Allah subhanahu wa ta'ala yang telah memberikan kemudahan dalam penyusunan modul Penanganan Pasca-Panen dan UMKM Jahe & Cabai.

Modul ini merupakan panduan untuk kegiatan pengabdian masyarakat berupa pelatihan pendirian dan pengembangan UMKM yang merupakan salah satu rangkaian acara dari program matching fund kerjasama Universitas Diponegoro dan PT Inasentra Unisatya. Terimakasih kami ucapkan kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan modul Penanganan Pasca-Panen dan UMKM Jahe & Cabai sehingga dapat selesai dengan baik.

Semarang, 23 November 2021

Tim Penyusun

DAFTAR ISI

PRAKATA	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
PENDAHULUAN	1
JAHE	2
A. KANDUNGAN GIZI DAN MANFAAT JAHE	2
B. PEMANENAN JAHE.....	2
C. PENGELOLAN PASCA-PANEN.....	3
D. KERUSAKAN PASCA-PANEN.....	6
E. OPTIMASI PRODUK DENGAN BAHAN BAKU JAHE.....	7
CABAI	10
A. KANDUNGAN GIZI DAN MANFAAT CABAI.....	10
B. PEMANENAN CABAI	10
C. PENGELOLAAN PASCA-PANEN	11
D. KERUSAKAN PASCA-PANEN.....	14
E. OPTIMASI PRODUK DENGAN BAHAN BAKU CABAI.....	15
MENGEMBANGKAN EKONOMI KREATIF DENGAN JAHE DAN CABAI	18
A. MEMULAI BISNIS UMKM.....	18
1. IDENTIFIKASI PRODUK.....	18
2. SPESIFIKASI BAHAN BAKU PRODUKSI.....	20
3. PROSES PRODUKSI	21
4. DIAGRAM ALIR PROSES PRODUKSI.....	24
5. PENERAPAN HACCP PADA UMKM	24
B. PERHITUNGAN HARGA POKOK PENJUALAN (HPP).....	29
C. PERIJINAN PRODUK UMKM.....	30

D. PEMBERIAN LABEL PANGAN DAN KEMASAN.....	32
1. LABEL PANGAN.....	32
2. KEMASAN PANGAN.....	33
E. PEMASARAN PRODUK UMKM MELALUI DIGITAL MARKETING.....	34
DAFTAR PUSTAKA.....	36

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kelompok mutu rimpang jahe.....	4
Tabel 2. Standar mutu cabai merah segar berdasarkan Standar Nasional Indonesia (SNI 01-4480-1998)	12
Tabel 3. Standar mutu saus cabai berdasarkan Standar Nasional Indonesia (SNI 01-2976-2006)	17
Tabel 4. Contoh tabel untuk menentukan karakteristik produk.....	18
Tabel 5. Komponen penentuan kualitas produk.....	19
Tabel 6. Contoh spesifikasi bahan baku jahe.....	20
Tabel 7. Perbedaan unsur perhitungan full dan variable costing	29
Tabel 8. Kriteria izin edar PIRT dan MD/ML	31

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Bagan alir langkah-langkah HACCP.....	25
Gambar 2. Pohon keputusan untuk menentukan CCP/TKK.....	27