

Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Abon Jambu Mete Sebagai Upaya Peningkatan Potensi Lokal Dan Wisata Desa Kepel Kecamatan

by Muh. Waskito Ardi

Submission date: 05-Apr-2018 07:42PM (UTC-0700)

Submission ID: 94 1903867

File name: 7._SIMBIOSIS.pdf (4.29M)

Word count: 2657

Character count: 15879

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN ABON JAMBU METE SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN POTENSI LOKAL DAN WISATA DESA KEPEL KECAMATAN KARE, KABUPATEN MADIUN.

Muh. Waskito Ardhi, Wachidatul Linda Yuhanna, Nurul Kusuma Dewi

Pendidikan Biologi IKIP PGRI Madiun
Email: linda.yuhanna.wiguno@gmail.com

ABSTRAK

Tanaman jambu mete (*Anacardium occidentale* L.) merupakan tanaman yang banyak dijumpai di sekitar air terjun Krecekan Denu, Desa Kepel, Kecamatan Kare, Kabupaten Madiun. Tanaman ini merupakan tanaman yang memiliki nilai ekonomi tinggi dan mudah dikembangkan di berbagai tipe lahan. Total produksi jambu mete hanya 10% saja yang dimanfaatkan untuk produk pangan, sisanya terbuang dengan percuma sebagai limbah. Kondisi yang sama juga terjadi di Desa Kepel. Buah semu mete yang hingga kini belum banyak dimanfaatkan sehingga pengolahan tanaman mete belum dilakukan secara optimal. Metode program ini adalah 1) Analisis potensi sumber daya alam (SDA) dan sumber daya alam (SDM) 2) Pelatihan pembuatan abon jambu mete 3) Produksi abon jambu mete dilakukan oleh ibu-ibu PKK desa Kepel kecamatan Kare kabupaten Madiun dengan pendampingan dari tim pelaksana. 4) Pelatihan manajemen dan pemasaran dalam pengembangan produk. Hasil dari program pengabdian masyarakat ini adalah: 1) Pengolah jambu mete menjadi produk makanan yang mempunyai nilai manfaat lebih tinggi berupa abon jambu mete dapat terlaksana dengan baik dan kondusif. 2) Pemberdayaan masyarakat desa Kepel kecamatan Kare kabupaten Madiun untuk mengolah jambu mete menjadi abon jambu mete dapat dilaksanakan dengan baik dan masyarakat menerima dengan antusias. 3) Produk abon jambu mete dapat meningkatkan daya tarik wisata dan berpotensi sebagai produk unggulan desa Kepel kecamatan Kare kabupaten Madiun.

Kata kunci: Abon, Jambu Mete, Kepel, Wisata

PENDAHULUAN

Jambu mete (*Anacardium occidentale* L.) adalah tanaman yang unik dengan berbagai manfaatnya. Jambu mete tersebar di seluruh Nusantara dengan nama berbeda-beda (di Sumatera Barat: jambu erang/jambu monye, di Lampung dijuluki gayu, di daerah Jawa Barat dijuluki jambu mede, di Jawa Tengah dan Jawa Timur diberi nama jambu monyet, di Bali jambu jipang atau jambu dwipa, dan di Sulawesi Utara disebut buah yaki (Saragih, 1994). Tanaman jambu mete (*Anacardium occidentale* L.) yang tergolong dalam famili Anacardiceae merupakan tanaman yang banyak dijumpai di sekitar air terjun Krecekan Denu, Desa Kepel, Kecamatan Kare, Kabupaten Madiun. Tanaman ini merupakan tanaman yang memiliki nilai ekonomi tinggi dan mudah dikembangkan di berbagai tipe lahan. Tanaman jambu mete memiliki kemampuan adaptasi yang tinggi terhadap lingkungan. Oleh karena itu tanaman jambu mete dapat dimanfaatkan untuk merehabilitasi lahan-lahan kritis sebagai tanaman penghijauan dan tanaman konservasi.

Tanaman jambu mete merupakan komoditi yang banyak manfaatnya, mulai dari akar, batang, daun, dan buahnya. Selain itu biji mete (kacang mete) dapat digoreng untuk makanan bergizi dan bernilai ekonomi tinggi. Buah mete semu dapat diolah menjadi beberapa bentuk olahan seperti sari buah mete, anggur mete, manisan kering, selai mete,

dan buah kalengan. Kulit kayu jambu mete mengandung cairan berwarna coklat. Apabila terkena udara, cairan tersebut berubah menjadi hitam. Cairan ini dapat digunakan untuk bahan tinta, bahan pencelup, atau bahan pewarna. Selain itu, kulit batang pohon jambu mete juga berkhasiat sebagai obat kumur atau obat sariawan. Batang pohon mete menghasilkan *gum* atau blendok untuk bahan perekat buku. Selain daya rekatnya baik, *gum* juga berfungsi sebagai anti gengat yang sering menggerogoti buku. Penelitian Gowthamarajan (2011) menunjukkan *gum* dapat digunakan sebagai pengikat pada formulasi tablet parasetamol. Ekstrak batang jambu mete diketahui merupakan sumber alami antioksidan (Razali et al., 2008). Akar jambu mete berkhasiat sebagai pencuci perut. Daun jambu mete yang masih muda dimanfaatkan sebagai lalap, terutama di daerah Jawa Barat. Daun yang tua dapat digunakan untuk obat luka bakar (Liptan, 1990).

Tanaman jambu mete relatif mudah dibudidayakan. Tanaman ini sangat menyukai sinar matahari. Apabila tanaman jambu mete kekurangan sinar matahari, maka produktivitasnya akan menurun atau tidak akan berbuah bila dinaungi tanaman lain. Suhu harian di sentra penghasil jambu mete minimum antara 15-25° C dan maksimum antara 25-35° C. Tanaman ini akan tumbuh baik dan produktif bila ditanam pada suhu harian rata-rata 27° C. Jambu mete paling cocok dibudidayakan di daerah-daerah dengan kelembaban nisbi antara 70-80%. Akan tetapi tanaman jambu mete masih dapat bertoleransi pada tingkat kelembaban 60-70%. Angin kurang berperan dalam proses penyerbukan putik tanaman jambu mete. Proses penyerbukan bunga jambu mete, yang lebih berperan adalah serangga karena serbuk sari jambu mete pekat dan berbau sangat harum. Daerah yang paling sesuai untuk budi daya jambu mete ialah di daerah yang mempunyai jumlah curah hujan antara 1.000-2.000 mm/tahun dengan 4-6 bulan kering (<60 mm). Jenis tanah paling cocok untuk pertanaman jambu mete adalah tanah berpasir, tanah lempung berpasir, dan tanah ringan berpasir. Jambu mete paling cocok ditanam pada tanah dengan pH antara 6,3 - 7,3, tetapi masih sesuai pada pH antara 5,5 - 6,3. Di Indonesia tanaman jambu mete dapat tumbuh di ketinggian tempat 1-1.200 m dpl. Batas optimum ketinggian tempat hanya sampai 700 m dpl, kecuali untuk tujuan rehabilitasi tanah kritis (Liptan,1990). Kondisi geografis Desa Kepel sangat sesuai untuk budidaya tanaman jambu mete.

Tanaman jambu mete dapat dipanen untuk pertama kali pada umur 3-4 tahun. Buah mete biasanya telah dapat dipetik pada umur 60-70 hari sejak munculnya bunga. Masa panen berlangsung selama 4 bulan. Sampai saat ini ada dua cara panen yang lazim dilakukan di berbagai sentra jambu mete di dunia, yaitu cara lelesan dan cara selektif. Cara lelesan dilakukan dengan membiarkan buah jambu mete yang telah tua tetap di pohon dan jatuh sendiri atau para petani menggoyang-goyangkan pohon agar buah yang tua berjatuhan. Cara selektif dilakukan secara selektif (buah langsung dipilih dan dipetik dari pohon). Apabila buah tidak memungkinkan dipetik secara langsung, pemanenan dapat dibantu dengan galah dan tangga berkaki tiga. Banyaknya hasil panen tergantung dari umur tanam. Jambu mete yang berumur 3-4 tahun dapat menghasilkan gelondong kering 2-3 kg/pohon. Hasil ini meningkat menjadi 15-20 kg/pohon pada umur 20-30 tahun. Tanaman jambu mete sebenarnya masih dapat berproduksi sampai umur 50 tahun, tetapi masa paling produktifnya adalah pada umur 25-30 tahun (BAPPENAS, 2000).

Buah semu jambu mete (*cashew apple*) sebenarnya merupakan tangkai buah (*peduncle*) yang membesar yang beratnya 5-15 kali berat gelondong mete tergantung tipe tanaman jambu metenya (Nair et al., 1979). Buah semu jambu mete dapat memiliki warna

kulit yang berbeda, yaitu merah, kuning dan jingga (campuran merah dan kuning). Secara botanis buah berwarna kuning umumnya lebih besar dari yang merah, mempunyai aroma dan rasa yang lebih manis dan harum serta kurang terasa kelat (sepet) dan gatal dari pada buah berwarna merah atau jingga. Namun demikian pada kenyataannya, sari buah yang dibuat dari ketiga jenis buah tersebut tidak terlalu berbeda dalam cita rasanya. Buah semu dapat dimakan dalam keadaan segar karena rasanya yang manis keasaman dengan aroma yang khas dan sangat kaya vitamin C (lima kali lebih besar dibanding jeruk manis). Selain itu dapat diolah menjadi produk pangan seperti selai, manisan buah, sirup buah, jelly, sari buah dsb. Sari buahnya dapat dimanfaatkan lebih lanjut menjadi minuman dan bila difermentasi akan menghasilkan minuman beralkohol dan cuka makan (*vinegar*).

Pengolahan mete, disamping menghasilkan biji juga menghasilkan limbah berupa buah semu. Total produksi jambu mete hanya 10% saja yang dimanfaatkan untuk produk pangan, sisanya terbuang dengan percuma sebagai limbah. Kondisi yang sama juga terjadi di Desa Kepel. Buah semu mete yang hingga kini belum banyak dimanfaatkan sehingga pengolahan tanaman mete belum dilakukan secara optimal. Waktu panen jambu mete hanya berlangsung sekitar 3 bulan dalam setahun, sehingga pada saat panen akan terjadi penumpukan limbah buah semu jambu mete yang melimpah. Oleh karena itu, sebagai upaya meningkatkan nilai jual jambu mete dan mengoptimalkan potensi wisata di wilayah tersebut maka dilakukan pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pembuatan abon jambu mete. Produk ini diharapkan dapat menjadi oleh-oleh khas daerah sehingga menunjang potensi wisata air terjun Krecekan Denu maupun wisata lain di sekitar Desa Kepel (wana wisata Grape dan monumen Kresek).

Abon buah mete diolah dengan menggunakan bahan baku buah semu yang telah masak penuh atau telah lewat masak. Proses pengolahannya dapat bersamaan dengan pengolahan sari buah mete. Ampas sisa pengempaan dapat digunakan sebagai bahan baku abon mete. Cara mengurangi rasa kelat adalah ampas tersebut dapat direndam dalam larutan garam dapur 2% selama 12 jam dan setelah ditiriskan, dikukus selama 30 menit. Setelah seratnya diurai kemudian dimasak dalam santan kelapa yang diberi bumbu-bumbu (garam, gula, asam, ketumbar dll.) sampai kering. Untuk dapat disimpan lama, abon mete harus dikeringkan kembali dengan cara dijemur atau dikeringkan di oven. Proses pengemasan dapat digunakan kantong plastik transparan atau aluminium foil agar bertahan lama. Cara mengurangi rasa sepet dan gatal pada produk olahan buah semu yaitu dengan pemanasan dengan uap dan *blanching* (5-15 menit), perendaman dalam larutan garam, pendinginan pada suhu 4°C selama 24 jam serta penambahan *fining agent* (albumen, casein, gelatin). Dengan berbagai teknologi inovatif pengolahan dari buah semu jambu mete diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah buah semu jambu mete sehingga dapat meningkatkan kegiatan agrowisata.

Adapun tujuan dari program ini adalah 1) Mengolah jambu mete menjadi produk makanan yang mempunyai nilai manfaat lebih tinggi berupa abon jambu mete. 2) Memberdayakan masyarakat desa Kepel kecamatan Kare kabupaten Madiun untuk mengolah jambu mete menjadi abon jambu mete. 3) Adanya produk abon jambu mete dapat meningkatkan daya tarik wisata dan berpotensi sebagai produk unggulan desa Kepel kecamatan Kare kabupaten Madiun.

METODE PELAKSANAAN

4

Analisis potensi sumber daya alam (SDA) dan sumber daya alam (SDM)

Sebelum melaksanakan program, maka perlu adanya analisis sumber daya alam, sumber daya manusia dan instrumen pendukung lainnya.

Pelatihan pembuatan abon dari jambu mete.

Pelatihan pembuatan abon ini dilakukan sebanyak 2 kali dengan instruktur berasal dari tim pengusul program. Alat yang digunakan adalah mangkok, baskom, pisau, dandang, wajan, saringan, kompor, dan pengaduk. Bahan yang digunakan adalah daging buah jambu mete (20-30 biji), air (1 liter), garam (1 sendok), santan (100 cc), air kaldu (100 cc), Gula pasir (1 sendok), bawang merah (5 siung), bawang putih (7 siung), merica (1 sendok), ketumbar (1 sendok), jahe, asam jawa (5 mata), daun jeruk purut (5 lembar), daun salam (5 lembar) dan lengkuas.

Cara pembuatan adalah 1) Menyiapkan alat dan bahan yang diperlukan. 2) Merendam buah jambu mete dengan larutan garam selama 1 malam. 3) Mengukus jambu mete dan memeras airnya. 4) Mencuci hasil perasan jambu mete dan menyuir menggunakan garpu atau pisau. 5) Menggoreng sampai berwarna kuning. 6) Menghaluskan bumbu. 7) Menumis bumbu, kemudian memasukkan santan dan air kaldu serta daging buah jambu mete yang sudah digoreng diaduk sampai kering. 8) Setelah kering, diangkat dan ditiriskan.

Produksi abon dari jambu mete

Produksi abon jambu mete dilakukan oleh ibu-ibu PKK desa Kepel kecamatan Kare kabupaten Madiun dengan pendampingan dari tim pelaksana. Produksi abon jambu mete ini meliputi pembuatan dan pengemasan secara modern. Produksi ini merupakan bentuk nyata *output* pelatihan secara aplikatif yang dapat digunakan untuk meningkatkan aspek pemberdayaan masyarakat, sehingga dapat meningkatkan *income* dan taraf hidup sehingga menjadi masyarakat yang mandiri secara finansial dalam mengolah sumber daya alam yang ada.

Pelatihan manajemen dan pemasaran

Pelatihan manajemen dan pemasaran ini merupakan materi pelatihan tambahan yang berguna bagi masyarakat dalam pengembangan produk. Pemasaran dan manajemen seringkali menjadi kendala dalam suatu proses produksi. Oleh karena itu, materi ini diberikan sebagai bekal untuk kesiapan masyarakat sekitar untuk benar-benar memproduksi abon dari jambu mete ini. pemasaran ini juga terkait dengan potensi pangsa pasar yang terletak pada daerah wisata lokal. Selain itu, pemasaran abon jambu mete ini dapat meningkatkan potensi wisata sekitar desa kepel seperti air terjun Krecekan Denu, Wana wisata Grape dan monument Krescek.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis potensi SDA dan SDM

Data hasil observasi menunjukkan bahwa daerah desa Kepel kecamatan Kare kabupaten Madiun merupakan daerah penghasil jambu mete yang potensial yang dapat

digunakan sebagai bahan baku pembuatan abon. Jambu mete di desa kepel merupakan jambu mete dengan kualitas baik. Sumber daya manusia juga menunjukkan potensi yang besar. Anggota PKK desa Kepel merupakan PKK yang kreatif dan potensial dalam program pemberdayaan masyarakat yang belum pernah ada kegiatan sejenis sebelumnya. Instrumen pendukung lainnya adalah peralatan. Peralatan yang digunakan cukup sederhana dan mudah didapatkan dalam kehidupan sehari-hari.

Pelatihan pembuatan abon jambu mete.

Pelatihan pembuatan abon jambu mete dilakukan sebanyak 2 kali. Pada pelatihan pertama anggota PKK terlihat antusias mengikuti pelatihan. Selain pemberian materi, anggota PKK juga mempraktekkan secara langsung cara pembuatan abon jambu mete.



Gambar 1. Pelatihan pembuatan abon jambu mete di desa Kepel

Pelatihan pertama berjalan lancar dan kondusif. Aspek keterserapan materi oleh anggota PKK desa Kepel tergolong baik dan semua menerima materi dengan baik. Selain itu praktek pembuatan juga berjalan kondusif dan banyak yang memberikan pertanyaan dan tanggapan. Kendala yang dihadapi pada pelatihan pertama adalah abon jambu mete belum sepenuhnya kering seperti yang diharapkan, tekstur masih lembek dan ukuran belum merata. Hal ini menjadi bahan kajian evaluasi untuk pelatihan yang kedua.

Pelatihan yang kedua anggota PKK desa kepel di bagi menjadi kelompok yang lebih kecil, sekitar 4-5 orang. Masing-masing kelompok langsung membuat abon jambu mete dengan pendampingan dari tim. Kelompok secara mandiri mempraktekkan langsung pembuatan jambu mete. Adanya pembagian kelompok yang lebih kecil mempermudah mengamati penyerapan materi abon jambu mete baik secara konsep maupun praktek langsung. Selain itu jika ada kesulitan maka tim akan langsung memberikan solusi dan bimbingan. Produk yang dihasilkan semakin meningkat kualitasnya dibandingkan pelatihan tahap I. Tekstur sudah terlihat lebih halus dan merata, rasa sudah sesuai, dan

abon tidak lembek. Selain itu anggota PKK juga mampu melakukan praktek secara mandiri. Setelah kegiatan pelatihan berakhir, semua peralatan diberikan kepada kelompok PKK Desa kepel untuk memotivasi dan membantu proses pembuatan selanjutnya.

Produksi abon dari jambu mete

Hasil kegiatan selanjutnya adalah produksi abon dari jambu mete secara mandiri skala rumahan. Ibu-ibu anggota PKK setelah mendapatkan pelatihan, membuat abon skala rumahan dan mencoba untuk dipasarkan di warung-warung dan sekitar objek wisata air terjun Krecekan Denu Desa Kepel. Namun secara kemasan masih sederhana dan perlu peningkatan, sehingga tim memberikan pelatihan dan batuan peralatan mesin press modern dan dengan pengemasan yang baik.

Pelatihan manajemen dan pemasaran

Pelatihan selanjutnya adalah manajemen dan pemasaran. Manajemen dan pemasaran ini diberikan agar ibu-ibu anggota PKK termotivasi untuk mengarah ke arah industri kreatif yang dapat meningkatkan income keluarga. Ibu-ibu peserta diberikan materi tentang bagaimana mengelola keuangan dan strategi pemasaran mulai skala kecil sampai skala besar. pemasaran juga difokuskan di sekitar air terjun Krecekan Denu untuk para pengunjung. Selain untuk memasarkan produk abon jambu mete, juga untuk mengenalkan wisata lokal baru air terjun Keceka Denu.

KESIMPULAN

KESIMPULAN dari program pengabdian masyarakat ini adalah: 1) Pengolah jambu mete menjadi produk makanan yang mempunyai nilai manfaat lebih tinggi berupa abon jambu mete dapat terlaksana dengan baik dan kondusif. 2) Pemberdayaan masyarakat desa Kepel kecamatan Kare kabupaten Madiun untuk mengolah jambu mete menjadi abon jambu mete dapat dilaksanakan dengan baik dan masyarakat menerima dengan antusias. 3) Produk abon jambu mete dapat meningkatkan daya tarik wisata dan berpotensi sebagai produk unggulan desa Kepel kecamatan Kare kabupaten Madiun.

UCAPAN TERIMAKASIH

Terimakasih kami ucapkan kepada LPPM IKIP PGRI Madiun yang telah memberikan pendanaan untuk mendukung program pengabdian masyarakat ini, Kepala Desa Kepel dan Ketua PKK desa Kepel yang telah memberikan ijin dan mendukung kegiatan ini serta segenap anggota PKK dan masyarakat Desa Kepel yang berkenan berpartisipasi dalam program ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Bappenas. 2000. Sistem Informasi Manajemen Pembangunan di Perdesaan. Jakarta.
- ² Gowthamarajan, K., G. K. Kumar, N. B. Gaikwad, B. Suresh. 2011. Preliminary study of *Anacardium occidentale* gum as binder in formulation of paracetamol tablets. *Carbohydrate Polymers* 83: 506-511.
-

Liptan. 1990. Jambu Mete sebagai Tanaman Penghijauan. Balai Informasi Pertanian Banjarbaru..

3

Nair, M.K., E.V.V.B. Rao, K.K.N. Nambiar dan M.C. Nambiar. 1979. Casiiew (*Anacardium? occidentale L.*), Monograph on Plantation Crops, CPCRI, Kerala, India.

1

Razali, N., R. Razab, S.M. Junit, A. Abdul Aziz. 2008. Radical scavenging and reducing properties of extracts of cashew shoots (*Anacardium occidentale*). *Food Chemistry* 111: 38-44.

Saragih, Yan Pieter; Haryadi, Yadi. 1994. Budidaya Jambu Mete. Pengupasan Gelondong. Bogor, Penebar Swadaya.

Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Abon Jambu Mete Sebagai Upaya Peningkatan Potensi Lokal Dan Wisata Desa Kepel Kecamatan

ORIGINALITY REPORT

4%

SIMILARITY INDEX

3%

INTERNET SOURCES

2%

PUBLICATIONS

2%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	SHILP, A. K. J. and KRISHNAKUMAR, G.. "PHYTOCHEMICAL SCREENING, ANTIBACTERIAL AND ANTIOXIDANT EFFICACY OF THE LEAF AND BARK EXTRACTS OF SYZYGIIUM CARYOPHYLLATUM (L.) ALSTON", International Journal of Pharmacy & Pharmaceutical Sciences, 2012. Publication	1%
2	ojs.abo.fi Internet Source	1%
3	Submitted to VIT University Student Paper	1%
4	seputarkecamatanansukamantri.blogspot.com Internet Source	1%
5	kompetensi.info Internet Source	1%

Exclude quotes On

Exclude matches < 10 words

Exclude bibliography On