

**Seminar Nasional Pengabdian dan CSR Ke-4  
Fakultas Pertanian  
Universitas Sebelas Maret, Surakarta  
Tahun 2024**

**“Sinergi Pengembangan Partisipasi Masyarakat dan Hilirisasi Pertanian dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan dan Pelestarian Lingkungan”**

**Pengolahan Jambu Mete Menjadi Sirup dan Abon di Desa Gumantar: Upaya Pemberdayaan Masyarakat Lokal**

**Harisra, Ilyas Novianto, Jihan Shafa Salsabila, Muhammad Daffa Sulistyو Putro,  
Muhammad Erlangga, Muhammad Irsyad Muzakki, Prinda Yunisda, Ramadhina Diffa  
Walia Saputri, Rashfahani Sufyla Putri Fay, dan Thomas Apriadi,**

Universitas Sebelas Maret, Surakarta, Jawa Tengah, Indonesia 57126

\*E-mail:;harisra0309@student.uns.ac.id ; [ilyasnovi34@student.uns.ac.id](mailto:ilyasnovi34@student.uns.ac.id)

irsyadmuzakki5@student.uns.ac.id ; jihanshafa24@student.uns.ac.id ; rashfahanisufyla@student.uns.ac.id

; ramadhinadiffa@student.uns.ac.id ; muhammaderlangga@student.uns.ac.id ;

muhdaffasp@student.uns.ac.id ; prindayunisda@student.uns.ac.id ; thomasapriadi1@student.uns.ac.id

Dipublikasikan 12 September 2024

**Abstrak**

Desa Gumantar memiliki potensi besar dalam budidaya jambu mete, namun pemanfaatannya masih terbatas pada produksi kacang mete. Melalui program Kuliah Kerja Nyata (KKN), mahasiswa Universitas Sebelas Maret (UNS) memperkenalkan inovasi pengolahan jambu mete menjadi produk diversifikasi seperti sirup, abon, dan kacang mete, guna meningkatkan pendapatan masyarakat dan menciptakan peluang pasar baru. Program ini bertujuan untuk memberikan alternatif pemanfaatan buah jambu mete sehingga masyarakat tidak hanya bergantung pada satu produk saja. Pelatihan teknis pengolahan yang diberikan selama program KKN berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan warga, serta menambah nilai tambah produk lokal secara signifikan. Dampaknya terlihat pada antusiasme warga yang mulai mengolah dan memasarkan produk olahan jambu mete dengan hasil yang lebih variatif dan berpotensi mendatangkan keuntungan lebih besar. Namun, tantangan utama yang dihadapi masih berkisar pada pemasaran dan distribusi produk yang masih terbatas. Untuk memastikan keberlanjutan program dan keberhasilan pengembangan ekonomi desa, diperlukan dukungan lanjutan dalam bentuk akses teknologi dan pelatihan berkelanjutan. Hal ini diharapkan dapat meningkatkan kualitas produk olahan dan memperluas jaringan distribusi, sehingga mampu bersaing di pasar yang lebih luas serta meningkatkan kesejahteraan masyarakat Desa Gumantar secara berkelanjutan.

**Kata kunci: abon jambu mete, inovasi, jambu mete, pemberdayaan masyarakat**

**Seminar Nasional Pengabdian dan CSR Ke-4  
Fakultas Pertanian  
Universitas Sebelas Maret, Surakarta  
Tahun 2024**

**“Sinergi Pengembangan Partisipasi Masyarakat dan Hilirisasi Pertanian dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan dan Pelestarian Lingkungan”**

## **Pendahuluan**

Desa Gumantar terletak di Kecamatan Kayangan, Kabupaten Lombok Utara, Nusa Tenggara Barat, Indonesia. Desa ini memiliki potensi besar dalam sektor pertanian, khususnya dalam budidaya jambu mete. Jambu mete di desa ini dikenal memiliki kualitas yang baik dan jumlahnya melimpah. Jambu mete merupakan salah satu komoditas perkebunan berperan cukup penting di Indonesia. Secara ekonomi mete menjadi penghasil devisa negara, sumber pendapatan petani, bahan baku industri serta sebagai tanaman penghijauan untuk konservasi lahan. (Saloko, 2020) Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Kabupaten Lombok Utara produksi jambu mete di kecamatan Kayangan mencapai 276,73 ton (Statistik, 2015). Semua bagian jambu mete bisa dimanfaatkan, terutama biji yang dapat diolah menjadi kacang mete yang memiliki nilai jual tinggi. Namun, potensi buah mete belum sepenuhnya tergarap, karena pemanfaatannya masih terbatas pada pengolahan biji menjadi kacang mete, sedangkan bagian buah yang tersisa sering kali dibuang atau hanya dimanfaatkan sebagai pakan ternak. Hal ini menunjukkan bahwa potensi besar dari buah mete belum sepenuhnya dioptimalkan karena jambu mete merupakan komoditas bernilai ekonomi tinggi yang dapat diolah menjadi berbagai produk bernilai tambah, seperti sirup dan abon.

Melihat peluang besar ini, mahasiswa KKN dari Universitas Sebelas Maret (UNS) melalui program Kuliah Kerja Nyata (KKN) berinisiatif untuk mengembangkan potensi buah mete di Desa Gumantar. KKN menjalankan program dengan cara memperkenalkan inovasi berupa pengolahan jambu mete menjadi sirup, abon, dan kacang mete sebagai upaya pengembangan dan inovasi produk lokal. Tujuan utama dari program ini adalah untuk memberikan alternatif sumber pendapatan bagi masyarakat desa, meningkatkan nilai tambah dari komoditas jambu mete, dan memperkenalkan produk-produk olahan yang dapat bersaing di pasar yang lebih luas. Melalui pelatihan dan penyuluhan yang dilakukan, diharapkan masyarakat tidak hanya memperoleh pengetahuan baru tentang pengolahan jambu mete, tetapi juga mampu memberdayakan diri mereka melalui kegiatan ekonomi berbasis pertanian lokal.

Program ini juga berfokus pada pemberdayaan masyarakat desa melalui pelatihan teknis tentang cara mengolah jambu mete menjadi produk bernilai tambah. Selain itu, mahasiswa KKN juga memberikan edukasi tentang strategi pemasaran dan teknik pengemasan agar produk yang dihasilkan dapat lebih menarik di pasar. Langkah ini diharapkan dapat memberikan dampak positif bagi ekonomi desa, sekaligus mengatasi ketergantungan masyarakat pada satu jenis produk, yaitu kacang mete. Hal tersebut dapat tercapai dengan membuka peluang baru untuk pemasaran produk olahan buah mete seperti sirup dan abon.

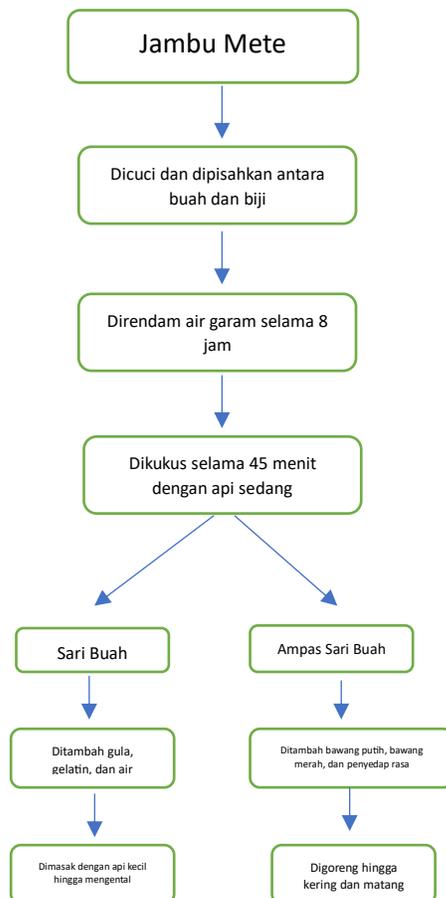
## **Metode**

Program KKN ini melibatkan berbagai tahapan kegiatan, mulai dari survei potensi dan kebutuhan masyarakat, penyuluhan, hingga pelatihan teknis pengolahan jambu mete. Survei awal

**Seminar Nasional Pengabdian dan CSR Ke-4**  
**Fakultas Pertanian**  
**Universitas Sebelas Maret, Surakarta**  
**Tahun 2024**

**“Sinergi Pengembangan Partisipasi Masyarakat dan Hilirisasi Pertanian dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan dan Pelestarian Lingkungan”**

dilakukan untuk mengidentifikasi ketersediaan bahan baku, pengetahuan masyarakat mengenai pengolahan jambu mete, serta minat masyarakat dalam pengembangan produk baru. Setelah itu, dilakukan penyuluhan tentang manfaat pengembangan dan inovasi produk olahan jambu mete. Pelatihan tersebut meliputi, antara lain:



Pelatihan teknis dilakukan dalam dua tahap utama, pengolahan jambu mete menjadi sirup dan pengolahan jambu mete menjadi abon. Dalam proses pembuatan sirup, buah mete dicuci bersih, dipisahkan dari bijinya, direndam air garam selama 8 jam, dilanjutkan dengan dikukus selama 40 menit dengan api sedang, setelah itu kukusan buah mete diperas untuk mendapatkan sarinya, lalu sarinya direbus dengan gula, gelatin, dan air hingga mengental menjadi sirup. Setelah itu, sirup disaring dan dikemas dalam botol. Sementara itu, untuk pembuatan abon, ampas sisa perasan buah jambu mete tadi dihaluskan dan dicampur dengan bumbu, lalu digoreng hingga kering dan berbentuk seperti abon.

**Seminar Nasional Pengabdian dan CSR Ke-4  
Fakultas Pertanian  
Universitas Sebelas Maret, Surakarta  
Tahun 2024**

**“Sinergi Pengembangan Partisipasi Masyarakat dan Hilirisasi Pertanian dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan dan Pelestarian Lingkungan”**

### **Hasil dan Pembahasan**

Sosialisasi pemanfaatan buah jambu mete dan pelatihan pengembangan dan inovasi produk merupakan kegiatan dengan tujuan meningkatkan pemahaman masyarakat tentang nilai ekonomi dari jambu mete yang lebih tinggi jika diolah secara optimal. Selama ini, banyak warga hanya menjual biji mentah dengan harga rendah, sehingga belum memaksimalkan potensi yang ada. Melalui sosialisasi ini, masyarakat akan diberikan wawasan tentang berbagai produk olahan dari jambu mete, seperti kacang mete, sirup, hingga produk turunan lainnya yang memiliki nilai jual tinggi. Harapannya, kegiatan ini dapat mendorong masyarakat untuk mulai mengolah jambu mete sendiri, sehingga tidak hanya bergantung pada penjualan biji mentah.

Program ini mendapatkan respons positif dari masyarakat Desa Gumantar. Kegiatan tersebut diikuti oleh 20 Ibu rumah tangga dan 15 siswa-siswi Madrasah Tsanawiyah Gumantar. Selama pelaksanaan program, warga berhasil memproduksi sirup dan abon jambu mete yang kemudian dipasarkan secara lokal. Hasil dari pengolahan jambu mete menjadi sirup dan abon di Desa Gumantar menunjukkan keberhasilan yang signifikan dalam memanfaatkan sumber daya alam lokal secara optimal. Sirup jambu mete yang dihasilkan memiliki cita rasa unik dan segar, berbeda dari produk minuman yang biasa ada di pasaran, sehingga berhasil menarik minat konsumen, baik dari dalam maupun luar desa. Abon jambu mete, yang dibuat dari daging buahnya, juga mendapatkan respons positif karena rasanya yang gurih dan teksturnya yang lembut. Produk-produk ini tidak hanya memperkaya variasi kuliner lokal, tetapi juga berhasil meningkatkan nilai ekonomi dari jambu mete yang sebelumnya kurang dimanfaatkan.

Inisiatif pengolahan ini juga membawa dampak positif terhadap perekonomian Desa Gumantar. Dengan adanya produk olahan seperti sirup dan abon jambu mete, masyarakat desa kini memiliki alternatif sumber pendapatan yang lebih stabil dan bernilai tinggi. Produk-produk ini mulai dipasarkan di pasar lokal dan secara perlahan menjangkau pasar yang lebih luas melalui bantuan teknologi digital dan e-commerce. Keberhasilan ini mendorong semangat warga untuk terus berinovasi dalam mengembangkan produk-produk baru berbasis jambu mete, menjadikan

**Seminar Nasional Pengabdian dan CSR Ke-4  
Fakultas Pertanian  
Universitas Sebelas Maret, Surakarta  
Tahun 2024**

**“Sinergi Pengembangan Partisipasi Masyarakat dan Hilirisasi Pertanian dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan dan Pelestarian Lingkungan”**

desa Gumantar sebagai contoh sukses dalam pemanfaatan potensi lokal yang kreatif dan berkelanjutan.

Selain memberikan pelatihan teknis, mahasiswa KKN juga membantu warga dalam merancang label produk, strategi pemasaran, serta cara pengemasan yang menarik. Hal ini bertujuan agar produk olahan jambu mete dari Desa Gumantar dapat bersaing di pasar yang lebih luas. Dampak lain yang dihasilkan dari program ini adalah peningkatan pendapatan warga desa. Dengan adanya diversifikasi produk, masyarakat tidak lagi hanya mengandalkan penjualan kacang mete, tetapi juga mendapatkan penghasilan tambahan dari produk olahan buah mete. Tanaman jambu mete memiliki potensi besar dalam menghasilkan biji kacang mete yang dapat diolah menjadi sirup dan abon. Desa Gumantar memiliki kondisi lahan yang sesuai untuk menanam tanaman jambu mete. Proses pengolahan biji jambu mete menjadi sirup dan abon yang dilakukan di Desa Gumantar efektif dan dapat meningkatkan nilai tambah hasil tanaman jambu mete. Selain itu, hasil tersebut dapat meningkatkan pendapatan masyarakat setempat.

Meskipun Desa Gumantar telah berhasil mengolah jambu mete menjadi produk bernilai tinggi seperti sirup dan abon, masih terdapat hambatan signifikan terkait keterbatasan akses dan pengetahuan sumber daya manusia. Kurangnya akses terhadap teknologi modern dan informasi terkini membatasi kemampuan warga dalam meningkatkan kualitas dan daya saing produk mereka di pasar yang lebih luas. Selain itu, rendahnya pengetahuan mengenai teknik pengolahan yang lebih canggih dan strategi pemasaran digital menyebabkan potensi ekonomi dari jambu mete belum sepenuhnya tergarap. Hambatan ini perlu diatasi melalui peningkatan pelatihan, penyediaan infrastruktur pendukung, serta akses yang lebih baik terhadap teknologi dan informasi, agar Desa Gumantar dapat terus berkembang dan bersaing dalam industri pengolahan makanan.

## **Kesimpulan**

Pengolahan jambu mete menjadi sirup dan abon yang merupakan salah satu program oleh mahasiswa KKN UNS di Desa Gumantar telah memberikan dampak positif bagi masyarakat desa. Program ini tidak hanya meningkatkan keterampilan dan pengetahuan warga dalam pengolahan makanan, tetapi juga membuka peluang ekonomi baru yang dapat meningkatkan pendapatan

**Seminar Nasional Pengabdian dan CSR Ke-4**  
**Fakultas Pertanian**  
**Universitas Sebelas Maret, Surakarta**  
**Tahun 2024**

**“Sinergi Pengembangan Partisipasi Masyarakat dan Hilirisasi Pertanian dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan dan Pelestarian Lingkungan”**

masyarakat. Meskipun masih terdapat tantangan dalam hal pemasaran, potensi pengembangan produk olahan jambu mete di desa ini sangat besar. Dengan dukungan yang tepat, produk-produk ini dapat menjadi komoditas unggulan yang mampu bersaing di pasar yang lebih luas.

**Daftar Pustaka**

- Rostiana, O., Haryudin, W., & Darajat, J. (2017). Penyebaran benih varietas unggul jambu mete di kawasan timur dan barat Indonesia. *Buletin Littro*, 28, 1-14.
- Rizal, M., Karimuna, L., & Dhian, H. (2020). Strategi Pemasaran Produk Jambu Mete (*Anacardium Occidentale L.*) pada Industri Rumah Tangga di Kecamatan Kontunaga Kabupaten Muna. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Industri Pertanian*, 1(29-36).
- 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.
- Saloko, S., Santoso, B. B., Alim, S., & Atmawinata, L. M. (2020). Pendampingan ekonomi pascabencana alam melalui pengolahan produk jambu mete bagi masyarakat Desa Sugian Lombok Timur. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 4(5), 1006-1017.
- Statistik, B. P. (2015). <https://lombokutarakab.bps.go.id/id/statistics-table/2/MzI4IzI=/area-and-production-of-cashew.html> *Luas dan Produksi Tanaman Jambu Mete*. Lombok Utara. diakses pada 21 oktober 2024