



PENDAMPINGAN KELOMPOK USAHA PENGOLAHAN HASIL JAMBU METE DI KABUPATEN FLORES TIMUR

Wawan Lukman

*Teknisi Litkayasa Pelaksana Lanjutan
Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat*

LATAR BELAKANG

Peningkatan luas areal perkebunan jambu mete yang pada gilirannya terjadi peningkatan produksi, ternyata belum memberikan tambahan pendapatan yang optimal kepada petani jambu mete di Kabupaten Flores Timur. Kegiatan subsistem hulu (*on farm*) yang merupakan sumber penghasilan sebagian besar masyarakat pedesaan di Kabupaten Flores Timur belum dapat memberikan kehidupan yang layak karena umumnya masyarakat pedesaan menjual produk pertanian/perkebunan (jambu mete) dalam bentuk bahan asalan (gelondong). Berbagai kondisi faktual seperti kurangnya penerapan teknologi

pengolahan, terbatasnya pengetahuan dan keterampilan, sarana dan prasarana usaha yang belum memadai, kontinuitas pasokan, ketepatan waktu pengiriman serta harga yang kompetitif menyebabkan nilai tambah yang diharapkan dari kegiatan hilir (*off farm*) tidak dapat dinikmati oleh petani. Menghadapi permasalahan tersebut di atas, maka kebijakan yang ditempuh adalah menciptakan usaha-usaha produktif di pedesaan. Beberapa kelompok petani secara sadar telah melakukan kegiatan *off farm*, khususnya menangani produk jambu mete dengan mengolahnya menjadi kacang mete. Kelompok usaha pengolahan hasil jambu



mete Punaliput di Kecamatan Tanjung Bunga dan Kelompok Sederhana di Kelurahan Puken Tobi Wangin Bao tumbuh secara swakarsa dimana para anggotanya menyadari bahwa dengan melakukan kegiatan pengolahan kacang mete nilai tambah dapat dinikmati oleh anggota kelompok. Usaha kelompok tersebut masih terbatas baik dalam volume usaha maupun ragam olahan. Agar usaha kelompok tersebut berjalan dengan baik, maka perlu pembinaan dalam bentuk Workshop, pelatihan dan pendampingan dalam hal penerapan teknologi pengolahan hasil, pembinaan mutu produk, manajemen usaha, perawatan peralatan, diversifikasi produk, kualitas sumberdaya petani dan adanya diversifikasi terhadap produk ikutan jambu mete yang memenuhi standar mutu yang diinginkan konsumen, kontinuitas pasokan serta harga yang kompetitif.

PESERTA PELATIHAN

Peserta pelatihan terdiri dari kelompok usaha pengolah hasil jambu mete Punaliput di Desa Ile

padung dan kelompok usaha Sederhana dari Kelurahan Puken Tobi Wangin Bao Kabupaten Flores Timur NTT. Total peserta pelatihan sebanyak 30 orang yang dirinci 28 orang dari kelompok Punaliput dan 2 orang dari kelompok Sederhana.

PELAKSANAAN KEGIATAN

Workshop

Kegiatan workshop secara resmi dibuka oleh Bupati Flores Timur (Felix Fernandez, SH., CN.) yang diwakili oleh Assisten III Bidang Administrasi SETDA Kabupaten Flores Timur (Abdul Razak Jakra, SH) pada tanggal 7 September 2004 di Aula Pertemuan Karykes Larantuka).

Pelatihan dan pendampingan

Pelatihan dan pendampingan kelompok usaha pengolahan hasil jambu mete dilaksanakan di Desa Ile Padung Kecamatan Tanjung Bunga Kabupaten Flores Timur (\pm 25 km dari Larantuka/ibukota kabupaten). Pelatihan tersebut berlangsung selama 3 (tiga) hari efektif terhitung mulai dari



tanggal 8 September s/d 10 September 2004. Kegiatan pelatihan ini dibuka oleh Kepala Dinas Perkebunan Propinsi Nusa Tenggara Timur (Ir. A.E.E.A. Nisnoni, M.Si.). Dalam pelatihan tersebut peserta dibekali dengan pengetahuan teknis pengolahan kacang mete, produk olahan yang berasal dari buah semu jambu mete, pembuatan CNSL secara sederhana, pembuatan kompos, pemeliharaan dan penggunaan alat pengolahan hasil (kacip), serta pengetahuan managerial. Target dari kegiatan pelatihan dan pendampingan ini diharapkan petani mampu melakukan kegiatan pengolahan hasil jambu mete berupa kacang mete dan hasil ikutan lain dari gelondong mete serta berbagai produk olahan dari buah semu, serta dapat membenahi manajemen organisasi.

PENYAJIAN MATERI

Materi pelatihan disajikan dalam bentuk teori dan praktek. Metode penyajian baik teori maupun praktek dilaksanakan dalam bentuk penerapan yang

langsung diikuti dengan diskusi dan evaluasi.



Gambar Pendamping sedang melakukan pengarahannya sebelum pengolahan kacang mete

HASIL KEGIATAN PENDAMPINGAN

PENGGACIPAN

Alat pengupas gelondong jambu mete dan pemeliharannya

Alat pengupas gelondong yang digunakan adalah kacip buatan lokal (ceklok), karena kelompok tani pengolah hasil kacang mete Punaliput khususnya, sudah terbiasa dan berpengalaman dalam mengoperasikan kacip ceklok tersebut, sehingga pendamping memutuskan untuk menggunakan kacip ceklok dalam pendampingan ini.



Metode pengukusan gelondong

Pengkacipan gelondong menjadi kacang dilakukan oleh 5 sub Kelompok Tani Punaliput, masing-masing mengerjakan/mengkacip gelondong yang diperlakukan dengan pengukusan dan yang tidak dikukus. Gelondong yang akan dikacip dibagi menjadi tiga kelas, yaitu gelondong besar, gelondong kecil dan gelondong campuran masing-masing sebanyak 1 kg.

Khusus untuk gelondong kecil yang dikukus, dibagi dua, yaitu gelondong kecil yang tenggelam dan gelondong kecil yang terapung. Perlakuan gelondong dengan perendaman sebelum pengukusan dan memisahkan gelondong yang tenggelam dari terapung, baru kemudian dikukus selama 3 menit pada air mendidih dan dihamparkan/didinginkan satu malam memberikan hasil yang terbaik, terutama gelondong yang tenggelam dengan pengukusan.

Namun secara spesifik dapat dikatakan bahwa ukuran gelondong, jambu mete yang ada di lokasi Tanjung Bunga Kabupaten Flores Timur, sudah memenuhi

standar yang ditentukan oleh Dirjen Bina Produksi Perkebunan Deptan, baik itu diperlakukan maupun tidak, bahkan ada beberapa parameter yang melebihi, lebih baik dari standar.

Setelah dilakukan pengukuran dengan alat pengukur kadar air (Lignomat tusuk), pengukusan dan pendinginan satu malam ternyata tidak mempengaruhi kadar air kacang, yakni tetap 12% saat sebelum dan sesudah dikukus. Yang perlu diperhatikan pada waktu pengukusan adalah tepatnya waktu (3 menit) dan sering membolak-balikan gelondong supaya rasa kacang tidak berubah, karena kalau tidak diperhatikan waktu pengukusan rasa kacang sedikit berubah.

PEMBUATAN SIRUP

Untuk bahan baku pembuatan sirup jambu mete yakni buah semu, sebaiknya gunakan buah semu yang baru dipanen/dipetik, kemudian pisahkan setiap warnanya, karena warna setiap buah semu berbeda rasa dan aromanya. Kendala dari pembuatan sirup adalah rasa sepet yang disebabkan oleh tanin dan



gatal yang ada pada buah semu karena mengandung senyawa urushiol. Akan tetapi sekarang rasa gatal dan sepet sudah dapat dihilangkan dengan cara perendaman dalam larutan garam 2,5% selama 2 - 4 jam dan pengukusan (blanching) selama 10 - 15 menit pada suhu 80°C atau pendinginan pada suhu 0°C selama 12 - 15 jam.

PEMBUATAN ABON

Abon dapat dibuat dari ampas pembuatan sirup. Ampas tersebut di pres lagi supaya kadar airnya benar-benar sedikit atau ampas tersebut dipanaskan diterik matahari. Selanjutnya disiapkan santal kentan yang telah dicampur dengan bumbu, semua bumbu harus digiling sampai halus kecuali daun salam. Kemudian dimasak sampai mendidih (kental) baru masukkan ampas diaduk-aduk sambil ditambahkan ikan atau daging yang telah disuir-suir. Setelah itu digongseng sampai kering pada api yang kecil, lalu masukkan bawang goreng, diangkat dan siap untuk dikemas. Abon ini bisa dikembangkan sebagai alternatif pengganti lauk pauk,

disaat harga daging dan ikan mahal.

PEMBUATAN SELAI

Dalam pembuatan selai jambu mete, buah semu direndam dalam larutan garam 2,5% selama 4 jam. Setelah selesai perendaman buah dicuci sampai bersih, ada dua cara yang bisa dipakai untuk pembuatan selai ini, *pertama* bahan yang sudah dibersihkan terus dipotong-potong dan dikukus kemudian diblender (diparut), *kedua* buah semu yang sudah dibersihkan dipotong-potong langsung diblender (diparut) sehingga didapatkan bubur jambu mete. Kedalam bubur jambu mete ditambahkan gula dengan perbandingan 2 : 1, lalu dimasak sampai agak kering sambil ditambahkan vanili, asam sitrat dan sedikit pewarna bila perlu. Kedalam selai ini bisa ditambahkan lagi hancuran kacang bekas pengkacipan, hanya saja kalau tidak dimasak/digoreng secara lepas daya simpan selai ini akan berkurang.



PEMBUATAN DODOL

Dalam pembuatan dodol pertama yang dilakukan adalah pemotongan buah semu menjadi ukuran kecil-kecil kemudian direndam dalam larutan garam 2,5% selama 4 jam. Setelah selesai perendaman buah dicuci sampai bersih lalu dihancurkan dengan blender/parut sehingga diperoleh bubur jambu mete. Setelah diperoleh bubur disiapkan santan kelapa, gula merah/pasir, tepung ketan dan tepung beras dengan perbandingan (2:2:1:½:¼) dan garam sedikit. Mula-mula santan dan gula dimasak sampai agak kental baru dimasukkan bubur jambu mete dan tepung ketan dan beras yang sudah diencerkan terlebih dahulu. Kemudian dimasak pada api kecil sampai kering (tidak lengket) di tangan, angkat dan cetak pada loyang yang sudah dilapisi plastik supaya tidak lengket, biarkan semalam (masukin kulkas) supaya dodol agak mengeras dan potong-potong untuk dikemas.

PEMBUATAN CNSL

Dari pengkacipan gelondong diperoleh kacang mete dan kulitnya yang dibuang sebagai limbah. Agar kulit mete tersebut tidak terbang sebagai limbah sebaiknya kulitnya diolah menjadi CNSL, sehingga petani mendapatkan nilai tambah. Dalam pembuatan CNSL secara sederhana kulit gelondong dipanaskan melalui dua kali penyangraian pada suhu 180°C selama 45 - 60 menit sehingga diperoleh minyak CNSL sebesar 30 - 50%. Selanjutnya CNSL disaring dan dipanaskan agar terjadi proses dekarboksilasi untuk menghilangkan CO₂ dan kemudian disaring kembali untuk dikemas dalam drum besi yang tidak mudah berkarat. Kulit gelondong yang sudah disangrai dan diambil CNSL nya (ampas) kemudian dibakar lagi sampai menjadi debu untuk dijadikan pestisida nabati untuk menanggulangi hama pemakan daun, jamur dan bakteri patogen.



PEMBUATAN PUPUK ORGANIK (KOMPOS)

Adanya kerjasama antara kelompok tani Punaliput dengan Swisscontact, yang menginginkan produk kacangnya bebas dari bahan kimia, maka kelompok ini mengajukan pembuatan kompos secara sederhana dalam pendampingan ini. Untuk mendapatkan kompos dalam jumlah banyak secara alami membutuhkan waktu yang cukup lama, untuk mempercepat proses pengomposan harus dibuatkan aktivator dalam bentuk strater.



Gambar Pendamping sedang membuat aktivator buatan untuk pembuatan kompos

PEMBINAAN KELEMBAGAAN

Kelompok usaha pengolah kacang mete Punaliput ini secara organisasi tumbuh secara alamiah

dari kesadaran para anggotanya yang merasakan akan adanya manfaat dari suatu pola kerja sama kelompok dan memutuskan untuk menetapkan bidang usaha berdasarkan peluang pasar dari suatu usaha tani jambu mete. Dari segi organisasi kelompok ini membutuhkan penataan di bidang kelembagaan (struktur organisasi), bidang usaha dan permodalan serta bidang administrasi. Melalui kegiatan pendampingan yang sekaligus melaksanakan proses pembelajaran orang dewasa dengan tujuan peningkatan kualitas sumberdaya petani, telah dilakukan sosialisasi pada para anggota kelompok akan pentingnya suatu bentuk kerjasama (berorganisasi) penataan kelembagaan, mekanisme serta prosedural berorganisasi (struktur dan uraian kerja) serta berkelanjutan usaha (permodalan, pemasaran dan diversifikasi produk).

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Melalui tahapan dan proses pembelajaran bagi petani dengan metode ini, nampak terjadi :



1. Perubahan pada pengelolaan manajemen kelembagaan petani.
2. Perilaku produksi yang mengarah pada profesionalisme dan berkelanjutan.
3. Tersedianya produk yang menjamin kontinuitas permintaan pasar.
4. Pengukusan gelondong pada air mendidih selama 3 menit memberikan beberapa manfaat dibandingkan tanpa pengukusan, terutama pada prosentase kacang utuh, kualitas kacang (kebersihan dari CNSL) dan waktu pengkacipan lebih baik.
5. Kelompok yang tadinya hanya mengolah kacang mete saja, sekarang dengan adanya pendampingan kelompok sudah bisa membuat produk ikutan jambu mete lainnya, seperti sirup, abon, selai dan dodol (diversifikasi terhadap berbagai olahan produk usahatani).
6. Untuk memenuhi keinginan konsumen (Swisscontact) yang menginginkan produk kacangnya bebas dari perlakuan bahan kimia (pupuk buatan), maka kelompok meminta kepada pendamping untuk diajarkan

cara membuat kompos dan CNSL secara sederhana dan hasilnya cukup bagus.

Saran

Kegiatan pendampingan merupakan suatu proses pembelajaran yang dilakukan oleh pendamping dalam hal ini instansi terkait terhadap petani sasaran guna menghasilkan suatu teknologi tepat guna dan mudah diperoleh. Kegiatan workshop, pelatihan dan pendampingan merupakan suatu rangkaian kegiatan, untuk itu kedepannya dalam rangka meningkatkan kualitas sumberdaya manusia petani dan profesionalisme usaha yang berkelanjutan tahapan kegiatannya tidak boleh dipisahkan.

Hasil akhir dari produk olahan buah semu berupa sirup dan selai membutuhkan tindak lanjut dalam proses pengemasan agar proses fermentasi dan tingkat ketahanan produk serta higienisnya tetap terjaga.

Dengan memperhatikan dampak akhir dari pendampingan dimana adanya perubahan perilaku produksi dan akses pasar



Artikel Imiah Populer

maka sangat dibutuhkan suatu tindak lanjut dalam memproses arus informasi dan teknologi kepada petani/kelompok yang lain.

Untuk itu kegiatan serupa perlu mendapat perhatian terutama instansi teknis di tingkat Kabupaten untuk dijadikan acuan dalam rangka meningkatkan pengetahuan dan keterampilan petani dibidang teknologi dan keberlanjutan usaha.

Pendampingan yang dilaksanakan selama 2 (dua) bulan efektif secara teknis operasional dipandang cukup memberikan kontribusi terhadap perubahan

perilaku produksi dan peningkatan kualitas sumberdaya manusia (petani).



Gambar Pendamping bersama kelompok tani dan petugas Disbun NTT pada akhir pelatihan dan beberapa macam produk yang dihasilkan