

Utilization of Cashew Nut Waste as Cashew Nut Milk in Tanjungsari Village, Jatisrono, Wonogiri

Pemanfaatan Limbah Kacang Mete sebagai Susu Kacang Mete di Desa Tanjungsari, Jatisrono Wonogiri

Maulana Machfud Novianto¹, Akhmad Mustofa^{1*}

¹Prodi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi dan Industri Pangan Universitas Slamet Riyadi Surakarta

*Corresponding author: garadaiva@gmail.com

Article info	Abstract
<p>Keywords: cashew nut, milk, waste, PKK</p>	<p>Tanjungsari village is one of the high cashew nut producing villages in Wonogiri district. The purpose of this service is to train mothers to utilize cashew nut waste into cashew nut milk. The method used in the service is direct training by including PKK mothers to participate in making cashew nut milk. The results showed that the PKK women were very excited to make cashew milk and were actively involved in the training process. The benefits of cashew nut milk are very good for children, pregnant women and also nursing mothers.</p>
<p>Kata kunci: Kacang mete, susu, limbah, PKK</p>	<p>Abstrak</p> <p>Desa Tanjungsari merupakan salah satu desa penghasil mete yang cukup tinggi di kabupaten Wonogiri. Tujuan dari pengabdian ini adalah melatih ibu - ibu untuk memanfaatkan limbah kacang mete menjadi susu kacang mete. Metode yang digunakan dalam pengabdian yaitu pelatihan secara langsung dengan menyertakan ibu - ibu PKK untuk turut serta membuat susu kacang mete. Hasil pengabdian menunjukkan bahwa ibu - ibu PKK sangat bersemangat untuk membuat susu kacang mete dan terlibat aktif dalam proses pelatihan. Manfaat susu kacang mete sangat baik bagi anak - anak, ibu hamil dan juga ibu menyusui.</p>

PENDAHULUAN

Di Indonesia, sektor pertanian dan perkebunan masih memegang peranan cukup strategis dalam pertumbuhan Produk Domestik Bruto, Salah satu produk perkebunan yang menjanjikan adalah jambu mete. Menurut Kementerian Pertanian (2022) Indonesia memiliki kontribusi 3,01% atau sebesar 85.584 ton dalam ekspor mete seluruh dunia. Salah satu desa penghasil mete di Indonesia adalah desa Tanjungsari yang terletak di Kecamatan Jatisrono, Kabupaten Wonogiri, Provinsi Jawa Tengah. Desa ini memiliki luas 2,18km² dengan jumlah penduduk sebanyak 4.094 orang terdiri dari 2.067 laki - laki dan sisanya perempuan (BPS, 2024). Sebagian besar penduduk desa ini bermata pencaharian sebagai petani dan salah satu hasil perkebunannya adalah jambu mete. Di desa ini ada sekitar 2 hektar lahan yang

ditanami jambu mete dan dapat menghasilkan sekitar 187 kg kacang mete gelondongan sekali panen dan desa ini mendapat kiriman/suplay kacang mete glondongan dari luar untuk diproduksi di desa Tanjungsari. Meskipun hasil panen masyarakat cukup banyak namun kondisi perekonomian masyarakat masih tergolong rendah karena masyarakat belum bisa mengolah hasil perkebunan jambu mete secara maksimal. Masyarakat di desa Tanjungsari biasanya langsung menjual kacang mete secara gelondongan tanpa diolah terlebih dahulu hal tersebut mengakibatkan harga jualnya rendah.

Di dalam proses sortasi kacang mete yang dilakukan oleh petani baik kondisi kacang mete mentah ataupun setelah dilakukan penggorengan, sering diperoleh potongan - potongan kacang mete dalam ukuran kecil. Hal tersebut terjadi karena gesekan antara kacang mete dengan kacang

mete lainnya ataupun dengan alat sehingga kacang terpotong ataupun pecah. Kacang mete yang pecah seperti itu akan membuat nilai jualnya menjadi sangat rendah dan sering tidak dijual.

Potongan – potongan kacang mete tersebut sebenarnya dapat dimanfaatkan kembali atau dioleh kembali menjadi produk lain yang dapat meningkatkan nilai jualnya, misalnya dengan mengubah menjadi susu kacang mete. Susu kacang mete merupakan alternatif pengolahan kacang mete menjadi pilihan yang tepat karena menggabungkan manfaat kacang mete yang kaya akan vitamin (A, B1, B2, B3 dan C), serat, kalsium, fosfor, zat besi, natrium, tembaga, dan seng serta beta karoten. Sementara kandungan protein kacang mete mencapai 20,4g, lemak 56,3g dan karbohidrat 19,8g dengan total energi 629 kkal (NilaiGizi.com, 2018). Kandungan gizi tersebut sangat baik untuk ibu menyusui ataupun ibu hamil. Menurut Monica (2024), kebutuhan protein ibu menyusui mencapai 15 – 20g, lemak 2,2g dan karbohidrat 45g, kemudian untuk vitamin yang dibutuhkan yaitu vitamin A, E dan C.

Melihat potensi kacang mete yang memiliki gizi penting untuk ibu hamil dan menyusui, sementara desa Tanjungsari merupakan salah satu produsen kacang mete dan sekaligus memanfaatkan limbah pengolahan kacang mete, maka pelatihan pembuatan susu kacang mete bagi ibu – ibu di desa Tanjungsari penting untuk dilakukan. Tujuan dari pengabdian ini adalah untuk meningkatkan kemampuan ibu – ibu dalam pengolahan makanan khususnya membuat susu kacang mete dengan memanfaatkan limbah atau hasil samping pengolahan kacang mete. Dengan adanya pelatihan ini diharapkan ibu – ibu di desa Tanjungsari dapat membuat sendiri susu kacang mete untuk kebutuhan mereka sendiri saat hamil atau menyusui ataupun untuk anak – anak mereka dan juga bisa dikreasi untuk dapat dijual.

METODE

Metode yang diterapkan dalam pengabdian ini yaitu dalam bentuk pelatihan dengan melibatkan secara langsung peserta selama pelatihan berlangsung. Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini dilakukan melalui 3 (tiga) tahapan, yaitu: perencanaan, pelaksanaan pelatihan, dan evaluasi. Kegiatan-kegiatan atau aktivitas-aktivitas dari masing-masing tahapan adalah sebagai berikut:

1. Perencanaan

Rapat koordinasi dengan pengampu kepentingan di Kelurahan Tanjungsari (Perangkat desa dan PKK serta karang taruna) untuk mempersiapkan bahan baku dan juga acara pelatihan

2. Pelaksanaan pelatihan

Pelatihan dilakukan di balai kelurahan dan diikuti oleh pengurus dan anggota PKK kelurahan Tanjungsari. Pelatihan dilakukan dengan cara melibatkan secara langsung ibu – ibu untuk turut serta membuat susu kacang mete.

3. Tahap evaluasi

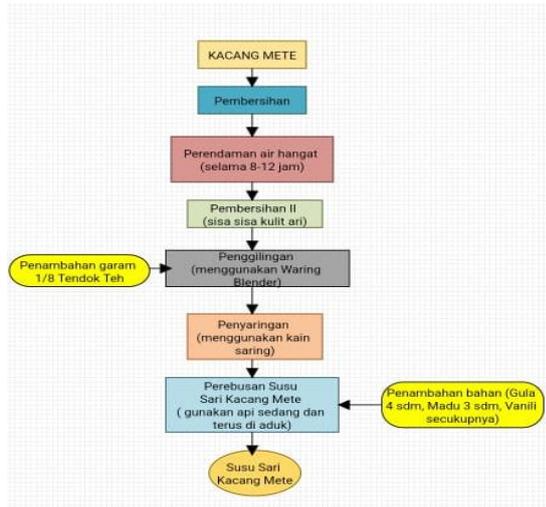
Pada tahapan ini tim pengabdian berdiskusi kembali dengan pengampu kepentingan dan perwakilan ibu – ibu PKK untuk memperoleh feedback dari hasil pelatihan yang dilakukan

Pembuatan susu kacang mete menurut Perdamean et. al. (2022) secara singkat dapat dilihat pada gambar 1.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan pengabdian ini dilakukan pada bulan Agustus 2024, dengan jumlah peserta yang mengikuti sebanyak 48 peserta. Tim juga membuat video cara pembuatan susu kacang mete sehingga para peserta walaupun mereka sudah melakukannya secara langsung saat pelatihan tetapi mereka juga dapat mengulang kembali di rumah sehingga bisa lebih memahami cara pembuatannya. dengan sesi tanya jawab, disini para ibu - ibu PKK Tanjungsari memberikan respon yang sangat membangun pengetahuan

tentang lingkup kesehatan terutama keseimbangan gizi. Selanjutnya praktek langsung pembuatan susu kacang mete sambil mengadakan sesi diskusi tanya jawab saat kegiatan praktek pembuatan.



Gambar 1. Tahapan Proses Pengolahan Susu Kacang Mete

Pelatihan dimulai dengan melakukan quiz kecil untuk melihat apakah para peserta pernah mengetahui cara membuat susu kacang mete. Dari hasil quiz sederhana diperoleh informasi bahwa 95% peserta belum mengetahui cara pembuatan susu kacang mete. Sebagian peserta (5%) pernah melihatnya di youtube namun belum tertarik untuk mencoba karena mereka merasa bahwa hal tersebut sepertinya sulit untuk dilakukan dan harus menggunakan bahan baku kacang mete yang tentunya merupakan produk andalan mereka dan harganya mahal.



Gambar 2. Proses pengolahan susu kacang mete

Dengan memanfaatkan limbah pengolahan kacang mete berupa potongan – potongan kacang mete yang tentunya biasanya hanya dimakan langsung atau dijual dengan harga yang murah. Dengan merubahnya menjadi susu kacang mete maka limbah tersebut dapat lebih dimanfaatkan baik untuk keluarga atau diri sendiri maupun untuk dijual kembali.

Dengan kandungan gizi yang tinggi maka susu kacang mete memiliki kandungan gizi yang sangat bermanfaat bagi ibu hamil ataupun ibu menyusui dan juga untuk anak – anak karena memiliki protein yang tinggi. Tamuno and Monday (2019) menyatakan bahwa susu kacang mete memiliki kadar air 82,66%, abu 0,90%, protein 5%, lemak 5,49% dan karbohidrat 5,95%. Sementara itu Bruno et. al. (2019) menyatakan bahwa susu kacang mete memiliki kemampuan sebagai minuman probiotik karena memiliki kemampuan untuk membawa beberapa bakteri baik seperti *Bifidobacterium animalis*, *Lactobacillus acidophilus*, dan *Lactobacillus plantarum*. Melihat hal tersebut menunjukkan bahwa susu kacang mete memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi produk unggulan daerah karena Wonogiri khususnya desa Tanjungsari merupakan salah satu desa produsen kacang mete.

Hasil pengabdian juga menunjukkan ketertarikan yang tinggi dari ibu – ibu PKK untuk membuat produk tersebut karena cara pembuatannya yang mudah, dapat memanfaatkan limbah yang selama ini belum termanfaatkan dengan baik dan nilai manfaat yang tinggi dari susu kacang mete tersebut.

KESIMPULAN

Pengolahan Kacang Mete menjadi susu kacang mete bagi ibu menyusui sudah mampu di olah dan dipraktekkan oleh masyarakat Desa Tanjungsari, Kecamatan Jatirone Kabupaten Wonogiri. Di harapkan kegiatan ini mampu meningkatkan kesehatan bagi ibu menyusui dan anaknya serta dapat meningkatkan perekonomian masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

BPS. *Jatisrono dalam angka 2024*.
Wonogiri: BPS

Bruno, L. M., Lima, J. R., Wurlitzer, N. J., & Rodrigues, T. C. Non-dairy cashew nut milk as a matrix to deliver probiotic bacteria. *Food Science and Technology*. 40(3), 604-607.

Kementerian Pertanian (2022). *Outlook jambu mete*. Jakarta: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian

Monica, M. (2024). *Kebutuhan gizi ibu menyusui, inilah kunci anak sehat*. https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/3697/kebutuhan-gizi-ibu-menyusui-inilah-kunci-anak-sehat

NilaiGizi.com (2018) *Kacang mete/biji jambu monyet goreng*.

<https://nilaiGizi.com/gizi/detailproduk/306/nilai-kandungan-gizi-kacang-mete-biji-jambu-monyet-goreng>

Perdamean, F. H., Mawarno, B. A. S, & Sembiring, Y. S. (2022). Evaluasi karakteristik fisikokimia dan sensoris susu kacang mete (*Anacardium occidentale*) dengan penambahan jenis dan konsentrasi zat penstabil yang berbeda. *Jitipari*. 7(2), 119-124.

Tamuno, E. N. J., & Monday, A. O. (2019). Physicochemical, mineral and sensory characteristics of cashew nut milk. *International Journal of Food Science and Biotechnology*. 4(1), 1-6.