

Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pengolahan Jambu Mete Menjadi Kacang Mete Gula Merah di Desa Lambusango, Kabupaten Buton

Baharudin Adu¹, Widiawati², Humayirah Mathohara³, Rika Yanti⁴, Wd. Sifiya Usmadin⁵, Nur Azzahra Islamy⁶, L.M Hafiz Faturrahman⁷, Neni Arsan⁸, Jamal Syaid Kamal⁹, Ramadhan¹⁰, Syahril Septihadi¹¹

¹Program Studi Pendidikan Bahasa Inggris, ²Program Studi Pendidikan Ekonomi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, ^{3,4}Program Studi Teknik Informatika, Fakultas Teknik, ⁵Program Studi teknik pertambangan, Fakultas Teknik, ⁶Program Studi Teknik Sipil, Fakultas Teknik, ^{7,8}Program Studi Manajemen, ⁹Program Studi Akutansi, Fakultas Ekonomi, ¹⁰Program Studi Teknik Sipil, ¹¹Program Studi Ilmu Hukum, Fakultas Hukum, Universitas Dayanu Ikhsanuddin, Baubau

e-mail: baharudin.adu83@gmail.com¹

*No. HP 081252971617

Received: 21 Maret 2025

Revised: 9 Mei 2025

Accepted: 14 Juni 2025

Abstrak

Tujuan kegiatan ini adalah untuk memberikan pengetahuan tentang pengolahan jambu mete menjadi produk olahan kacang mete gula merah yang bernilai jual melalui pelatihan kepada Masyarakat di Desa Lambusango Kabupaten Buton. Metode yang digunakan adalah observasi, penyuluhan, dan pelatihan. Hasil yang diperoleh dari kegiatan ini adalah pelatihan ini dapat memberikan dampak positif dalam meningkatkan keterampilan masyarakat untuk menghasilkan produk olahan yang bernilai jual, dan membuka jalan bagi pengembangan usaha kecil yang berkelanjutan.

Kata kunci: Desa Lambusango, Pelatihan Kacang Mete Gula Merah

Abstract

The aim of this activity is to provide knowledge about the processing of cashew nuts into processed brown sugar cashew nuts products that are of marketable value through training to the community in Lambusango Village, Buton Regency. The methods used are observation, counseling and training. The results show that, this training can have a positive impact in improving people's skills to produce processed products that have marketable value, and pave the way for sustainable small business development.

Keywords: Lambusango Village, Brown Sugar Cashew Nuts Training

1. PENDAHULUAN

Desa Lambusango merupakan salah satu desa di Kecamatan Kapontori, Kabupaten Buton, Provinsi Sulawesi Tenggara yang memiliki luas wilayah 4500 Ha (hektar) (Badan Pusat Statistik Kabupaten Buton, 2015). Desa yang terletak di kawasan tropis Indonesia ini, memiliki potensi besar dalam sektor

pertanian, khususnya dalam produksi jambu mete.

Jambu mete (*Anacardium occidentale* L.) merupakan salah satu komoditi hasil Perkebunan yang mempunyai peran cukup penting dalam kegiatan perekonomian di Indonesia R (Rustiawati et al., 2020).

Sehubungan dengan pernyataan diatas, Jambu mete juga merupakan salah

satu komoditas tanaman perkebunan yang memiliki arti ekonomis dan cukup potensial karena produksinya dapat dipakai sebagai bahan baku industri makanan (Witjaksono, 2016).

Secara ekonomi mete menjadi penghasil devisa negara, sumber pendapatan petani, bahan baku industri serta sebagai tanaman penghijauan untuk konservasi lahan. Saat ini jambu mete menjadi andalan bagi perekonomian Masyarakat seperti Sulawesi Tenggara, Nusa Tenggara dan Jawa Timur (Listyati & Sudjarmoko, 2011).

Tanaman jambu mete tidak hanya tersebar luas di wilayah ini, tetapi juga merupakan salah satu komoditas unggulan yang dapat memberikan dampak ekonomi signifikan bagi masyarakat setempat. (La Ola, 2012) dalam artikelnya mengatakan bahwa, Jambu mete di Sulawesi Tenggara telah menjadi tumpuan Masyarakat pedesaan yang tinggal di lahan kering marginal dalam memenuhi kelangsungan hidupnya.

Meskipun Desa Lambusango memiliki potensi besar dalam memproduksi kacang mete, namun pengelolaan kacang mete tersebut belum dilakukan secara maksimal untuk menjadikannya sebagai produk olahan yang bernilai tinggi. Sebagian besar hasil panen jambu mete dimanfaatkan masyarakat secara terbatas, terutama dalam bentuk kacang mete mentah yang dijual dengan harga yang relatif rendah. Hal ini disebabkan oleh keterbatasan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah jambu mete menjadi produk olahan yang bernilai tambah tinggi.

Kaitanya dengan ini, perlu adanya Solusi alternatif untuk memecahkan persoalan yang dihadapi oleh Masyarakat setempat di desa Wambulu, salah satu Solusi yang bisa ditawarkan adalah melalui pelatihan Pengelolaan kacang mete menjadi produk olahan yang bernilai jual yang bisa dijadikan sebagai prospek bisnis baru yang dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat di desa Lambusango.

Solusi diatas didukung oleh pernyataan (Sukmadinata, 1996). Bahwa, kacang mete mempunyai cita rasa yang spesifik, sehingga menempati posisi penting dibandingkan dengan komoditas lainnya, seperti kacang tanah, almond, hazelnut, dan wal nut. Sehingga memberikan peluang yang cukup besar untuk meningkatkan pangsa pasar dalam negeri maupun ekspor, disamping mempunyai daya saing yang tinggi untuk merebut pangsa pasar kacang-kacangan.

Berdasarkan uraian diatas, rumusan masalah dalam kegiatan pengabdian ini adalah bagaimana pengolahan jambu mete menjadi produk olahan kacang mete gula merah yang bernilai jual di desa Lambusango Kabupaten Buton?

Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk memberikan pengetahuan tentang pengolahan jambu mete menjadi produk olahan kacang mete gula merah yang bernilai jual melalui pelatihan kepada Masyarakat di Desa Lambusango Kabupaten Buton.

2. METODE

Kegiatan Pengabdian Masyarakat ini dilakukan dalam bentuk pelatihan Pengelolaan Jambu Mete. Kegiatan ini dilaksanakan di Desa Lambusango Kecamatan Kapontori Kabupaten Buton Provinsi Sulawesi Tenggara. Pelaksanaan kegiatan di bulan oktober 2024 dan dilaksanakan selama 7 hari dengan tahapan sebagai berikut :

1). Observasi.

Melakukan observasi selama 3 hari di Desa Lambusango. Tujuan kegiatan ini yaitu, untuk mendapatkan informasi terkait persoalan yang dihadapi oleh Masyarakat dalam mengelola hasil panen jambu mete.

2) Penyuluhan

Penyuluhan ini dilakukan agar masyarakat lebih siap dalam mengikuti pelatihan, termotivasi, dan memahami pentingnya pelatihan dilakukan sebagai langkah awal untuk meningkatkan keterampilan masyarakat.

3) Pelatihan.

Melakukan pelatihan pengolahan jambu mete menjadi produk olahan kacang mete gula

merah yang bernilai jual. Kegiatan ini bertujuan meningkatkan keterampilan praktis peserta dalam mengolah jambu mete, mendorong kreativitas mereka dalam menciptakan variasi rasa, dan memberikan ide usaha sebagai produk jualan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

HASIL

A. Kegiatan Pelatihan Olahan Kacang Mete Gula Merah

Kegiatan pelatihan pengolahan jambu mete ini diikuti oleh elemen masyarakat desa lambusango yang terdiri dari ibu desa dan ibu-ibu PKK Desa Lambusango. Adapun tahapan pelaksanaan kegiatan pelatihan ini dibagi kedalam 4 tahapan yaitu:

1. Tahap 1

Kegiatan yang dilakukan pada tahap awal ini adalah melakukan analisis terhadap kondisi dan kebutuhan masyarakat desa Lambusango, sekaligus menyusun rencana kegiatan pada tahap selanjutnya.

2. Tahap 2

Kegiatan yang dilakukan pada tahap ini adalah menyiapkan alat dan bahan yang dibutuhkan dalam kegiatan pelatihan, termasuk persiapan tempat pelaksanaan kegiatan.

Bahan-bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan kacang mete gula merah adalah kayu manis secukupnya, gula merah (aren), garam secukupnya, kacang mete, serta jahe bubuk dan air putih.

Adapun peralatan yang dibutuhkan antara lain : Pisau, alat penggorengan, pisau, talenan, kompor, Sendok, Centong, Minyak tanah, Nampan dan tempat penyajian, Panci, dan Loyang.

3. Tahap 3

Tahapan ini adalah tahapan kegiatan pelatihan pembuatan kacang mete gula merah dilakukan.

Adapun langkah-langkah dalam membuat kacang mete gula merah yaitu:

1. Kacang mete dicuci dengan garam dan air, bilas dan cuci sampai tiga kali, kemudian kacang direndam dengan air hangat selama lima menit.

2. Kacang mete kemudian ditiriskan dan dimasukan ke dalam minyak panas, setelah itu digoreng sampai berwarna kecokelatan pada api sedang.

3. Masukan gula merah yang diiris-iris tipis (agar lekas larut dalam air) disertai air, garam, jahe bubuk dan kayu manis, aduk-aduk pada api sedang hingga larutan terkaramelisasi, kemudian masukan kacang mete yang telah digoreng.

4. Aduk sampai seluruh kacang mete tercampur sempurna dengan larutan gula. Angkat dan tuang ke dalam nampan, tunggu hingga mengering. Olahan kacang mete gula merah siap dikemas.

4. Tahap 4

Tahap keempat ini adalah tahapan evaluasi dan pemberian motivasi kepada peserta pelatihan melalui sharing session. Hal ini dilakukan untuk mengumpulkan umpan balik dan mengoptimalkan pelatihan agar lebih efektif dan bermanfaat bagi masyarakat, serta memberikan kesempatan untuk terus berkembang.



Gambar 1. Pengolahan kacang mete



Gambar 2. Peserta pelatihan



Gambar 3. Produk kacang mete gula merah

B. Indikator dan Tolak Ukur Keberhasilan Pelatihan Pengolahan Kacang Mete Gula Merah.

1. Para peserta pelatihan mudah memahami langkah-langkah dalam pembuatan kacang mete gula merah, hal ini terlihat dari kemampuan mereka dalam mengolah kacang mete gula merah dengan sangat terampil.
2. Para peserta pelatihan mampu memproduksi kacang mete gula merah dengan kualitas yang baik, yang terlihat dari hasil produk yang dihasilkan setelah pelatihan.
3. Meningkatnya jumlah peserta pelatihan yang mampu membuat produk kacang mete gula merah sesuai dengan standar yang diajarkan, baik dalam hal rasa, tekstur, maupun presentasi.
4. Para peserta merasa puas dengan materi yang diajarkan, dan penerapan keterampilan yang diperoleh, hasil ini diperoleh dari wawancara setelah melakukan pelatihan.

C. Keunggulan dan Kelemahan Kacang Mete Gula Merah.

1). Keunggulan.

Bahan dasar kacang mete mudah diperoleh, Olahan kacang mete gula merah tidak memerlukan alat dan bahan yang rumit, potensi pasar yang cukup besar karena kacang mete gula merah banyak disukai oleh lapisan masyarakat.

2). Kelemahan

Waktu pelatihan yang terbatas dan fasilitas yang kurang memadai untuk jumlah peserta yang banyak, Setiap tahapan dalam pembuatan kacang mete gula merah memerlukan perhatian dan

keahlian khusus, seperti dalam pengupasan kulit keras biji mete atau pengaturan suhu pemanggangan untuk menghasilkan rasa yang optimal. Selain itu, peralatan yang digunakan, pengalaman peserta, dan pengetahuan tentang pengemasan serta pemasaran juga memengaruhi tingkat kesulitan pelatihan ini.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan uraian hasil dan pembahasan maka Kesimpulan dari kegiatan pengabdian ini adalah Pelatihan Pengolahan Jambu Mete Menjadi Kacang Mete Gula Merah di Desa Lambusango dapat memberikan dampak positif dalam meningkatkan keterampilan masyarakat untuk menghasilkan produk olahan yang bernilai jual, dan membuka jalan bagi pengembangan usaha kecil yang berkelanjutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Dengan segala hormat, kami mengucapkan terima kasih kepada semua elemen masyarakat desa Lambusango yang telah berpartisipasi dalam kegiatan pelatihan pembuatan produk kacang mete gula merah. Kehadiran dan antusiasme Masyarakat semua sangat berarti bagi kami.

Pelatihan ini tidak hanya memberikan pengetahuan baru, tetapi juga mempererat tali silaturahmi di antara kami dan Masyarakat desa Lambusango. Kami berharap ilmu yang diperoleh dapat bermanfaat dan diterapkan dalam kegiatan sehari-hari.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik Kabupaten Buton. (2015). *Statistik Daerah Kecamatan Kapontori 2015*.
- La Ola, T. (2012). Analisis kesejahteraan petani jambu mete di Kabupaten Buton dan Kabupaten Muna. *Agriplus*, 22(1), 73-80.
- Listyati, D., & Sudjarmoko, B. (2011). Nilai tambah ekonomi pengolahan jambu mete Indonesia. *Journal of Industrial and Beverage Crops*, 2(2), 132499.
- Rustiwati, Y., Yatim, H., & Triantoro, B. (2020). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Produksi Usahatani

Jambu Mete (*Anacardium occidentale* L) di Desa Malik Makmur: Factors Affecting the Farming Production of Cashew (*Anacardium occidentale* L) in Malik Makmur Village. *Celebes Agricultural*, 1(1), 7–14.

Sukmadinata, T. (1996). Prospek Pengembangan Agribisnis Jambu Mete di Indonesia. *Prosiding. Forum Komunikasi Ilmiah Komoditas Jambu Mete. Tanggal*, 5–6.

Witjaksono, J. (2016). *Prosiding Forum Komunikasi Nasional Jambu Mete II, Bogor*.