

Pelatihan Pembuatan Selai Buah Jambu Mete di Desa Obel-obel Kecamatan Sambalia Kabupaten Lombok Timur

Masyudin¹, Muhammad Jumadil², Nabila Choirunnisa³, Muhammad Aldi⁴, Retno Muninggar⁵, Ulfa Widiawati⁶, Rameilda ika Wati⁷, Wiwin Handayani⁸, Zadanis Sakinah⁹, Muhammad Ibnu Samudra¹⁰, Aurelius Rofinus Lolong Teluma¹¹

¹Program Studi Teknik Mesin, ²program Studi Agroekoteknologi, ³program Studi Matematika, ⁴program Studi Teknik Pertanian, ⁵program Studi Agroekoteknologi, ⁶program Studi Pendidikan Sosiologi, ⁷program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, ⁸program Studi Pendidikan Biologi, ⁹program Studi Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia, ¹⁰program Studi Pendidikan Sosiologi, ¹¹Program Studi Ilmu Komunikasi Universitas Mataram

Udinmasyudin573@gmail.com

ABSTRAK

Jambu mete (*Anacardium occidentale L*) merupakan tanaman yang banyak di budidaya oleh petani yang memiliki lahan perkebunan di daerah dataran tinggi maupun didataran rendah, jambu mete menjadi pendapatan pada musim kemarau. Tanaman Jambu Mete (*Anacardium occidentale L*) banyak mengandung senyawa kimia yang bermanfaat sebagai antibakteri dan antiseptik, seperti tanin, anacardic acid dan cordol. Kandungan gizi buah jambu mete adalah riboflavin (vitamin B2), asam askorbat (vitamin C), sudah lama dikenal dan ditanam di Indonesia, tetapi belum mempunyai arti ekonomis. Selama ini masyarakat hanya memanfaatkan bijinya saja sedangkan daging buahnya hanya dimanfaatkan untuk rujak saja. Hal ini dikarenakan buah jambu mete memiliki rasa yang sepat dan memiliki aroma yang khas sehingga masyarakat bingung untuk mengolah buah jambu mete. Padahal dengan pengolahan yang tepat buah jambu mete dapat menjadi banyak produk yang memiliki nilai ekonomi yang tinggi sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat. metode yang dilakukan untuk pengolahan jambu mete dilakukan dengan melakukan penyortiran buah yang baik dan yang rusak, pengupasan, pemotongan dan pencucian, perendaman dengan air garam, penghancuran dengan blender, pencampuran dahan dan pemasakan, pendinginan dan pengemasan. Kegiatan pelatihan dilaksanakan pada hari Jumat, 24 Januari 2025 yang bertempat di Aula Kantor Desa Obel-obel. Kegiatan pelatihan dihadiri oleh kepala wilayah setiap dusun, aparat desa, kelompok tani wanita tangguh, para ibu rumah tangga serta masyarakat Obel-obel yang memiliki perkebunan jambu mete dengan total partisipan 30 orang. Kegiatan ini berlangsung selama 3 jam yakni dari 08.00 – 11.00 WITA. Berdasarkan hasil testimoni dari masyarakat Obel-obel selai dari buah jambu mete memiliki rasa manis seperti madu, ditambah sedikit asam seperti rasa nanas.

Kata Kunci: desa obel-obel, selai, buah jambu mete

ABSTRACT

Cashew (Anacardium occidentale L) is a plant that is widely cultivated by farmers who have plantation land in highland and lowland areas. Cashew becomes an income in the dry season. The cashew plant (Anacardium occidentale L) contains many chemical compounds that are useful as antibacterial and antiseptic, such as tannins, anacardic acid, and cordol. The nutritional content of cashew fruit is riboflavin (vitamin B2), ascorbic acid (vitamin C), which has long been known and grown in Indonesia, but does not have economic significance. So far, the community only uses the seeds, while the pulp is only used for rujak. This is because cashew fruit has a spicy taste and has a distinctive aroma so people are confused about processing cashew fruit. In fact, with proper processing, cashew fruit can be

transformed into various products of high economic value, thereby increasing people's income. The method carried out for the processing of cashew guava is carried out by sorting good and damaged fruits, peeling, cutting and washing, soaking with brine, crushing with a blender, mixing branches and cooking, cooling, and packaging. The training activity was held on Friday, January 24, 2025, which took place in the Obel-obel Village Office Hall. The training activity was attended by the regional head of each hamlet, village officials, tough women farmer groups, housewives, and the Obel-obel community, who have cashew plantations with a total of 30 participants. This activity lasted for 3 hours, namely from 08.00 – 11.00 WITA. Based on the results of testimonials from the community, Obel-obel jam from cashew fruit has a sweet taste like honey, plus a little sour like pineapple.

Keywords: Obel-obel village, jam, cashew fruit

PENDAHULUAN

Indonesia memiliki areal perkebunan jambu mete (*Anacardium occidentale L*) seluas 560.813 ha, tersebar di propinsi Sulawesi Tenggara, Sulawesi Tengah, Sulawesi Selatan, Nusa Tenggara Timur, Nusa Tenggara Barat, Maluku, Bali, Jawa Timur, Jawa Tengah, dan Yogyakarta, produksi gelondong mete (biji mete kering) diprediksikan mencapai 92.390 ton. Jambu mete (*Anacardium occidentale L*) merupakan tanaman yang banyak di budidaya oleh petani yang memiliki lahan perkebunan di daerah dataran tinggi maupun didataran rendah, jambu mete menjadi pendapatan pada musim kemarau. Tanaman buah jambu mete (*Anacardium occidentale L*) tergolong tanaman yang memiliki nilai ekonomis, pemanfaatanny apada buah dan bijinyya. Tanaman jambu mete tergolong pohon terdu dalam family *Anacardaceae* yang memiliki 60 genus dan 400 spesies. Buah jambu mete (*Anacardium occidentale L*) memiliki rasa yang sepat dan memiliki kandungan air yang cukup banyak (Saenab et al., 2016).

Tanaman Jambu Mete (*Anacardium occidentale L*) banyak mengandung senyawa kimia yang bermanfaat sebagai antibakteri dan antiseptik, seperti tanin, anacardic acid dan cordol. Kandungan gizi buah jambu mete adalah riboflavin (vitamin B2), asam askorbat (vitamin C), sudah lama dikenal dan ditanam di Indonesia, tetapi belum mempunyai arti ekonomis. Indonesia mengembangkan budidaya Jambu Mete (*Anacardium occidentale L*) untuk meningkatkan produksi maupun pengolahannya. Usaha pengembangan budidaya tersebut tidak hanya oleh pemerintah saja, tetapi badan-badan swasta dan juga masyarakat sendiri. Usaha-usaha yang dilakukan dalam memperluas area tanaman jambu mete (*Anacardium occidentale L*) untuk meningkatkan produksi sekaligus berfungsi untuk penghijauan-penhjauan daeran tersebut.

Desa Obel-obel, merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Sambelia Kabupaten Lombok Timur. Obel - obel juga merupakan salah satu desa yang berada di kawasan dataran rendah, yang mana desa Obel-obel memiliki sumber daya yang melimpah terutama pada sektor pertanian, salah satunya adalah hasil perkebunan jambu mete (*Anacardium occidentale L*). Sebagian besar masyarakat memiliki kebun yang ditanami dengan buah jambu mete. Jambu mete (*Anacardium occidentale*) merupakan salah satu komoditas pertanian yang sangat unggul

di desa obel -obel namun masyarakat hanya memanfaatkan bijinya saja karena biji jambu mete (*Anacardium occidentale*) memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Namun, pemanfaatan buah jambu mete (*Anacardium occidentale*) di desa obel - obel masih belum dilakukan secara optimal.

Selama ini masyarakat hanya memanfaatkan bijinya saja sedangkan daging buahnya hanya dimanfaatkan untuk rujak saja. Hal ini dikarenakan buah jambu mete memiliki rasa yang sepat dan memiliki aroma yang khas sehingga masyarakat bingung untuk mengolah buah jambu mete. Namun buah jambu mete banyak mengandung senyawa kimia yang bermanfaat sebagai antibakteri dan antiseptik, seperti tanin, anacardic acid dan cordol. Kandungan gizi buah jambu mete adalah riboflavin (vitamin B2) dan asam askorbat (vitamin C) (Witjaksono, 2018).

Padahal dengan pengolahan yang tepat buah jambu mete dapat menjadi banyak produk yang memiliki nilai ekonomi yang tinggi sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat. Salah satu produk yang diolah dari daging atau buah jambu mete adalah selai buah jambu mete. Oleh karna itu kami KKN PMD UNRAM berinisiatif untuk melakukan pengolahan buah jambu mete menjadi selai.

METODE PELAKSANAAN

Pelatihan ini merupakan salah satu kegiatan dari rangkaian program kegiatan KKN kelompok di desa Obel-obel. Sebagai pelatihan pengolahan bahan makanan maka metode utama pelatihan ini adalah demonstrasi cara pengolahan buah jambu mete kepada para peserta setelah rangkaian uji coba yang dilaksanakan oleh kelompok. Adapun tahap pelaksanaan kegiatan pelatihan adalah sebagai berikut:

1. Persiapan

Pada tahap ini dilakukan persiapan alat dan bahan untuk proses pembuatan selai jambu mete. Alat-alat yang dipersiapkan yaitu kompor, wajan, panci, sendok, spatula, timbangan, baskom dan blender. Selanjutnya yaitu persiapan bahan-bahan yang digunakan seperti buah jambu mete 500 g, gula pasir 250 g, air 300 mL, garam dua sendok makan, air lemon dua sendok makan, dan kayu manis.

2. Proses pembuatan

Prosedur pembuatan selai buah jambu mete dilakukan melalui beberapa tahapan, yaitu sebagai berikut:

a. Penyortiran

Dilakukan sortasi pada bahan yang digunakan yaitu buah jambu mete dalam kondisi segar dan baru dipetik.

b. Pengupasan

Buah jambu mete yang sudah disortasi kemudian dilakukan pengupasan untuk membuang kulit dan bagian yang tidak digunakan selama pengolahan.



Gambar 1. Proses pengupasan jambu mete
(Sumber: Dokumentasi Kelompok)

c. Pemotongan dan Pencucian

Bahan baku buah jambu mete yang sudah dikupas kemudian dilakukan pencucian dengan air bersih. Selanjutnya, buah jambu mete dipotong menjadi bagian – bagian yang kecil. Setelah dilakukan pemotongan maka selanjutnya dilakukan pencucian dengan air bersih.



Gambar 3. Pemotongan jambu mete
(Sumber: Dokumentasi Kelompok)



Gambar 2. Pencucian jambu mete
dengan air bersih
(Sumber: Dokumentasi Kelompok)

d. Perendaman dengan Garam

Buah jambu mete yang telah dipotong kemudian direndam menggunakan air garam selama 45 menit. Tujuan perendaman garam adalah untuk menghilangkan rasa sepat dan gatal yang terkandung pada buah jambu mete. Buah jambu mete yang telah direndam kemudian dibilas kembali menggunakan air bersih.



Gambar 4. Perendaman dengan air garam
(Sumber: Dokumentasi Kelompok)

e. Penghancuran

Buah jambu mete yang telah dibersihkan kemudian dihancurkan menggunakan blender dengan penambahan air 2:1 hingga didapatkan puree atau bubur jambu mete.



Gambar 5. Proses penghancuran jambu mete
(Sumber: Dokumentasi Kelompok)

f. Pencampuran dan pemasakan

Tahapan selanjutnya adalah pencampuran bubur jambu mete menggunakan gula pasir dengan perbandingan 2:1. Campuran tersebut kemudian dimasak menggunakan api kecil hingga mengental. Selama proses pemasakan perlu dilakukan pengadukan agar selai homogen, tidak menggumpal, dan tidak gosong.



Gambar 6. Penambahan gula pasir
(Sumber: Dokumentasi Kelompok)



Gambar 7. Penambahan perasan lemon
(Sumber: Dokumentasi Kelompok)



Gambar 8. Penambahan kayu manis (jika diperlukan)
(Sumber: Dokumentasi Kelompok)

g. Pendinginan

Proses pendinginan dilakukan pada suhu ruang (25 - 30°C) sampai selai tidak berasa panas.



Gambar 9. Selai jambu mete yang sudah matang
(Sumber: Dokumentasi Kelompok)

h. Pengemasan

Selanjutnya selai dikemas dengan kemasan botol kaca yang sudah disterilkan. Pengemasan dengan botol kaca dilakukan karena kaca merupakan konduksi yang baik untuk menghantarkan panas selama pasteurisasi dan untuk menjaga agar selai tidak mudah teroksidasi udara luar.



Gambar 10. Selai jambu mete yang sudah dikemas
(Sumber: Dokumentasi Kelompok)

3. Pelatihan

Kegiatan pelatihan ini dilakukan dengan tujuan dapat meningkatkan keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan sumber daya alam yang ada dengan cara mengolahnya

menjadi produk dengan inovasi baru yang memiliki kandungan dan manfaat yang baik untuk kesehatan. Kegiatan pelatihan ini dilakukan dengan mendemonstrasikan proses pembuatan dan resep yang digunakan kepada para peserta. Kegiatan pelatihan didampingi langsung oleh Kelompok KKN-PMD Universitas Mataram pada pembuatan selai buah jambu mete.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Serangkaian kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN)-Pemberdayaan Masyarakat Desa (PMD) Universitas Mataram di Desa Obel - Obel yang bertemakan Desa Wisata terdapat salah satu program kerja yaitu pembuatan produk. Hasil sumber daya alam Desa di Obel - Obel bidang perkebunan yang melimpah adalah buah jambu mete. Olahan buah jambu mete tidak begitu banyak dikarenakan rasa buah jambu mete yang kurang diminati oleh masyarakat. Salah satu olahan buah jambu mete yang dapat dibuat agar dapat dinikmati oleh masyarakat adalah selai buah jambu mete. Pembuatan selai ini bertujuan menunjang desa wisata dalam memanfaatkan sumber daya alam. Pengolahan jambu mete (*Anacardium occidentale*) menjadi produk bernilai tambah merupakan langkah penting dalam meningkatkan kualitas dan daya saing produk tersebut di pasar. Jambu mete dikenal karena bijinya yang bisa dimanfaatkan untuk berbagai produk, mulai dari camilan hingga bahan baku industri.

Pengolahan jambu mete dapat dilakukan karena keberadaannya yang berlimpah dan manfaatnya yang banyak. Buah jambu mete mengandung banyak nutrisi penting seperti vitamin C, serat, kalium, dan antioksidan. Vitamin C sangat bermanfaat untuk meningkatkan sistem kekebalan tubuh, sedangkan serat dapat membantu pencernaan dan menjaga kesehatan usus. Kandungan kalium pada buah jambu mete membantu mengatur tekanan darah, yang pada gilirannya mendukung kesehatan jantung. Selain itu, antioksidan yang terkandung dalam buah ini juga dapat melawan radikal bebas yang merusak sel tubuh, termasuk sel-sel jantung. Dengan kandungan vitamin C yang tinggi, buah jambu mete juga berperan penting dalam meningkatkan sistem kekebalan tubuh, membantu melawan infeksi dan mempercepat pemulihan dari penyakit.

Proses terciptanya inovasi olahan produk diperlukannya riset berupa percobaan resep produk dengan takaran yang berbeda sehingga diperoleh takaran dan langkah yang sesuai agar menghasilkan produk dengan rasa yang diinginkan. Mulai diskusi produk, penyusunan resep, percobaan pembuatan sampai proses pengemasan dilakukan di posko Kelompok Mahasiswa KKN Desa Obel-obel 2024/2025. Pembuatan produk ini sendiri dilakukan selama 7 hari dari tanggal 14 sampai 21 Januari 2025. Pengembangan produk selai buah jambu mete dilanjutkan melalui kegiatan pelatihan bersama masyarakat Desa di Kantor Desa Obel-obel.



Gambar 11. Sosialisasi dan pelatihan pembuatan selai jambu mete
(Sumber: Dokumentasi Kelompok)

Kegiatan pelatihan dilaksanakan pada hari Jumat, 24 Januari 2025 yang bertempat di Aula Kantor Desa Obel-obel. Kegiatan pelatihan dihadiri oleh kepala wilayah setiap dusun, aparat desa, kelompok tani wanita tangguh, para ibu rumah tangga serta masyarakat Obel-obel yang memiliki perkebunan jambu mete dengan total partisipan 30 orang. Kegiatan ini berlangsung selama 3 jam yakni dari 08.00 – 11.00 WITA. Sesi pelatihan disampaikan oleh Rameilda Ika Wati Mahasiswa Ilmu dan Teknologi Pangan sebagai pemateri. Kegiatan pelatihan bertujuan untuk memperkenalkan produk kepada masyarakat sehingga kedepannya mampu memberikan nilai jual yang menunjang desa wisata.



Gambar 12. Sesi pelatihan
(Sumber: Dokumentasi Kelompok)



Gambar 13. Sesi penyampaian materi saat pelatihan dan peserta menyimak
(Sumber: Dokumentasi Kelompok)

Berdasarkan hasil testimoni dari masyarakat Obel-obel selai dari buah jambu mete memiliki rasa manis seperti madu, ditambah sedikit asam seperti rasa nanas. Olahan produk ini mendapatkan respon yang sangat positif dari masyarakat setempat. Kemudian, pada kemasan sudah tertera label yang menginformasikan terkait dengan nama produk yaitu "Selai Jambu Mete Khas Obel-obel" yang di produksi oleh kelompok KKN-PMD Universitas Mataram Desa Obel-obel. Proses pengemasan diharapkan dapat memberikan solusi dalam promosi dan pemasaran produk untuk menjadi daya tarik konsumen untuk memperluas jangkauan pemasaran.

KESIMPULAN

Kegiatan sosialisasi dan pelatihan pembuatan selai dari buah jambu mete di Desa Obel-obel, Kecamatan Sambalia, Kabupaten Lombok Timur, berhasil meningkatkan pemahaman dan keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil pertanian lokal. Sebelumnya, buah jambu mete sering terbuang karena kurangnya pengetahuan tentang cara pemanfaatannya. Melalui pelatihan ini, masyarakat tidak hanya belajar teknik pembuatan selai, tetapi juga memahami manfaat ekonomi dari produk olahan tersebut. Dengan keterampilan yang diperoleh, diharapkan mereka mampu mengembangkan usaha rumahan berbasis selai jambu mete sebagai produk bernilai jual tinggi.

Selain itu, kegiatan ini juga membuka peluang ekonomi baru bagi masyarakat dengan memanfaatkan sumber daya yang selama ini kurang termanfaatkan. Pengolahan buah jambu mete menjadi selai dapat membantu mengurangi limbah pertanian sekaligus meningkatkan pendapatan masyarakat setempat. Agar program ini berkelanjutan, diperlukan dukungan dari berbagai pihak, termasuk pemerintah, akademisi, dan sektor swasta, terutama dalam aspek pemasaran dan pengemasan produk. Dengan demikian, inovasi berbasis potensi lokal ini dapat memberikan dampak positif jangka panjang bagi kesejahteraan masyarakat Desa Obel-obel.

DAFTAR PUSTAKA

- Amah, J. W., Ndapamuri, M. H., & Killa, Y. M. (2024). Organoleptik dan Fisikokimia Produk Kacang Mete dengan Waktu dan Suhu Pemanggangan yang Berbeda. In *Prosiding Seminar Nasional Pertanian* (Vol. 2, No. 1, pp. 95-106).
- Endrawati, S., & Wahyuningsih, S. S. (2017). Iptek Bagi Masyarakat Kelompok Usaha Selai Buah Jambu Mete (*Anacardium Occidentale*). *E-Dimas: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 8(1), 55-67.
- Maryanti, D. (2022). Pemanfaatan Buah Jambu Monyet Sebagai Obat Herbal Alternatif Untuk Menunjang Kesehatan Dalam Bentuk Kapsul Jambu Monyet (Jamet). *Jurnal Inisiasi*. 11 (1): 67-74.
- Sambodo, R., & Astriani, D. (2023). Analisis Strategi Pemberdayaan Kelompok Tani Melalui Pengembangan Agribisnis Budidaya Jambu Mete. *Musamus Journal of Public Administration*, 5(2), 556-266.
- Purnomo, S., & Anggraini, T. (2017). "Pola Distribusi dan Harga Pasar Jambu Mete di Indonesia Timur." *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*, 5(2), 65-78.
- Wicaksono, M., & Suhartatik, N. (2016). Pemanfaatan Buah Semu Jambu Mete Menjadi Minuman Beralkohol Dengan Variasi Ekstraksi Dan Lama Fermentasi. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 1(2).