

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DESA ALASOMBO MELALUI PEMBUATAN SIRUP JAMBU METE GUNA MEWUJUDKAN KEMANDIRIAN PANGAN

Lutfi Anggoro Asih¹; Lia Melenia Saputri²; Sahirul Alim Tri

Bawono³ Universitas Sebelas Maret

Surel: lutfia25_asih@student.uns.ac.id¹;

lia_melenia123@student.uns.ac.id²; sahirul@staff.uns.ac.id³

ABSTRAK

Berdasarkan data BPS (2015), mete menyumbang angka produksi mencapai 63,06 ton/tahun, hal itu menunjukkan jumlah yang cukup besar. Buah semu jambu mete merupakan produk samping dari hasil pertanian tumbuhan kacang mete. Pada saat musim panen, buah semu mete sangat berpotensi untuk dikembangkan karena belum banyak pengolahan buah semu jambu mete. Tujuan artikel ilmiah ini adalah untuk mengetahui proses pembuatan produk olahan buah semu jambu mete berupa sirup. Alasan pilihan sirup jambu mete yaitu untuk mengurangi limbah dari tanaman jambu mete, serta dilakukan perlakuan untuk menghilangkan rasa sepat dan gatal sehingga lebih diminati konsumen. Proses pembuatan jambu mete sendiri menggunakan buah semu jambu mete yang direndam dalam NaCl dan kapur sirih untuk menghilangkan rasa sepat dan gatal serta dengan penambahan kayu manis dan cengkeh untuk menambah aroma yang unik. Penelitian ini menghasilkan sirup jambu mete yang beraroma cengkeh dan kayu manis, warna kuning muda pada sirup, berbentuk cair pekat, rasa manis dengan sedikit rasa dari jambu mete.

Kata kunci: hasil pertanian, buah semu jambu mete, pengolahan, sirup jambu mete

ABSTRAK

Based on BPS data (2015), cashews contributed to production figures reaching 63.06 tons/year, this shows a fairly large amount. The cashew nut is a by-product of cashew nut farming. During the harvest season, the cashew pseudo fruit has the potential to be developed because there is not much processing of the cashew pseudo fruit. The purpose of this scientific article is to find out the process of making cashew fruit processed products in the form of syrup. The reason for the choice of cashew syrup is to reduce waste from the cashew plant, and treatment is carried out to eliminate astringency and itching so that it is more attractive to consumers. The process of making cashew nuts itself uses cashew pseudo fruit soaked in NaCl and whiting to relieve astringency and itching and with the addition of cinnamon and cloves to add a unique aroma. This research resulted in a cashew syrup with clove and cinnamon aroma, light yellow color in the syrup, concentrated liquid form, sweet taste with a slight taste of cashew.

Keywords: agricultural products, cashew pseudo fruit, processing, cashew syrup

PEMBUKAAN

Kelompok 125 Kuliah Kerja Nyata (KKN) Tematik UNS 2021 mengambil tema kemandirian pangan, di mana salah satu program kerja utamanya yaitu pembuatan sirup jambu mete. Menurut Manoi (2006: 72) jambu mete atau dengan nama lain *Anacardium occi-dentale L.* merupakan salah satu tanaman perkebunan yang cukup penting dalam menyumbangkan devisa negara dan sumber pendapatan petani. Menurut Listyati dan Sudjarmoko (2011: 231) salah satu masalah utama jambu mete di Indonesia adalah rendahnya mutu yang dihasilkan. Sementara itu, menurut Baco dan Hermanto (2015: 198) pengembangan pengolahan jambu mete perlu didukung oleh teknologi yang sesuai dengan perkembangan tanaman jambu mete di suatu wilayah. Di Desa Alasombo banyak terdapat pohon jambu mete. Banyak masyarakat yang menanam pohon jambu mete di rumahnya. Biasanya masyarakat hanya memanfaatkan kacang mete untuk dijual, sedangkan buahnya hanya dibuang karena memiliki rasa sepat dan gatal. Oleh karena itu, dibutuhkan suatu metode pengolahan untuk memanfaatkan buah jambu mete agar memiliki rasa yang enak ketika dikonsumsi.

Sirup jambu mete merupakan salah satu metode alternatif untuk memanfaatkan buah jambu mete yang sering kali dibuang oleh masyarakat karena memiliki rasa yang

sepat dan gatal. Buah yang digunakan dalam pembuatan sirup jambu mete yaitu buah semu jambu mete yang sudah cukup matang. Selain dapat mengubah rasa sepat menjadi manis dan menghilangkan rasa gatal, pengolahan jambu mete menjadi sirup juga dapat memperpanjang masa simpan.

Pengolahan buah jambu mete menjadi sirup jambu mete dapat meningkatkan pendapatan masyarakat Desa Alasombo, terutama dalam situasi pandemi di mana terdapat penurunan pendapatan masyarakat. Oleh karena itu, diperlukan adanya pemberdayaan masyarakat guna mewujudkan kemandirian pangan masyarakat Desa Alasombo. Pemberdayaan masyarakat dapat dilakukan dengan sosialisasi dan pelatihan. Sosialisasi dan pelatihan pembuatan sirup jambu mete oleh Kelompok 125 KKN UNS kepada masyarakat Desa Alasombo diharapkan dapat mewujudkan kemandirian pangan rumah tangga dengan memanfaatkan limbah buah semu jambu mete sebagai bahan utama untuk membuat sirup jambu mete.

METODE

Metode kemandirian dan kesejahteraan masyarakat dilakukan dengan tiga aspek melalui pemberdayaan masyarakat. Pertama yaitu aspek pendidikan dengan melalui sosialisasi,

pelatihan, dan pemahaman mengenai usaha sirup jambu mete untuk meningkatkan pendapatan masyarakat. Kedua yaitu aspek agribisnis dan teknologi pangan dengan melalui pengenalan teknologi tepat guna bagi pengelolaan limbah jambu mete. Ketiga yaitu aspek pengemasan dan pemasaran sirup jambu mete. Pemberdayaan masyarakat Desa Alasombo dilakukan pada Kamis, 2 September 2021 di Balai Desa Alasombo.

HASIL, PEMBAHASAN, DAN DAMPAK

Desa Alasombo memiliki Sumber Daya Alam (SDA) yang cukup melimpah. Salah satu SDA Desa Alasombo yaitu pohon jambu mete. Banyak masyarakat yang memiliki pohon jambu mete, namun dalam pemanfaatannya masih banyak meysisakan limbah, salah satu limbahnya adalah buah semu jambu mete. Dalam pemberdayaan masyarakat Desa Alasombo, KKN UNS 125 mengajak masyarakat Desa Alasombo untuk dapat memanfaatkan limbah buah semu jambu mete sebagai olahan yang menarik, yaitu sirup jambu mete.

Pandemi Covid-19 menyebabkan menurunnya pendapatan masyarakat dan membuat sebagian masyarakat sulit untuk memenuhi kebutuhan pangan. Pemanfaatan buah semu jambu mete sebagai sirup jambu mete dapat meningkatkan nilai jual, sehingga dapat meningkatkan pendapatan

masyarakat. Sirup jambu mete, selain memiliki keunikan tersendiri juga memiliki banyak manfaat antara lain sebagai anti bakteri, anti kanker, serta mengandung vitamin C yang baik untuk menjaga imun terutama di masa pandemi. Selain itu, sirup jambu mete masih jarang dijumpai di pasaran. Oleh karena itu, usaha sirup jambu mete memiliki peluang yang cukup tinggi di pasaran.

Pembuatan sirup jambu mete harus menggunakan buah semu jambu mete yang cukup matang dan segar. Bahan yang diperlukan dalam pembuatan sirup jambu mete yaitu buah semu jambu mete sebanyak 1,5 kg; gula 0,5 kg; garam dapur 400 gram; air untuk merendam 2 liter; air untuk pengencer sari 750 ml; asam sitrat; pewarna kuning; kapur sirih 2,5 gram/liter air. Selain itu, alat yang digunakan dalam pembuatan sirup jambu mete yaitu baskom, saringan, blender, panci, kompor gas, wadah kemas, timbangan, sendok, pisau, dan pengaduk.

Penggunaan teknologi tepat guna juga diterapkan dalam proses pengolahan sirup jambu mete. Proses dalam pembuatan sirup jambu mete antara lain: pemilihan buah semu jambu mete yang utuh dan matang; pencucian buah semu jambu mete; penimbangan buah semu jambu mete sebanyak 1,5 kg; pemotongan buah semu jambu mete berbentuk dadu kecil; proses perendaman selama 120

menit dalam larutan garam dapur dan kapur sirih selama 120 menit; setelah selesai, dilakukan pencucian atau pembilasan dengan air bersih kemudian tiriskan. Tahapan selanjutnya yaitu penghalusan buah semu jambu mete menggunakan blender, kemudian saring hingga filtrat terpisah dari ampasnya. Setelah itu, filtrat diencerkan dengan air bersih sebanyak 750 ml, kemudian dipanaskan sampai mendidih dan biarkan 15 menit dalam keadaan mendidih. Lalu dinginkan dan endapkan selama 2 jam. Setelah diendapkan, untuk pembuatan sirup ambil bagian beningnya saja. Langkah selanjutnya panaskan bagian bening hingga mendidih dan tambahkan gula pasir sebanyak 500 gram untuk setiap liter larutan. Pada tahap ini bisa ditambahkan cengkeh, kayu manis ataupun jahe untuk mengurangi bau jambu mete. Selain itu, dapat juga menambahkan pewarna kuning agar warna sirup jambu mete lebih menarik.

Tahap selanjutnya adalah tahap pengemasan sirup jambu mete. Tahap pengemasan merupakan tahapan yang tidak kalah penting, sebab pengemasan akan sangat berpengaruh pada jumlah permintaan pasar. Pada tahap pengemasan ini sirup dimasukkan ke dalam botol dengan ukuran 350 ml, kemudian ditutup rapat dan diberikan label sebagai identitas kemasan. Identitas yang harus ada pada label yaitu nama produk, komposisi, manfaat, serta ukuran kemasan. Untuk

masa simpan yang lebih lama, simpan sirup jambu mete pada lemari pendingin. Untuk penyajian, sirup jambu mete hanya perlu ditambahkan air matang secukupnya, lalu sirup jambu mete siap untuk dikonsumsi.

Dalam pemberdayaan masyarakat Desa Alasombo yang telah dilakukan, masyarakat sangat antusias dengan beragam pertanyaan mengenai pembuatan sirup jambu mete. Berdasarkan hasil dari pembuatan sirup jambu mete maka diperoleh sirup dengan karakteristik warna kuning cerah; aroma khas cengkeh, kayu manis, dan jambu mete; rasa manis segar; serta berbentuk cairan agak kental. Selain perubahan rasa, sirup jambu mete juga dapat meningkatkan masa simpan serta nilai jual.

SIMPULAN

Pemberdayaan masyarakat Desa Alasombo oleh KKN UNS 125 dapat diterima dengan baik oleh masyarakat. Masyarakat sangat antusias dalam mengikuti kegiatan. Melalui sosialisasi, pelatihan, pemahaman mengenai usaha sirup jambu mete, penggunaan teknologi tepat guna, serta pengemasan sirup jambu mete diharapkan dapat mewujudkan kemandirian pangan rumah tangga serta dapat meningkatkan pendapatan masyarakat dalam masa pandemi di Desa Alasombo.

DAFTAR REFERENSI

- Arifudin, Aldisa dan Nurwijayanti. (2020).
Pengembangan Ekonomi Kreatif
Olahan Jambu Mete di Kampung
Sarmayam Indah. *Musamus
Devotion Journal*, II (1): 25-30.
- Baco, H. Abdu Rahman dan Hermanto.
(2015). Prospek Teknologi
Pengolahan Jambu Mete untuk
Menunjang Ekonomi Kreatif
Masyarakat. *Prosiding Seminar
Nasional Swasembada Pangan*, 198-
203.
- Listyati, Dewi dan Bedy Sudjarmoko.
(2011). Nilai Tambah Ekonomi
Pengolahan Jambu Mete Indonesia.
Buletin RISTRITRI, II (2): 231-238.
- Manoi, Feri. (2006). Pengaruh Konsentrasi
Karboksil Metil Selulosa (CMC)
terhadap Mutu Sirup Jambu Mete
(*Anacardium occidentale L.*). *Bull
Litro*, XVII (2): 72-78.
- Riswati, Fatimah, Mei Indrawati, & Dwi
Lesno Panglipursari. (2019).
Peningkatan Kesejahteraan
Masyarakat Melalui Pemanfaatan
Limbah Buah Jambu Mete. *Prosiding
PKM-CSR*, II (1): 192-196.