

PKM -Pengembangan Usaha Buah Semu Jambu Mete Desa Gunung Silanu Kab. Jeneponto Sulawesi Selatan

Hariratul Jannah¹, Nurtaqwa Amin², Syamsu Alam³

Sastra Inggris, Fakultas Sastra, Universitas Muslim Indonesia

Sastra Arab, Fakultas sastra, Universitas Muslim Indonesia

Akuntansi, Fakultas Ekonomi & Bisnis, Universitas Muslim Indonesia

Korespondensi: hariratul.jannah@umi.ac.id, nurtaqwaamin@umi.ac.id,
syamsualam@umi.ac.d

Received: 2 December 2020: Accepted: 19 April 2021

ABSTRAK

Tujuan program pengembangan desa mitra (PPDM) ini adalah untuk membantu masyarakat Desa Gunung Silanu sebagai mitra dalam memberikan solusi permasalahan yang dialami masyarakat di desa gunung Silanu, yaitu pemanfaatan limbah buah semu jambu mete yang terbuang saja dan menumpuk serta membusuk menjadi timbunan sampah akibat tidak tahu akan dibuat apa. Kalaupun ada beberapa ibu rumah tangga yang membuatnya jadi lalapan atau campuran kudapan, tapi tidak menambah penghasilan. Untuk mencapai target program pengabdian desa mitra ini dilakukan beberapa tahapan dari tahun pertama (1) a] telah dilaksanakan pelatihan sikap mental masyarakat Desa Gunung Silanu untuk memotivasi masyarakat agar mau dan suka menuntut ilmu, meningkatkan kualitas pendidikan dan keterampilan demi mencapai kehidupan yang lebih baik dan lebih produktif. b] Pelatihan keterampilan mengolah limbah buah semu jambu mete dalam berbagai bentuk olahan makanan dan minuman yang bernilai ekonomi. c] Pelatihan manajemen pengolahan limbah buah semu jambu mete dengan menggunakan alat produksi yang modern berbasis teknologi dan komunikasi(TIK). a] dilanjutkan dengan pelatihan peningkatan produksi makanan olahan berbasis limbah buah semu jambu mete dengan kualitas terbaik dan jumlah produksi meningkat. b] pelatihan meningkatkan jenis dan jumlah produksi olahan berbasis limbah buah semu jambu mete dengan manajemen pemasaran berbasis TIK dan akan dilanjutkan a] melakukan evaluasi mutu dan kualitas produksi olahan makanan dan minuman berbasis limbah buah semu jambu mete dengan variasi jenis olahan makanan dan minuman bergizi .b]dilanjutkan dengan rencana labelisasi Desa Gunung Silanu sebagai sentra produksi makanan olahan dan minuman bergizi berbahan utama limbah buah semu jambu mete melalui pemasaran berbasis (online) bekerjasama dengan biro jasa usaha online.

Kata_kunci: Desa Gunung Silanu, Pengembangan Usaha, Buah Semu, Jambu Mete

A. PENDAHULUAN

Tanaman jambu mete sangat banyak terdapat di daerah kering seperti di Desa Gunung Silanu, Kecamatan Bangkala, Kabupaten Jeneponto, Provinsi Sulawesi Selatan. Dengan luas lahan sekitar 80-84 hektar terdiri atas tanaman jangka panjang yaitu jambu mete yang sejak jaman dahulu kala di Sulawesi Selatan biasa dikenal dengan nama jambu monyet. Produksi hasil tanaman buah jambu mete di desa Gunung Silanu menurut Sukasman (saat diinterview bulan juli tahun 2020 melalu kontak), untuk satu pohon bisa mencapai 20-25 kg dalam satu pohon, diperkirakan terdapat 135 pohon per hektar dengan jumlah pohon sebanyak 11.340 pohon dari 80-84 hektar. Dari balai konservasi kehutanan Jeneponto telah menyerahkan bantuan alat pemecah biji jambu gelondongan berbentuk manual sebanyak 4 buah bagi 4 kelompok tani dari 30 kelompok tani yang ada di Desa Gunung Silanu (5 kelompok tani untuk Dusun Tombo-Tombolo, 2 kelompok tani di Dusun Emapt lima, 5 kelompok tani dari Dusun Bonto Barajang, 4 kelompok tani yang ada di Dusun Parangluara, 2 kelompok tani di Dusun Karessapa, 3 kelompok tani di Dusun Taipa Tinggia, 3 kelompok tani di Dusun Kantisang, 1 kelompok tani di Dusun Kampungberu, 1 kelompok tani di Dusun Paranboddong, dan 4 kelompok tani di Dusun Bira-Bira). Diantara 30 anggota kelompok tani Desa Gunung Silanu, ada dua (2). Alat pengupas/ capit berbentuk manual sebanyak empat buah (4) yang diperoleh dari Dinas Pertanian Kecamatan Bangkala beberapa tahun lalu. Namun tidak memberikan hasil maksimal dibanding jumlah hasil panen biji jambu mete lebih banyak sementara alat capit sebagai alat pengupas hanya 4 pasang dari sebelas dusun penghasil biji jambu mete, sebagaimana telah dijelaskan sebelumnya. Sikap sebagian masyarakat petani penghasil biji jambu mete dominan pemalas tidak berminat untuk meningkatkan nilai tambah dari hasil panen biji jambu mete, apalagi terhadap pemanfaatan limbah buah semu jambu mete yang sangat berlimpah.

Pada saat tinjauan di lapangan dan keterangan yang diperoleh dari masyarakat Desa Gunung Silanu, dapat dipastikan jumlah limbah buah semu jambu mete dari luas areal lahan 80-84 hektar terbuang begitu saja bahkan menjadi tumpukan sampah yang membusuk. Limbah buah semu jambu mete hingga saat ini masih mengalami permasalahan yang cukup rumit pada proses pengolahannya. Salah satu permasalahan dalam pengolahan limbah yaitu alat penghancur limbah buah semu jambu mete. Kedua, pengetahuan dan keterampilan tentang manfaat limbah buah semu jambu mete itu sendiri oleh petani sangat minim. Puluhan ribu ton belum dapat dimanfaatkan secara optimal sehingga mengganggu lingkungan sekitar. Pa Kadir kepala Dusun Tombo-tombolo menjelaskan, walaupun ada yang memanfaatkan limbah buah jambu

mete hanya dibuat pupuk dengan cara menebar serampangan atau menumpukkan dibawah pohon jambu mete. Para petani tidak punya pengetahuan lain tentang pemanfaatan limbah buah jambu mete, selain karena diketahui banyak mengandung zat cair yang membuat gatal-gatal akibat getah yang dikandung oleh buah semu.

Urgensi permasalahan yang dialami petani di desa Gunung Silanu Jeneponto adalah

1. tidak ada alat pengupas atau mesin yang dapat mengupas biji kacang mete secara utuh, tidak pecah seperti yang dialami oleh petani selama ini, akibatnya harga jual kacang mete jauh dibawah harga dasar.
2. Untuk mendapatkan harga jual yang lebih tinggi maka petani harus membawa ke beberapa tetangga desa yang siap mengupas dengan biaya kupas kisaran Rp.10.000 per kilogram.
3. Ketua kelompok tani sekaligus sebagai kepala Dusun Kantisang, Jufri K menjelaskan kebutuhan yang sangat urgen bagi 11 dusun di desa Gunung Silanu adalah pengadaan bantuan alat pengering seperti oven, alat pemecah biji mete serta pemasaran hasil panen petani dengan perolehan tambahan keterampilan dan pengetahuan terhadap pemanfaatan limbah buah semu jambu mete. Menurut Sukasman, mesin pemecah yang menggunakan dinamo berupa sumbangan dari dinas kehutanan kabupaten, namun hasilnya juga belum seperti yang diharapkan. Alat capit 4 pasang yang juga ir disumbangkan hasilnya terbelah bahkan pech manakala biji mete kurang kering, saat dikupas kulit arinya hasilnya saat dijemur atau dikeringkan menjadi kecoklatan dan mengkerut. Harga sudah pasti jatuh. Sehingga menurut kepala Desa Gunung Silanu Khaeruddin, T, masyarakat terutama kelompok tani yang terdiri atas 11 kelompok tani mengharapakan adanya pembinaan usaha desa hasil panen biji jambu mete dan pengembangan usaha desa pemanfaatan limbah buah semu jambu mete yang selama ini terbuang membusuk. melihat banyak melimpah produksi Pada saat biji mete kurang kering maka hasilnya kurang baik saat dijemur kembali. Inilah kendala yang dihadapi kelompok tani, sudah pasti harga jual pun ikut jatuh, sebagaimana dijelaskan oleh Khaeruddin, kepala desa Gunung Silanu, walaupun ada yang membeli hanya berkisar 1-2 kilogram itupun dengan harga di bawah standar. Selain kualitas biji mete kurang baik, harga jual rendah, membutuhkan waktu yang sangat lama untuk mengupas jika menggunakan metode manual. Penjualan hasil panen akhirnya dijual tukmengu dalam bentuk gelondongan tanpa di kupas karena khawatir akan lebih jatuh harganya jika menunggu waktu untuk mengupas secara manual atau membaawa ke tetangga desa dengan upah mengupas yang juga butuh biaya.

4. Setelah dilakukan pelatihan pengolahan limbah buah semua jambu mete menjadi olahan pangan, masyarakat mengharapkan adanya tindak lanjut pelatihan yang lebih intensif untuk dapat memanfaatkan dan mengolah limbah buah semua menjadi berbagai jenis olahan pangan dan minuman bergizi dan bernilai ekonomi. Tanaman mete yang menghasilkan biji mete merupakan produk utama sedangkan buah semuanya bagi pemelihara sapi diberikan kepada sapi peliharaannya tetapi sebagian besar dibuang begitu saja sehingga besaran tangkai buah sehingga disebut buah palsu, sedangkan biji mete yang terletak di atasnya adalah merupakan buah yang sebenarnya siap mengupas ya (Wills *et al.*, 1998).

Tanaman jambu mete terdiri dari beberapa varietas, tetapi hingga sekarang varietasnya belum ditentukan secara pasti. Masing-masing varietas jambu mete tersebut dibedakan berdasarkan warna dan ukuran biji mete. Jambu mete terdiri dari dua macam bagian, yakni bagian vegetatif dan bagian generatif. Bagian vegetatif antara lain akar, batang serta daun, serta bagian generatif yang terdiri dari bunga dan buah. 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 Widyasari, 2007:21).



Gambar 1. Limbah buah semu jambu mete hasil panen kelompok tani desa Gunung Silanu Kabupaten Jenepono (Dokumentasi: Hariratul J : Agustus 2020)

Kelompok tani Kantisang desa Gunung Silanu satu dari sebelas (11) kelompok tani yang ada di Desa Gunung Silanu yang telah sepakat mewakili sebagai mitra

pelaksana pengembangan desa mitra (PPDM) dengan melibatkan ibu –ibu dari kelompok tani dan para ketua dan anggota kelompok tani sendiri untuk mengikuti sosialisasi dan pelatihan pengembangan usaha makanan olahan berbahan dasar limbah buah semu jambu mete. Sesuai dengan analisis situasi yaitu pemanfaatan limbah buah semu jambu mete diolah menjadi olahan makanan yaitu Abon. Sehingga dapat diperoleh solusi dan target luaran antara lain: (1) Workshop/ Pelatihan. Pelatihan dan pendampingan masyarakat /kelompok tani dalam meningkatkan rasa percaya diri untuk menjadi wirausahawan berkarakter. Pelaksanaan pendidikan dan pelatihan dimaksudkan agar tiap kelompok tani telah dibekali mental serta jiwa kewirausahawan.

(2) Selanjutnya telah dilaksanakan demonstrasi plot (demplot) pengolahan limbah buah semu jambu mete menjadi makanan olahan bergizi dan bernilai ekonomi. Demplot ini dilaksanakan sesuai dengan usulan rencana pembinaan bagi kelompok tani desa Gunung Silanu Kecamatan Bangkala, Kabupaten Jeneponto, sebagai mitra pertama. (3) Pendidikan dan pelatihan metode pengepakan produksi dalam bentuk kemasan. (5) Pelatihan pengolahan limbah buah semu jambu mete untuk tahap selanjutnya yaitu Abon. (6) melakukan pendampingan IPTEK dalam pembuatan produk makanan & minuman berbahan limbah buah semu jambu mete. (7) meningkatkan keterampilan inovasi olah makanan dan minuman bergizi dari limbah buah semu jambu mete lainnya, serta. (8) mengurangi pencemaran lingkungan, dan meningkatkan pendapatan kelompok tani secara bertahap, melalui pemasaran produksi olahan makanan dan minuman berbasis teknologi (penjualan dengan cara pesan antar melauai online- smartphone bekerjasama dengan pihak jasa online). (9) Target yang hendak dicapai yaitu dengan memberdayakan kelompok tani usaha buah jambu mete dengan pemanfaatan limbah buah semu jambu mete dusun Karessapa Gunung Silanu dan kelompok usaha tani Taipa Tinggia Baru agar bersemangat untuk meningkatkan dan mengembangkan produk olahan makanan dan minuman bergizi berbahan dasar limbah buah semu jambu mete. Rencana pendampingan kelompok tani usaha desa terhadap hasil olahan makanan dan minuman limbah menjadi satu usaha desa yang mempunyai sistem manajemen keuangan yang valid dan melakukan analisis metode penjualan hasil kelompok usaha dan pemasaran produk belum dapat terlaksana dengan sempurna, sebagian besar kelompok tani sudah harus mempersiapkan bahan dan pengadaan pupuk menghadapi musim tanamn dan sambal menantipanen jambu mete yang masih butuh waktu 3 bulan untuk dapat dipanen buahnya.

B. METODE PELAKSANAAN

Tim pelaksana melakukan komunikasi dan koordinasi kepada mitra agar dapat memberikan informasi tentang rencana sosialisasi pemanfaatan limbah buah semu jambu mete sebagai salah satu tujuan dari Program Pengembangan desa mitra (PPDM), apakah benar kelompok tani dan ibu-ibu anggota kelompok tani berminat untuk memperoleh pendampingan pengembangan usaha desa, berdasarkan analisis situasi yang telah dilakukan. Setelah melakukan koordinasi bersama ketua kelompok tani dusun Kantisang dan mitra pengusul langsung ke lapangan untuk sosialisasi di hadapan anggota kelompok tani dan ibu-ibu kelompok tani.



Gambar 2: Tahap sosialisasi hari pertama 10 Agustus 2020

1. Tahap Persiapan Dan Pengolahan

Tahap persiapan pertama yaitu persiapan bahan baku yaitu sortasi, sanitasi, pencucian/penirisan, dan pesuwiran/ pengirisan. Tahapan persiapan kedua yaitu persiapan alat produksi seperti; panci kukus, tampi untuk penirisan setelah pengukusan dan penggorengan juga persiapan bahan pengemas. Hal ini dilakukan dengan cara: (1) perendaman I, buah semu jambu mete dicuci bersih dengan menggosok perlahan agar kotoran yang melekat pada buah hilang, setelah dicuci bersih, siapkan loyang/ ember lalu masukkan air bersih dalam ember kemudian tuang garam (NaCl .2-3%) ke dalam ember/ baskom berisi air , rendam buah semu jambu mete selama 1 hari.



Gambar 3: tahap persiapan pengolahan bahan olahan Abon

berbasis limbah buah semu jambu mete (Dok Hariratul J, 2020)

Setelah direndam selama satu hari angkat buah semu cuci dengan air bersih, ambil kukusan/panci kemudian kukus buah semu selama 20 menit, setelah dikukus angkat tiriskan kemudian buah semu disuwir-suwir, lalu digoreng hingga berwarna kuning kecoklatan. Kemudian menyiapkan bumbu abon (lihat bahan/ formula)



Gambar 4: tahap lanjutan pengolahan / menggoreng suwiran buah semu jambu mete(dok:Hariratul J,2020)

2. Tahap Penyelesaian- Finishing

Setelah semua bahan telah selesai digoreng, siapkan bumbu kemudian haluskan, siapkan daging ayam yang telah direbus, telah disuwir dan telah digoreng, aduk jadi

satu, masukkan dalam bumbu yang telah dihaluskan, campur jadi satu semua tambahkan air kaldu secukupnya aduk sambil ditumis bumbu dan aduk bersama daging ayam dan daging buah semu jambu mete yang telah digoreng ke dalam bumbu jadi satu sambil aduk hingga kering.



Gambar 5: demplot Abon berbahan dasar buah semu jambu mete (dok: Hariratul Jannah,2020)

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Definisi abon adalah sejenis makanan kering berbentuk serpihan, dibuat dari daging yang diberi bumbu kemudian digoreng. Abon dapat diperoleh di pasar atau di toko-toko yang menjual bahan pangan. Pengolahan abon dilakukan dengan cara bahan direbus atau dikukus, disuwir-suwir atau dicabik-cabik, dibumbui, digoreng dan dipres. Hasil yang telah diperoleh pihak mitra cukup menarik perhatian dan akhirnya dikonsumsi langsung oleh kepala dusun dan ibu-ibu anggota kelompok tani, sehingga terlupakan untuk disimpan sebagai bahan percontohan untuk dipasarkan, hanya beberapa bungkus yang sempat di pajang sebelum acara pelatihan dan demplot selesai.

Hasil luaran dari program ini adalah makanan olahan berupa abon sebagai tambahan lauk dengan nilai gizi yang cukup tinggi. Hasil produksi abon dari desa gunung silanu. Selain pelaksanaan pelatihan dan demplot pembuatan olahan abon, juga pelatihan pengembangan calon wirausaha berkarakter kelompok tani untuk berjiwa enterpreuner /berjiwa wirausaha. Selanjutnya akan dilanjutkan pelabelan kemasan abon untuk dipasarkan dengan sesuai dengan standar Uji `Syarat Mutu dan menerbitkan hasil pengabdian masyarakat pada jurnal Pengabdian Masyarakat (Abdimas).

Abon merupakan jenis lauk pauk kering berbentuk khas maakanan olahan dengan bahan baku pokok adalah daging sapi atau daging ikan, abon merupakan produk makanan yang telah dikenal secara luas oleh masyarakat Indonesia. Pelaksanaan sosialisasi dan pelatihan pengolahan limbah buah semua jambu mete bukan dari daging sapi seperti pada umumnya, demplot yang dilaksanakan di desa Gunung Silanu Kecamatan Bangkala, Kabupaten Jeneponto. Pelaksanaan selama dua (2) hari tanggal 10 dan 11 Agustus 2020, kemudian dilanjutkan lagi pada bulan

Oktober selama 2 hari (6-7 Oktober 2020) yang diikuti oleh ketua kelompok tani sebagai mitra dan ibu-ibu kelompok tani dari sebelas (11) dusun desa Gunung Silanu. Hasil yang diperoleh dari sosialisasi dan pelatihan yang diikuti perwakilan dari sebelas dusun di desa gunung Silanu setiap perwakilan ibu-ibu kelompok tani telah sepakat untuk memproduksi makanan olahan dan minuman berbahan dasar limbah buah semu jambu mete setelah panen tahun berikutnya, dengan bantuan pengawasan dari tim pengabdian. Mengingat buah semu jambu mete saat pelaksanaan demplot masih terbatas karena panen jambu mete tidak seragam, sehingga pelaksanaan tahap awal ini sesuai dengan hasil limbah yang diperoleh dari panen kelompok tani. Untuk satu resep abon dibutuhkan sekitar 1,5 kg buah semu jambu mete, sesuai dengan formula / bahan yang dibutuhkan, karena kelompok tani berhasil mengumpulkan buah semu jambu mete yang layak untuk diolah hanya sekitar 5-6 kg hasil abon yang diperoleh hanya 2kg



Gambar 6: proses dan hasil demplot pembuatan Abon

berbahan dasar buah semu jambu mete (dok: Hariratul J,2020)

D. KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian masyarakat di desa gunung Silanu yang berlangsung dengan baik telah menghasilkan makanan olahan Abon berbahan dasar limbah buah semu jambu mete. Hasil luaran dari program ini adalah makanan olahan berupa abon sebagai tambahan lauk dengan nilai gizi yang cukup tinggi. Hasil produksi Abon dari desa gunung silanu. Selain pelaksanaan pelatihan dan demplot pembuatan olahan abon, juga pelatihan pengembangan calon wirausaha berkarakter kelompok tani untuk berjiwa enterpreuner /berjiwa wirausaha. Abon merupakan jenis lauk pauk kering berbentuk khas maakanan olahan dengan bahan baku pokok adalah daging sapi atau daging ikan, abon merupakan produk makanan yang telah dikenal secara luas oleh masyarakat Indonesia. Pelaksanaan sosialisasi dan pelatihan pengolahan limbah buah semua jambu

mete bukan dari daging sapi seperti pada umumnya, demplot yang dilaksanakan di desa Gunung Silanu Kecamatan Bangkala, Kabupaten Jeneponto. Pelaksanaan selama dua (2) hari tanggal 10 dan 11 Agustus 2020, kemudian dilanjutkan lagi pada bulan Oktober selama 2 hari (6-7 Oktober 2020) yang diikuti oleh ketua kelompok tani sebagai mitra dan ibu-ibu kelompok tani dari sebelas (11) dusun desa Gunung Silanu. Hasil yang diperoleh dari sosialisasi dan pelatihan yang diikuti perwakilan dari sebelas dusun di desa gunung Silanu setiap perwakilan ibu-ibu kelompok tani telah sepakat untuk memproduksi makanan olahan dan minuman berbahan dasar limbah buah semu jambu mete setelah panen tahun berikutnya, dengan bantuan pengawasan dari tim pengabdian.

E. DAFTAR PUSTAKA

- Maharani. 2018. Kandungan dan Nutrisi Jambu Mete. [http:// www.unidp.ac.id](http://www.unidp.ac.id) Diakses 21 Februari 2020
- Rucitra, W., 2007. Aplikasi Penambahan Flokulan terhadap Pengolahan Sari Buah Jambu mete (*Anarcadium occindetale*). Skripsi. Bogor: IPB.
- Ekonomi dan pendidikan desa Gunung Silanu: Pusat Informasi Desa Gunung Silanu, Bangkala, Kab.jeneponto, 2016-2017
- Standar Nasional Indonesia. 2008. *Selai Buah*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional
- Suprpti, M. L. 2005. *Teknologi Pengolahan Pangan Badeg dan Anggur Jambu Mete*. Yogyakarta: Kanisius.
- Suprpti, M. L. 2004. *Teknologi Pengolahan Pangan Jelly Jambu Mete*. Yogyakarta: Kanisius.
- Suprpti, M. L. 2004. *Teknologi Pengolahan Pangan Selai dan Jambu Mete*. Yogyakarta: Kanisius.