



Peningkatan Nilai Tambah Cabai Merah melalui Pengolahan Abon Cabai pada Kelompok Tani Samarasa di Aceh Barat

Agustinur^{1*}, Sumeinika Fitria Lizmah², Suci Rahmi³, Vina Maulida⁴

^{1,2} Program Studi Agroteknologi, Universitas Teuku Umar, Aceh Barat Indonesia

³ Program Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Teuku Umar, Aceh Barat Indonesia

⁴ Program Studi Magister Ilmu Pertanian, Universitas Teuku Umar, Aceh Barat Indonesia

*Corresponding author: agustinur@utu.ac.id

Received 17-05-2026

Revised 24-05-2026

Published 24-06-2026

ABSTRAK

Fluktuasi harga dan tingginya tingkat kerusakan pascapanen menjadi hambatan utama bagi Kelompok Tani Samarasa di Desa Mesjid Tuha. Pengabdian ini bertujuan meningkatkan nilai ekonomi hasil panen melalui teknologi pengolahan pangan. Metode yang digunakan meliputi sosialisasi penanganan pascapanen (Good Handling Practices), pelatihan pembuatan abon cabai dengan bumbu lokal, serta edukasi pengemasan standar ritel. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pada pengetahuan dan keterampilan mitra sebesar 85% dalam diversifikasi produk. Transformasi cabai segar menjadi abon mampu memperpanjang masa simpan hingga enam bulan dan meningkatkan margin keuntungan petani saat harga pasar jatuh. Kegiatan ini penting sebagai upaya hilirisasi produk pertanian untuk memperkuat ketahanan ekonomi keluarga petani melalui penciptaan nilai tambah komoditas.

Kata kunci: Abon cabai; Kelompok Tani; Diversifikasi produk; Hilirisasi; Nilai tambah.

ABSTRACT

Price fluctuations and high post-harvest losses are the primary obstacles for the Samarasa Farmers Group in Mesjid Tuha Village. This community service aims to increase the economic value of harvests through food processing technology. The methods employed include socialization of post-harvest handling (Good Handling Practices), training in chili floss (abon) production using local spices, and education on retail-standard packaging. The results showed an 85% increase in the partners' knowledge and skills regarding product diversification. Transforming fresh chili into chili floss extends the shelf life up to six months and increases farmers' profit margins when market prices drop. This activity is crucial as an effort toward agricultural product downstreaming to strengthen the economic resilience of farming families through commodity value-added creation.

Keywords: Chili floss; Farmers group; Product diversification; Agricultural downstreaming; Value-added.

PENDAHULUAN

Cabai merah (*Capsicum annuum* L.) merupakan komoditas hortikultura strategis yang memiliki peran krusial dalam struktur ekonomi dan budaya masyarakat Aceh. Di Kabupaten Aceh Barat, khususnya Desa Mesjid Tuha, cabai bukan sekadar komoditas pertanian, melainkan instrumen penting dalam tradisi kuliner lokal, seperti pada perayaan meugang dan berbagai upacara adat. Kelompok Tani Samarasa merupakan salah satu kelompok tani yang aktif membudidayakan cabai merah di wilayah ini dengan memanfaatkan lahan yang relatif masih luas. Namun, potensi sumber daya alam yang melimpah ini belum berbanding lurus dengan kesejahteraan petani. Hal ini diperburuk oleh fakta bahwa angka kemiskinan di Kabupaten Aceh Barat masih mencapai 17,6% pada tahun 2024 (BPS, 2025), sebuah angka yang cukup kontras mengingat kekayaan potensi agraris yang dimiliki desa tersebut. Potensi desa yang berlimpah ini jika dikelola dengan baik akan sangat mungkin dapat menggerakkan ekonomi desa yang berdampak langsung pada penurunan angka kemiskinan Masyarakat.

Analisis situasi menunjukkan bahwa permasalahan utama yang dihadapi Kelompok Tani Samarasa terletak pada manajemen pascapanen yang masih sangat tradisional dan ketergantungan pada pasar segar. Cabai merah dikenal sebagai komoditas yang *perishable* (mudah rusak) dengan kandungan air tinggi mencapai 90,09% (David, 2020). Karakteristik biologis ini menyebabkan cabai mengalami respirasi cepat dan penurunan mutu secara drastis dalam waktu singkat setelah dipanen (Puspitasari dan Dwi, 2019). Di sisi lain, dari aspek sosial-ekonomi, petani terjebak dalam siklus fluktuasi harga yang ekstrem. Pada momen tertentu, harga cabai dapat meroket hingga Rp120.000/kg (Zulfira, 2022). Di sisi lain kelangkaan cabai juga dapat terjadi meskipun produksi melimpah dikarenakan distribusi tidak merata (Andrie *et al.*, 2024). Namun saat terjadi panen serentak, harga seringkali jatuh bebas hingga Rp20.000/kg (Timisela *et al.*, 2020; Saputra, 2023). Ketidakmampuan petani dalam mengelola stok saat harga rendah menyebabkan mereka terpaksa menjual produk dalam keadaan segar meskipun dengan harga sangat rendah. Hal ini seringkali merugikan petani karena harga jual bahkan tidak dapat menutupi biaya operasional produksi.

Urgensi dari persoalan mitra ini menjadi semakin nyata karena adanya gap yang besar antara potensi produksi dan keterampilan diversifikasi produk. Selama ini, Kelompok Tani Samarasa belum memiliki pengetahuan mengenai teknologi pengolahan pangan yang mampu memperpanjang masa simpan sekaligus meningkatkan nilai ekonomi produk. Ketergantungan pada penjualan buah segar di pasar lokal tanpa adanya upaya hilirisasi membuat posisi tawar petani sangat lemah di hadapan tengkulak (Zamrodah dan Pintakami, 2020). Oleh karena itu, permasalahan prioritas yang mendesak untuk diselesaikan secara konkret adalah rendahnya nilai tambah hasil panen dan kerentanan ekonomi akibat pembusukan produk pascapanen. Melalui program pengabdian ini, target kondisi sesudah pelaksanaan adalah memutus rantai paradigma ketergantungan petani dengan penjualan bahan mentah melalui penerapan teknologi hilirisasi pangan. Dengan mengalihkan orientasi penjualan dari produk segar yang rentan rusak menjadi produk olahan abon cabai, kelompok tani akan memiliki kemampuan mandiri untuk mengontrol stok hasil panen.

Berdasarkan permasalahan prioritas tersebut, kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberikan solusi komprehensif melalui program pelatihan dan pendampingan pengolahan hasil pertanian. Fokus utama kegiatan ini adalah mentransformasi komoditas segar menjadi produk olahan yang memiliki masa simpan lebih lama dan nilai jual yang stabil. Solusi yang ditawarkan adalah hilirisasi produk cabai merah menjadi Abon Cabai. Pemilihan abon cabai sebagai produk utama didasarkan pada karakteristiknya yang memiliki kadar air rendah, praktis, serta sangat sesuai dengan selera lidah masyarakat Aceh yang identik dengan masakan pedas dan berbumbu (Agustinur *et al.*, 2026).

Prosedur kerja untuk merealisasikan solusi ini mencakup sosialisasi urgensi pascapanen hingga praktik pembuatan abon cabai. Partisipasi aktif mitra, terutama kaum ibu dalam kelompok tani, diharapkan mampu menciptakan peluang usaha mandiri di tingkat rumah tangga. Dengan mengubah bentuk dari bahan mentah menjadi produk olahan abon cabai, Kelompok Tani Samarasa tidak hanya dapat meminimalisir kerugian akibat pembusukan, tetapi juga memiliki cadangan produk bernilai ekonomi tinggi yang dapat dipasarkan kapan saja tanpa terikat oleh fluktuasi harga cabai segar yang tidak menentu.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Desa Mesjid Tuha, Kecamatan Meureubo, Kabupaten Aceh Barat. Masyarakat sasaran adalah Kelompok Tani Samarasa yang berjumlah 40 orang, terutama yang Perempuan sebanyak 22 orang. Metode pelaksanaan kegiatan menggunakan pendekatan partisipatif melalui rangkaian pelatihan keterampilan (*skill development*) dan pendampingan berkelanjutan untuk mentransformasi cara pandang petani dari sekadar produsen bahan mentah menjadi pengolah produk bernilai tambah. Tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian ini diuraikan secara sistematis sebagai berikut (Gambar 1):

Koordinasi dengan Kelompok Tani untuk Persiapan Kegiatan

Tahap awal dimulai dengan melakukan koordinasi intensif antara tim pelaksana, ketua kelompok tani dan penyuluh pertanian setempat. Koordinasi ini bertujuan untuk menyamakan persepsi mengenai mekanisme pelaksanaan kegiatan, penentuan jadwal yang tidak berbenturan dengan waktu tanam petani, serta identifikasi awal terhadap kebutuhan spesifik kelompok tani. Pada tahap ini juga dilakukan survei lapangan terhadap kondisi lahan pertanian dan fasilitas yang tersedia.

Persiapan Pelaksanaan

Tim pelaksana menyiapkan seluruh kelengkapan administrasi termasuk surat-menyerat perizinan kepada perangkat desa. Persiapan teknis meliputi penyediaan alat pengolah hasil pertanian (seperti grinder atau chopper) serta bahan baku untuk praktik pembuatan abon. Selain itu, tim menyiapkan instrumen evaluasi berupa kuesioner (pre-test dan post-test) untuk mengukur tingkat pengetahuan mitra.

Sosialisasi tentang Penanganan Pascapanen Cabai

Sosialisasi dilaksanakan selama lebih kurang 120 menit. Materi yang disampaikan fokus pada pentingnya penerapan *Good Handling Practices* (GHP) untuk meminimalisir kerusakan hasil panen akibat kadar air yang tinggi dan proses respirasi. Peserta diberikan pemahaman mengenai teknik sortasi, curing, dan metode penyimpanan yang tepat agar kualitas cabai tetap terjaga sebelum memasuki tahap pengolahan.

Pelatihan Pembuatan Abon Cabai

Tahap ini merupakan inti dari hilirisasi produk. Tim mendemonstrasikan langkah-langkah pembuatan abon cabai secara mendalam, mulai dari pemilihan bahan baku, pencucian, pengukusan, hingga pengeringan. Peserta dilatih mencampurkan bumbu-bumbu tambahan seperti ebi, bawang putih, bawang merah, serta rempah khas Aceh untuk meningkatkan cita rasa produk. Selanjutnya, dilakukan proses penyangraian untuk menurunkan kadar air agar produk memiliki masa simpan yang lebih lama.

Pelatihan Pengemasan Abon Cabai

Setelah produk jadi, peserta diberikan pelatihan teknik pengemasan yang higienis menggunakan wadah yang sesuai, seperti botol plastik dan aluminium foil. Edukasi ditekankan pada pentingnya pengemasan kedap udara untuk mencegah oksidasi dan menjaga kerenyahan abon, sehingga produk tersebut siap untuk dipasarkan dengan nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan cabai segar.

Evaluasi Kegiatan

Evaluasi dilakukan untuk mengukur efektivitas program melalui pengisian angket di akhir kegiatan. Parameter keberhasilan meliputi peningkatan skor pengetahuan (*knowledge*) dan keterampilan (*skill*) peserta dalam menangani hasil

panen dan mengolah produk. Selain itu, evaluasi juga mencakup penyerahan peralatan pengolahan abon cabai untuk menjamin keberlanjutan program secara mandiri oleh mitra.



Gambar 1. Alur pelaksanaan kegiatan pengabdian

HASIL KEGIATAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada Kelompok Tani Samarasa di Desa Mesjid Tuha berjalan sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan. Hasil dari setiap tahapan kegiatan diuraikan sebagai berikut:

Penanganan Pasca Panen Cabai Merah

Kegiatan diawali dengan sosialisasi mengenai pentingnya penanganan pascapanen yang tepat. Cabai merah merupakan komoditas yang sangat rentan rusak karena memiliki kadar air tinggi (mencapai 90,09%) (David, 2020). Tanpa penanganan yang benar, cabai akan mengalami proses respirasi dan penguapan yang cepat, menyebabkan pengerutan, perubahan warna, hingga pembusukan (Edowai *et al.*, 2017).

Dalam tahapan ini (Gambar 2), tim memberikan edukasi mengenai teknik penanganan pasca panen yang mencakup *sortasi* yaitu memisahkan cabai yang sehat dengan yang busuk atau terserang hama agar kontaminasi tidak meluas, *curing* yaitu menghamparkan cabai di tempat yang teduh dengan sirkulasi udara baik untuk mengurangi kelembapan permukaan, dan penyimpanan. Edukasi penggunaan suhu rendah (sekitar 4°C) yang terbukti mampu menekan aktivitas mikroba dan laju respirasi, sehingga masa simpan cabai segar dapat diperpanjang dari beberapa hari menjadi beberapa minggu (Rochayat dan Munika, 2015). Penanganan yang baik di tahap awal ini menjadi pondasi utama dalam menjaga kualitas bahan baku sebelum masuk ke proses pengolahan.



Gambar 2. Sosialisasi pentingnya penanganan pasca panen dan pengolahan produk cabai merah

Pembuatan Abon Cabai

Tahap ini merupakan solusi inti untuk meningkatkan nilai tambah (*added value*) cabai merah. Produk abon cabai menjadi salah satu produk olahan cabai yang dapat meningkatkan pendapatan petani (Achmadi dan Syah, 2021). Pelatihan dilakukan dengan mempraktikkan pengolahan cabai menjadi abon (Gambar 3). Alat yang digunakan meliputi blender/grinder, wajan, sudip dan timbangan digital. Bahan-bahan spesifik yang digunakan terdiri dari cabai merah kering, bawang merah, bawang putih, garam, gula, serta bumbu pelengkap seperti ebi dan rempah kari untuk menyesuaikan dengan selera lokal.

Proses pembuatan dimulai dengan pembersihan, pengeringan cabai, pencacahan, hingga proses penyangraian dengan bumbu yang telah dihaluskan. Pengeringan cabai dapat dilakukan dengan menjemur di bawah matahari, dikering aninkan atau menggunakan oven. Cara pengeringan ini biasanya akan sedikit berpengaruh pada warna produk. Semakin tinggi suhu yang digunakan untuk pengeringan maka warna produk akan semakin gelap (Ranate *et al.*, 2022). Abon cabai memiliki beberapa kelebihan dibandingkan cabai segar, antara lain masa simpan yang jauh lebih lama (mencapai 6-12 bulan), bentuk yang ringkas (mudah didistribusikan), dan rasa yang lebih bervariasi. Dari sisi ekonomi, pengolahan ini secara signifikan meningkatkan keuntungan petani. Saat harga cabai segar jatuh di tingkat petani (Rp20.000/kg), mengolahnya menjadi abon dapat meningkatkan harga jual produk per kilogram secara akumulatif, sehingga petani tidak lagi bergantung sepenuhnya pada harga pasar mentah yang tidak stabil.



Gambar 3. Pembuatan abon cabai

Pengemasan dan Pelabelan

Setelah produk abon cabai siap, tahap selanjutnya adalah pengemasan. Produk dikemas menggunakan botol plastik bening berukuran 200 ml dengan tutup rapat (seal) (Gambar 4). Pengemasan dilakukan secara higienis, kemudian bagian tutup botol disolasi kembali dengan plastik bening agar produk terlihat bersih, profesional, dan tertutup rapat (kedap udara). Pengemasan perlu dilakukan agar produk abon cabai lebih tahan lama (Ana *et al.*, 2023). Pengemasan juga bertujuan agar kadar air dalam produk dapat terjaga sehingga tidak mudah terkontaminasi oleh mikroorganisme (Yulianto *et al.*, 2020).



Gambar 4. Pengemasan dan pelabelan produk abon cabai

Tahap pengemasan dan pelabelan ini sangat krusial karena memiliki beberapa fungsi dan manfaat yaitu melindungi produk dari kelembapan udara luar yang dapat menyebabkan abon menjadi lembek atau berjamur, meningkatkan daya tarik visual produk sehingga layak masuk ke pasar ritel atau toko oleh-oleh dan memberikan informasi identitas produk dan daya tahan, yang meningkatkan kepercayaan konsumen (Suminartika dan Djuwendah, 2025). Kemasan yang baik mengubah citra produk "tradisional" menjadi produk "komersial" yang siap bersaing. Produk abon

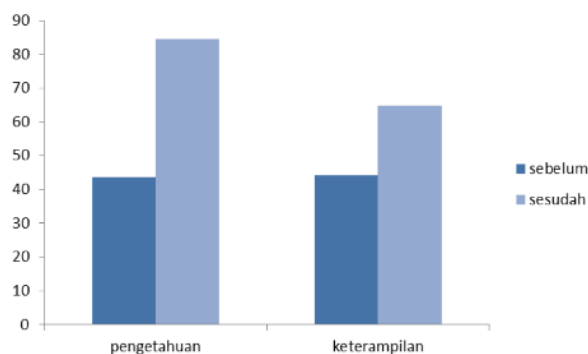
cabai dikemas dalam botol plastik kedap udara, kemudian diberikan *sealing plastic* dan label (Gambar 5). Label yang diberikan masih sederhana berupa nama produk dan ilustrasi yang menunjukkan identitas produk.



Gambar 5. Produk abon cabai yang dihasilkan dari kegiatan pelatihan

Evaluasi

Evaluasi dilakukan melalui pengamatan partisipasi dan pengisian kuesioner oleh mitra. Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan mitra sebesar 85% terkait teknologi pascapanen dan pengolahan pangan (Gambar 6). Anggota Kelompok Tani Samarasa, khususnya kelompok ibu-ibu, telah mampu mendemonstrasikan pembuatan abon cabai secara mandiri. Keberhasilan kegiatan ini juga ditandai dengan tingginya antusiasme mitra dalam rencana keberlanjutan usaha pengolahan abon cabai sebagai alternatif penghasilan tambahan keluarga petani saat musim panen raya maupun saat harga cabai di pasar sedang merosot.



Gambar 6. Perbandingan aspek pengetahuan dan keterampilan petani sebelum dan sesudah pelatihan pengolahan produk abon cabai

Melalui pelatihan ini juga diharapkan kelompok tani memiliki peningkatan pengetahuan dan keterampilan terkait diversifikasi produk berbahan dasar cabai merah, terutama cara pengolahan cabai merah menjadi bubuk cabai dan abon cabai. Tingkat pengetahuan diukur sebelum dan sesudah pelatihan melalui angket yang berisi pertanyaan. Berdasarkan hasil pengolahan data kuesioner diketahui terdapat peningkatan baik pada aspek pengetahuan maupun keterampilan petani terkait pengolahan produk berbahan dasar cabai merah. Kegiatan pelatihan pembuatan produk olahan cabai merah yang dilaksanakan berpengaruh pada peningkatan aspek

keterampilan mitra, tidak hanya itu peningkatan juga terlihat dari aspek pengetahuan para peserta.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian masyarakat melalui pelatihan teknologi pascapanen dan hilirisasi pangan pada Kelompok Tani Samarasa telah berhasil dilaksanakan. Rangkaian program ini efektif meningkatkan kapasitas pengetahuan dan keterampilan mitra sebesar 85% dalam mengolah cabai segar menjadi abon cabai yang higienis. Diversifikasi produk ini mampu mengatasi masalah kerusakan hasil panen dengan memperpanjang masa simpan produk hingga enam bulan. Melalui penggunaan kemasan botol plastik yang tersegel dan berlabel, produk yang dihasilkan memiliki daya saing pasar yang lebih baik, sekaligus memberikan alternatif sumber pendapatan baru serta meningkatkan nilai tambah ekonomi komoditas cabai merah saat harga pasar segar mengalami penurunan.

Berdasarkan pelaksanaan kegiatan yang telah dilakukan, saran yang dapat diberikan untuk pengembangan program selanjutnya adalah perlunya pendampingan lanjutan yang berfokus pada manajemen keuangan usaha, pengurusan izin edar (P-IRT dan Halal), serta perluasan jejaring pemasaran digital (*e-commerce*). Selain itu, pembentukan unit usaha mikro kelompok tani secara formal sangat disarankan guna menjamin keberlanjutan dan konsistensi produksi abon cabai secara mandiri.

DAFTAR PUSTAKA

- Achmadi, H. & P. S. Dyah. (2021). Bon Cabai Sebagai Alternatif Produk Olahan Cabai dan Peningkatan Pendapatan Petani di Saat Pandemi Covid-19. PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat. 6 (4): 391 – 399. <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v6i4.1857>
- Agustinur, Rahmi, S. & Lizmah, S. F. (2026). Analisis Kadar Air dan Organoleptik Terhadap Variasi Rasa Abon Cabai Merah. Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian, 7(2), 94. <https://doi.org/10.35308/jtpp.v7i2.14479>
- Ana, D.P., R. Hayati & Hasanuddin. 2023. Pengaruh Kemasan dan Lama Simpan Terhadap Kualitas Cabai Merah (*Capsicum annum* L.). Jurnal Floratek. 18 (2): 73 – 85. <https://jurnal.usk.ac.id/floratek/article/download/34194/19906>
- Andrie, B. M., Abidin, Z., & Aziz, S. (2024). Diversifikasi Produk Olahan Cabai Merah Keriting Melalui Proses Penanganan Pasca Panen pada Kelompok Tani Sindang Mulya di Desa Sindanglaya Kecamatan Sukamantri Kabupaten Ciamis. Abdimas Galuh, 6(1), 210. <https://doi.org/10.25157/ag.v6i1.12614>
- BPS Aceh Barat. Aceh Barat dalam Angka. (2025). Badan Pusat Statistik Kabupaten Aceh Barat. Meulaboh.
- David, J. (2020). Pengelolaan Cabai untuk Memperpanjang Masa Simpan. Jurnal Pertanian Agros. 22 (2): 290 – 298. <https://e-journal.janabadra.ac.id/index.php/JA/article/view/1183>
- Edowai, D. N., Kairupan, S., & Rawung, H. (2017). Mutu Cabai Rawit (*Capsicum Frutescens* L) Pada Tingkat Kematangan Dan Suhu Yang Berbeda Selama

- Penyimpanan. Agrotek, 10(1), 12.
<https://doi.org/10.21107/agrotek.v10i1.2021>
- Puspitasari, D., & P, D. D. (2019). Mutu Cabai Merah Besar Segar (*capsicum annum* l.) Pada Suhu Ruang Dengan Jenis Pengemasan Yang Berbeda Selama Penyimpanan. *KESMAS UWIGAMA: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5(1), 16–29.
<https://doi.org/10.24903/kujkm.v5i1.827>
- Renate, D., Indriyani, & Simbolon, W. (2022). The Application of an Artificial Dryer and Sun-Drying to Enhance the Quality of Red Chili Flakes *Simplicia*. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1097(1), 12022.
<https://doi.org/10.1088/1755-1315/1097/1/012022>
- Rochayat, Y. & V.R. Munika. (2015). Respon Kualitas dan Ketahanan Simpan Cabai Merah (*Capsicum annum* l.) dengan Penggunaan Jenis Bahan Pengemas dan Tingkat Kematangan Buah. *Jurnal Kultivasi*. 14 (1): 65 – 72.
<https://doi.org/10.24198/kultivasi.v14i1.12093>
- Saputra, V.E. (2023). Harga Cabai Merah di Aceh Barat Turun Akibat Panen Serentak. *Haba Aceh*. (Diakses pada 26 Maret 2026).
<https://www.habaaceh.id/news/harga-cabai-merah-di-aceh-barat-turun-akibat-panen-serentak/index.html>
- Suminartika, E., & Djuendah, E. (2025). Pelatihan Pengemasan dan Pelabelan Produk UMKM. *Abdimas Galuh*, 7(2), 1967. <https://doi.org/10.25157/ag.v7i2.18279>
- Timisela, N.R., Salampessy, Y.E., & Apituley, Y.M.T.N. (2020). Analisis Pembentukan Harga Komoditas Cabai Rawit dan Bawang Merah Pada Tingkat Eceran di Kota Ambon. *Jurnal Budidaya Pertanian*. 16(1):31-41.
<https://doi.org/10.30598/jbdp.2020.16.1.31>
- Yudianto, D., Widhisono, P. W., Adha, S. D., Nurhasanah, N., & Hadisetyana, S. (2020). Quality Evaluation of Chili Flakes by Variation of Packaging and Storage Temperature. *Journal of Tropical Food and Agroindustrial Technology*, 1(01), 11–16. <https://doi.org/10.21070/jtfat.v1i01.290>
- Zamrodah, Y., & Pintakami, L.B. (2020). Pendapatan dan kelayakan usahatani cabai rawit. *Journal of Agricultural Socio-Economics*. 1(1):48-53.
<https://doi.org/10.33474/jase.v1i1.7242>
- Zulfira, R. (2022). Harga Cabai Merah di Aceh Tebus Rp 120 ribu per Kg. *Popularitas.com*. (diakses pada 26 Maret 2026).
<https://popularitas.com/berita/harga-cabai-merah-di-aceh-tebus-rp120-ribu-per-kg/>