

Prosiding Seminar Nasional Gelar Wicara
Volume 1, April 2023
Universitas Mataram, 23-24 Februari 2023

**UPAYA PENINGKATAN EKONOMI MASYARAKAT MELALUI PEMANFAATAN BUAH JAMBU
METE MENJADI ABON**

Astri Susanti, Olivia Rahayu

Universitas Mataram

Alamat korespondensi : astrisusantii25@gmail.com

ABSTRAK

Desa Sambik Elen merupakan desa yang terletak pada Kecamatan Bayan, Kabupaten Lombok Utara. Masyarakat desa sambik elen ini dikenal sebagai masyarakat yang memiliki dusun dengan pekerjaan masyarakatnya sebagai pekebun. Desa Sambik Elen ini juga dapat disebut sebagai salah satu daerah penghasil jambu mete terbanyak di Kabupaten Lombok Utara, NTB. Upaya-upaya yang diperlukan untuk membantu peningkatan kesejahteraan masyarakatnya yaitu dengan meningkatkan perekonomian desa dengan mengembangkan usaha masyarakat. Salah satu upaya dalam membantu meningkatkan perekonomian masyarakat yaitu mengajak masyarakat untuk memanfaatkan buah jambu mete dengan cara mengolah daging buah semu Jambu Mete menjadi abon yang memiliki nilai jual yang dapat membantu meningkatkan perekonomian masyarakat.

Kata Kunci : Desa Sambik Elen, Buah Semu Jambu Mete, Peningkatan Ekonomi Masyarakat, KKN Tematik Unram

PENDAHULUAN

Jambu mete (*Anacardium occidentale* L.) merupakan komoditas hasil perkebunan yang berpotensi untuk dikembangkan di Indonesia, karena memiliki arti ekonomis yang cukup besar sebagai bahan baku agroindustri. Komoditas ini mulai dikembangkan sejak awal pelita I tahun 1970, namun hanya sebagai usaha untuk merehabilitasi lahan-lahan kritis di Kawasan Timur Indonesia (KTI). Karena jumlah produksi dan areal tanamnya terus meningkat setiap tahunnya, maka pengembangan komoditas ini mulai bergeser ke arah komersial. Semenjak tahun 1994-2002 pertumbuhan areal tanaman jambu mete terus meningkat, dengan rata-rata 3,5 persen per tahun. Pada tahun 2003, produksi gelondong mete Indonesia telah mencapai 110.232 ton (Ditjenbun, 2003), dan menduduki urutan ke-6 sebagai produsen mete di dunia setelah Vietnam, India, Nigeria, Brazil, dan Tanzania (FAO, 2004).

Pertanaman jambu mete tersebar di kawasan Timur Indonesia. Sebagian besar pertanamannya (\pm 98%) diusahakan dalam bentuk perkebunan rakyat. Daerah penghasil utama jambu mete yaitu Nusa Tenggara Timur (14,15%), Sulawesi Tenggara (24,05%), Sulawesi Selatan (24,92%), Jawa Timur (10,14%), Nusa Tenggara Barat (10,17%), dan Jawa Tengah (5,01%) (Ditjenbun, 2003). Saat ini, jambu mete menjadi komoditas andalan di kawasan tersebut yang umumnya memiliki kondisi alam yang cocok dengan syarat tumbuh tanaman jambu mete.

Di NTB salah satu daerah penghasil mete yaitu Desa Sambik Elen, Kecamatan Bayan, KLU. Desa Sambik Elen dapat disebut sebagai salah satu daerah penghasil jambu mete terbanyak di Kabupaten Lombok Utara, NTB. Dalam jangka waktu setahun, panen raya petani jambu mete terjadi hanya pada bulan Oktober saja. Satu pohon jambu mete menghasilkan 2-10 kg polong mente basah, dengan kisaran harga Rp 14.000-15.000/ kg. Pengolahan pasca panen menjadi produk olahan sangat sulit diperoleh di daerah tersebut. Padahal, wisatawan yang berkunjung di Sambik Elen sudah cukup banyak. Selain itu, pengolahan pasca panen dapat menambah nilai tambah suatu komoditas.

Produk utama tanaman jambu mete yaitu kacang mete, sedangkan produk sampingnya berupa buah semu dan cairan kulit biji mete yang dikenal dengan CNSL (Cashew Nut Shell Liquid). Sebagai komoditas ekspor, kacang mete memiliki prospek yang baik karena kacang mete sangat digemari terutama sebagai snack (makanan kecil), dan sebagai penyedap rasa berbagai jenis makanan seperti es krim, cokelat batangan, dan kue-kue. Sampai saat ini, peluang pasar kacang mete baik untuk kebutuhan dalam negeri maupun ekspor masih sangat terbuka. Untuk keperluan ekspor, FAO (2004) mencatat bahwa kebutuhan Amerika Serikat saja pada tahun 2003 mencapai 102.000 ton dengan nilai \$US 398 juta. Selain itu, kacang mete banyak dibutuhkan di Eropa, Australia, China, India, dan Jepang.

Dikaitkan dengan potensi yang ada, Desa Sambik Elen memiliki produksi jambu mete yang cukup besar. Akan tetapi pengolahan buah semu jambu mete belum dilakukan secara efektif oleh masyarakat karena dianggap tidak memiliki nilai ekonomi yang tinggi dan banyak masyarakat yang belum mengetahui pengolahan buah semu jambu mete. Oleh karena itu, dibuatlah artikel yang berjudul "Upaya Peningkatan Ekonomi Masyarakat Melalui Pemanfaatan Buah Jambu Mete Menjadi Abon" sebagai sumber informasi bagi masyarakat tentang pengolahan buah semu jambu mete.

Tinjauan Pustaka

Jambu mete (*Anacardium occidentale* L.) merupakan tanaman buah berupa pohon yang berasal dari Brasil Tenggara. Tanaman ini dibawa oleh pelaut Portugis ke India 425 tahun yang lalu, kemudian menyebar ke daerah tropis dan subtropis lainnya seperti Bahana, Senegal, Kenya, Madagaskar, Mozambik, Srilangka, Thailand, Malaysia, Filipina, dan Indonesia. Di antara sekian banyak negara produsen, Brasil, Kenya, dan India merupakan negara pemasok utama jambu mete dunia (Cahyono, 2001).

Produksi buah semu sebetulnya melimpah ruah. Namun, bagian buah ini jarang dikonsumsi dalam bentuk segar karena rasanya sepet dan gatal. Kalau rasa yang tidak disukai ini dapat dihilangkan atau dikurangi, bagian buah ini cukup potensial sebagai sumber vitamin C. Rasa sepet pada jambu mete disebabkan oleh senyawa fenolat bernama tannin dengan kadar antara 0,34 - 0,55 %. Kandungan tannin pada buah semu dipengaruhi oleh varietas, iklim, dan tingkat kematangan buah. Selama proses pematangan, kandungan tannin buah semu semakin menurun (Saragih dan Haryadi, 2000).

Buah jambu mete terbagi atas buah semu (cashew apple) dan buah sejati. Bagian buah semu (cashew apple) sebenarnya adalah pedunculus (tangkai buah) yang membesar seolah-olah daging buah normal. Oleh karenanya, bagian ini lalu disebut buah semu. Panjang buah semu sekitar 4-8 cm dan lebarnya 4-6 cm. Daging buah tebal, banyak mengandung air, berserat, berkulit tipis, dan berasa sepat. Warna buah semu yang telah masak cukup bervariasi dan tergantung pada varietasnya yaitu mulai dari kuning, merah, orange, keputih-putihan, hingga hijau. Bobotnya 5-16 kali dari bobot buah sejati. (Rucitra, 2007)

Selain diolah ~nenjadi produk pangan, ampas buah semu sisa ekstraksi sari . buahnya dapat dimanfaatkan ~nenjadi pakan~ ternak. Beberapa alternatif yang mui~gkin dapat dikembangkan dalam memanfaatkan buah semu ~netjadi pakan ternak adalah (1) pemanfaatan secara langsung (bentuk segar atau kering), (2) sebagai media fer~ielitasi untuk memproduksi protein mikrobial, (3) sebagai bahan silase inelalui proses eirsi/itrgr (Risfaheri, 1998).

Beberapa studi terdahulu telah melaporkan khasiat-khasiat farmakologis dari jambu monyet. Aktivitas biologis dari tanaman jambu monyet dilaporkan diantaranya antimikroba, antifungi, antiprotozoa, pengobatan malaria, antihelmintik, antivirus, pengobatan alergi/inflamasi, antikanker, antitumor, antidiabetes, pengobatan disentri, pengobatan asma, pengobatan bronkitis, demam kuning, dan pengobatan infeksi saluran kemih (BI, David, & Atere, 2005)

Buah jambu mete terdiri atas dua bagian, yakni buah sejati (kacang mete) dan buah semu. Bagian dari buah semu sebenarnya adalah pedunculus (tangkai buah) yang membesar seolah-olah daging buah normal. Oleh karenanya, bagian ini lalu disebut buah semu. Buah semu ini dikenal dengan nama buah jambu atau jambu mete. Buah semu berbentuk bulat panjang, hampir bulat, menyerupai buah apel atau buah pir. Ukuran berat buah semu bervariasi antara 20 - 100 g dan panjang antara 5 - 11

cm dan lebarnya 4-6 cm. Buah semu jambu mete berwarnakuning lebih besar daripada buah semu berwarna merah. Buah semu jambu mete berwarna kuning rasanya manis dan kandungan airnya (sari buah) cukup banyak. Buah jambu mete terbentuk karena adanya penyerbukan silang oleh serangga, lebah, angin, atau penyerbukan sendiri pada bunga. Uniknya, buah jambu terdiri dari dua bagian, yaitu buah semu yang mirip jambu air dan buah sejati yang berbentuk ginjal (Djarajah dan Mahedalswara, 1995)

Buah semu jambu mete mengandung 85% sari buah dan kadar gulanya 10%. Dalam kaitannya untuk mengetahui bagaimana pengaruh berbagai perlakuan terhadap usaha-usaha untuk menghilangkan rasa sepet dan gatal dilakukan percobaan dengan memberikan berbagai perlakuan baik fisika maupun kimia terhadap buah jambu mete, sebelum diolah menjadi sari buah jambu mete. Beberapa perlakuan yang diberikan adalah pengukusan pada suhu 1-2 atm, perendaman dalam asam sitrat 4% selama 15 menit, pendinginan pada suhu 0-4°C, perendaman dalam larutan garam 2%, pendidihan 5 menit dan yang terakhir kontrol. Dari pengujian diperoleh kadar tanin terbaik pada perlakuan pendinginan yaitu dengan kadar tanin sebesar 0,044% (Muljohardjo, 1990).

Buah jambu mete memiliki potensi antioksidan. Penelitian yang dilakukan oleh Aderiye, dkk. (2015) memberikan informasi bahwa senyawa flavonoid ekstrak buah jambu mete memiliki efek inhibitor terhadap faktor-faktor pada infeksi saluran kencing. Khasiat tersebut diperoleh karena kandungan senyawa aktif flavonoid yang bertanggungjawab pada buah jambu mete. Namun penelitian tentang penetapan kadar flavonoid total pada buah jambu mete (*Anacardium occidentale* L.) belum pernah dilakukan.

METODOLOGI

Sebelum melakukan sosialisasi terkait upaya pemanfaatan buah semu jambu mete menjadi abon, kami dari tim KKN Tematik-UNRAM melakukan survei terlebih dahulu dengan tujuan melihat potensi yang belum banyak diberdayakan. Dari hasil survei tersebut, kami menyimpulkan potensi yang ada di Desa Sambik Elen yang belum diberdayakan yaitu buah semu jambu mete. Kemudian kami melaksanakan survei kembali di beberapa lokasi di Desa Sambik Elen yang potensi buah jambu mete paling banyak.

Setelah melaksanakan survei dan mendapatkan hasil, kami melakukan sosialisasi. Dalam kegiatan sosialisasi ini, metode yang digunakan adalah metode ceramah dan demonstrasi. Metode ceramah dilakukan dengan pemateri menampilkan materi dalam bentuk power point (PPT) dan video tata cara pembuatan abon jambu mete yang sudah disiapkan oleh tim KKN Tematik-UNRAM. Pada saat kegiatan sosialisasi berlangsung, audiens diberikan kesempatan untuk bertanya terkait hal-hal yang belum dipahami. Selain itu, audiens diberikan kesempatan untuk mencoba hasil olahan dari buah semu jambu mete yang dibuat oleh tim KKN Tematik-UNRAM. Adapun produk yang dihasilkan berupa abon jambu mete.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Buah semu Jambu Mete begitu melimpah ruah. Namun, bagian buah ini jarang dikonsumsi dalam bentuk segar karena rasanya sepet dan gatal. Kalau rasa yang tidak disukai ini dapat dihilangkan atau dikurangi, bagian buah ini cukup potensial sebagai sumber vitamin C. Rasa sepet pada Jambu Mete disebabkan oleh senyawa fenolat bernama tanin dengan kadar antara 0,34 - 0,55 %. Kandungan tanin pada buah semu dipengaruhi oleh varietas, iklim, dan tingkat kematangan buah. Selama proses pematangan, kandungan tanin buah semu semakin menurun (Saragih dan Haryadi, 2000).

Kegiatan sosialisasi kepada masyarakat diawali dengan melakukan riset terhadap masyarakat sekitar tentang hasil perkebunan yang mendominasi di Desa Sambik Elen ini, selain itu juga melakukan perizinan kepada Pak Ahyar (Ketua kelompok wanita tani) dengan memberikan informasi mengenai tujuan dan rencana kegiatan yang akan diselenggarakan. Kegiatan ini bertujuan untuk mengajak masyarakat untuk memanfaatkan dengan cara mengolah daging buah semu Jambu Mete menjadi abon yang memiliki nilai jual untuk membantu meningkatkan perekonomian masyarakat. Setelah itu kami

melakukan percobaan produk terebih dahulu selama dua kali agar dapat mengetahui beberapa kekurangan dan kelebihan dari abon Jambu Mete tersebut, setelah mengetahui apa saja yang menjadi tantangan dalam pengolahan serta menentukan apa yang menjadi kemasan produk dan menentukan harga jual untuk suatu produk tersebut. Setelah itu kami melakukan proses perizinan, dan melanjutkan kegiatan berikutnya dalam upaya melaksanakan tujuan kami yaitu sosialisasi.

Buah semu Jambu Mete mengandung 85% sari buah dan kadar gulanya 10%. Dalam kaitannya untuk mengetahui bagaimana pengaruh berbagai perlakuan terhadap usaha-usaha untuk menghilangkan rasa sepet dan gatal dilakukan percobaan dengan memberikan berbagai perlakuan baik fisika maupun kimia terhadap buah Jambu Mete, sebelum diolah menjadi sari buah Jambu Mete. Beberapa perlakuan yang diberikan adalah pengukusan pada suhu 1-2 atm, perendaman dalam asam sitrat 4% selama 15 menit, pendinginan pada suhu 0-4°C, perendaman dalam larutan garam 2%, pendidihan 5 menit dan yang terakhir kontrol. Dari pengujian diperoleh kadar tanin terbaik pada perlakuan pendinginan yaitu dengan kadar tanin sebesar 0,044% (Muljohardjo,1990).

Sosialisasi dilaksanakan untuk menambah pengetahuan dan wawasan masyarakat bahwa terdapat banyak potensi di Desa Sambik Elen yang bisa dikembangkan dan dimanfaatkan dengan baik akan menjadi sumber pendapatan bagi masyarakat Desa Sambik Elen. Selain itu, sosialisasi juga dimaksudkan untuk mengajak masyarakat Desa Sambik Elen untuk menjaga lingkungan dengan mengolah sampah, baik sampah plastik maupun sampah organik. Sosialisasi ini dilakukan dengan metode ceramah dan demonstrasi. Metode ceramah dilakukan dengan pemaparan materi dalam bentuk power point (PPT) serta menampilkan video tata cara pembuatan abon jambu mete yang sudah tim KKN sediakan.

Penampilan video proses pembuatan abon Jambu Mete yang sudah ditampilkan oleh tim KKN. Saat proses sosialisasi, para peserta terlihat sangat tertarik terkait pembuatan abon jambu mete, dikarenakan banyak hal yang dipertanyakan terutama bahan- bahan yang digunakan dan proses pembuatan. Saat sosialisasi juga dilakukan pembagian produk abon jambu mete kepada peserta, untuk dicoba dari hasil produk yang telah ditampilkan oleh tim KKN. Promosi dan pemasaran dilakukan dengan memanfaatkan media sosial, serta masyarakat juga tertarik dengan kemasan yang kami sarankan sehingga masyarakat ingin di bantu dalam pembuatan desain kemasan serta melakukan pengujian terhadap produk yang akan di pasarkannya.



Gambar 1. Produk jadi abon jambu mete

Kegiatan sosialisasi berlangsung selama kurang lebih satu jam, yang diikuti oleh sekitar 20 orang terdiri dari anak anak, remaja sampai ibu-ibu. Rangkaian kegiatan sosialisasi terdiri dari: penjelasan produk, yang berisikan latar belakang terciptanya produk abon Jambu Mete. alat dan bahan

serta cara pembuatan, lalu pembagian sampel produk abon Jambu Mete kepada peserta sosialisasi. Berikut dokumentasi kegiatan sosialisasi pengolahan buah semu jambu mete.



Gambar 2. Sosialisasi upaya pemanfaatan buah semu Jambu Mete

Kegiatan inti sosialisasi merupakan kegiatan pemberian materi-materi terkait pengolahan Jambu Mete menjadi abon, yang disampaikan oleh salah satu anggota KKN yakni Saudari Olivia Rahayu yang kemudian dilanjutkan dengan sesi diskusi antara pemberi materi dengan peserta terkait materi yang telah disampaikan. Pada kegiatan ini respon peserta cukup baik terlihat dari antusias peserta bertanya dan semangat untuk segera melakukan percobaan karena produk yang kami tawarkan merupakan salah satu produk yang sangat menjanjikan dikarenakan buah semu jambu mete ini biasanya di jual dengan harga rendah atau bisa di bilang menjadi sampah. Sehingga disini masyarakat sangat tertarik untuk mengolah karena dapat meningkatkan perekonomian masyarakat serta menjadi salah satu icon yang dapat ditunjukkan oleh Desa Sambik Elen.

Adapun tata cara pembuatan produk dari hasil olahan buah semu Jambu Mete untuk di jadikan abon oleh pemateri adalah sebagai berikut :Setelah buah semu Jambu Mete dikupas kemudian dicuci bersih kembali kemudian digeprek menggunakan cobek dengan tujuan untuk memisahkan air dan getah dari buah. Setelah itu dicuci kembali sampai bersih, kemudian diperas menggunakan perasan abon. Jika dirasa kadar air sudah sangat berkurang maka kemudian daging buah tersebut disuir-suir. Hasil daging Jambu Mete suir direndam di dalam air yang sudah diberi garam sebanyak 2 sendok. Perendaman dilakukan selama satu jam. Setelah satu jam daging buah dicuci kembali sampai bersih baru kemudian kembali diperas menggunakan perasan abon.

Dalam hal ini kami juga menjelaskan kepada peserta kisaran biaya produksi dan keuntungan dari produk yang sudah dikemas. Selain itu juga dijelaskan tingkat keawetan produk di dalam kemasan dalam upaya mengedukasi masyarakat bagaimana memproduksi dan memasarkan hasil usaha.

Hasil pengamatan selama proses sosialisasi yakni masyarakat Desa Sambik Elen sudah mengetahui tentang proses pembuatan abon Jambu Mete, bahkan untuk pembuatan sendiri mereka sudah pernah mengikuti proses pelatihan, namun karena terkendala waktu keberlanjutan proses pengolahan ini terhambat, dikarenakan sebagian besar masyarakat Desa Sambik kesehariannya berada di ladang.

KESIMPULAN

Buah semu Jambu Mete begitu melimpah ruah namun jarang dikonsumsi dalam bentuk buah semu karena rasanya sepat dan gatal disebabkan oleh senyawa fenolat bernama tanin dengan kadar

antara 0,34-0,55%. Kandungan tanin pada buah semu dipengaruhi oleh varietas, iklim, dan tingkat kematangan buah.

Buah semu Jambu Mete mengandung 85% sari buah dan kadar gulanya 10%. Dalam kaitannya untuk mengetahui bagaimana pengaruh berbagai perlakuan terhadap usaha-usaha untuk menghilangkan rasa sepat dan gatal dilakukan percobaan seperti pengukusan pada suhu 1-2 atm, perendaman dalam asam sitrat 4% selama 15 menit, pendinginan pada suhu 0-4°C, perendaman dalam larutan garam 2%, pendidihan 5 menit dan yang terakhir kontrol. Dari pengujian diperoleh kadar tanin terbaik pada perlakuan pendinginan, sebesar 0,044%

Adapun tata cara pembuatan produk dari hasil olahan buah semu Jambu Mete untuk di jadikan abon adalah sebagai berikut: Kupas buah semu Jambu Mete lalu dicuci bersih. Kemudian tumbuk menggunakan cobek dengan tujuan untuk memisahkan air dan getah dari buah. Setelah itu dicuci kembali sampai bersih, kemudian diperas menggunakan perasan abon. Jika dirasa kadar air sudah sangat berkurang maka kemudian daging buah tersebut disuir-suir. Hasil daging Jambu Mete suir direndam di dalam air yang sudah diberi garam sebanyak 2 sendok. Perendaman dilakukan selama satu jam. Setelah satu jam daging buah dicuci kembali sampai bersih baru kemudian kembali diperas menggunakan perasan abon.

UCAPAN TERIMAKASIH

Dengan menyebut nama Allah SWT yang maha pengasih lagi maha penyayang, kami panjatkan puja dan puji syukur atas kehadiran-Nya, yang telah melimpahkan rahmat, hidayah, dan inayah-Nya kepada kami, sehingga kami dapat menyelesaikan kegiatan KKN Tematik Universitas Mataram periode Desember 2022-Februari 2023 di Desa Sambik Elen. Terima kasih juga kami sampaikan kepada Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) dari kegiatan KKN Tematik ini yakni Bapak Arif Mulyanto, ST., MT. . Terima kasih kami ucapkan juga kepada seluruh masyarakat Desa Sambik Elen yang telah menyambut dan berpartisipasi dalam kegiatan KKN Tematik ini. Dan terima kasih kepada Tim KKN Tematik Universitas Mataram periode Desember 2022-Februari 2023 Desa Sambik Elen, yang menjadi pemeran utama dalam kegiatan KKN serta penulisan artikel ini yakni:

1. Astri Susanti	E1E019042
2. Denda Wensi Maika	C1B019014
3. Dhika Aufa Hardinata	F1B019039
4. Hambali	J1B019029
5. Lailatul Hidayah	E1C019102
6. Muhammad Hadiatman	B1D0190177
7. Muh. Yaumul Jihad	D1A019358
8. Nanda Widya Udiani	B1D019191
9. Olivia Rahayu	J1A019086
10. Uswatun Hasanah	G1B019074

DAFTAR PUSTAKA

Aderiye, B.I., David, O.M., dan Atere, V.A., 2015, *Administration of Cashew Extract in the Treatment of Some Infection and Diseases*, Netjournals, 3(3), 2354-2152, 77.

- Rucitra, W., 2007. Aplikasi Penambahan Flokulan terhadap Pengolahan Sari Buah Jambu mete (*Anarcadium occindetale*). Skripsi. Bogor: IPB. Muljoharjo, M. 1990. *Jambu Mete dan Teknologi Pengolahannya*. Penerbit Liberty, Yogyakarta.
- Risfaheri. 1998. *Kajian Proses Biokonversi Buah Semu Jambu Mete*. Sebagai Pakan Ternak Melalui Fermentasi Stibstrat Padat. Tesis S-2 IPB Cahyono, B., 2001, *Jambu Mete; Teknik Budi Daya dan Analisis Usaha Tani*. Penerbit Kanisius, Jogjakarta.
- Saragih Yan Pieter dan Haryadi Yadi, 2000, *Mete (Budi Daya Jambu Mete dan Pengupasan Gelondong)*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- BI, A., David, O., & Atere, V. (2005). Administration of cashew extracts in the treatment of some infections and diseases.
- Djarjah, N. M dan Mahedalswara Daru, 1995, *Jambu Mete dan Pembudidayaannya*. Penerbit Kanisius, Jogjakarta.