

Diversifikasi Kemiri (*Aleurites moluccanus*) Dalam Rangka Peningkatan Pendapatan Petani Di Kabupaten Bone

*Muhammad Wajdi, Ashar, Nurdyanti

Universitas Muhammadiyah Makassar, Jl. Sultan Alauddin No.259, Gn. Sari, Kec. Rappocini, Kota Makassar, Sulawesi Selatan 90221. Indonesia

*Corresponding Author e-mail: muh_wajdi@unismuh.ac.id

Received: September 2023; Revised: September 2023; Published: September 2023

Abstrak

Tanaman kemiri memiliki potensi untuk mengembangkan dalam kegiatan hutan rakyat karena dapat menghasilkan buah dan kayu dengan nilai ekonomis yang tinggi. Buah kemiri ini dapat digunakan sebagai bahan bumbu masakan yang memberikan rasa istimewah, serta memiliki manfaat sebagai obat tradisional untuk penyakit kulit, merangsang pertumbuhan rambut, serta mengobati linu pada pinggang. Dengan berbagai manfaat dan penggunaan yang luas, tanaman kemiri menjadi pilihan yang menarik untuk dikembangkan dalam kegiatan hutan rakyat, karena dapat memberikan keuntungan ekonomi yang signifikan serta mendukung berbagai industri lokal. Dalam kegiatan pengabdian ini, metode yang digunakan meliputi sosialisasi dan praktik langsung dalam pembuatan kemasan bumbu dapur dalam olahan buah kemiri. Peserta menunjukkan antusiasme yang tinggi dalam mengikuti proses pembuatan kemasan bumbu dapur dalam olahan buah kemiri ini terlihat dari jumlah warga yang hadir dalam kegiatan ini sekitar 100 orang.

Kata Kunci: Sumberdaya, Pengolahan, Buah Kemiri

Diversification Of Kemiri (*Aleurites moluccanus*) In Order To Increase Farmers' Income In Bone District

Abstract

Candlenut plants have the potential to develop in community forest activities because they can produce fruit and wood with high economic value. The hazelnut fruit can be used as a cooking spice ingredient which gives it a special taste, and has benefits as a traditional medicine for skin diseases, stimulates hair growth, and treats sciatica in the waist. With various benefits and broad uses, candlenut plants are an attractive choice to be developed in community forest activities, because they can provide significant economic benefits and support various local industries. In this service activity, the method used includes socialization and direct practice in making packaging for spices in processed candlenut fruit. Participants showed high enthusiasm in participating in the process of making packaging for kitchen spices in processed candlenuts, as seen from the number of residents who attended this activity, around 100 people.

Key words: Resources, Processing, Pecan Fruit

How to Cite: Wajdi, M., Ashar, A., & Nurdyanti, N. (2023). Diversifikasi Kemiri Dalam Rangka Peningkatan Pendapatan Petani Program Kemitraan Masyarakat (PKM) Kabupaten Bone. *Lumbung Inovasi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 8(3), 628–634. <https://doi.org/10.36312/linov.v8i3.1465>



<https://doi.org/10.36312/linov.v8i3.1465>

Copyright© 2023, Wajdi et al

This is an open-access article under the CC-BY-SA License.



PENDAHULUAN

Desa Pammusureng Kelurahan Kahu merupakan salah satu desa penghasil kemiri di Kecamatan Bontocani, Kabupaten Bone. Kegiatan usahatani kemiri tersebar hampir di seluruh kelurahan atau desa yang ada di Kecamatan Bontocani, khususnya di Kelurahan Kahu yang memiliki luas hutan sebesar 845,56 Ha (Gambar 1). Pada wilayah ini, kemiri merupakan komoditi dengan nilai produksi terbesar yakni 1.722.000 kg/tahun (BPS, 2018). Kemiri termasuk dalam tumbuhan dengan pertumbuhan yang

cepat, sehingga tidak membutuhkan waktu lama untuk dipanen dan syarat tumbuh tanaman tergolong mudah.

Kemiri merupakan tamanan asli dari Indonesia dan tersebar di Asia Tenggara, Polinesia, Asia Selatan dan Brazil. Bagian tanaman kemiri yang dapat digunakan sebagai penyedap rasa dan pengentalan yang konsisten dalam makan berkuah adalah buah kemiri yang memiliki banyak kegunaan, dimana salah satunya adalah sebagai bahan makanan (Anaba et al., 2021).

Menurut Bratu (2022) Tanaman kemiri memiliki banyak manfaat bagi kehidupan manusia, karena hamper semua bagian tanaman dapat dimanfaatkan. Didalam biji kemiri memiliki kandungan minyak yang tinggi yaitu sekitar 35%-65% dari berat bijinya. Selama ini ampas kemiri belum sepenuhnya termarmanfaatkan dan menjadi limbah yang dibuang begitu saja. Sementara itu ampas kemiri memiliki aroma yang khas dan tekstur yang sangat lembut sehingga ampas kemiri dapat diolah menjadi produk yang berguna bagi masyarakat, salah satunya adalah lulur.

Tanaman kemiri merupakan salah satu tanaman perkebunan yang ditanam oleh penduduk di kabupaten Bone (Karbeka & Timung, 2020). Kemiri adalah salah satu jenis tanaman yang tergolong kedalam tanaman rempah yang cukup banyak dibudidayakan oleh masyarakat di Indonesia sebagai pilihan dalam pengelolaan hutan berbasis agroforestri (A.Samsu, 2022)

Sedangkan menurut Marzuki (2022) kemiri adalah tanaman tahunan dan dikenang sebagai salah satu tanaman fleksibel. Tumbuhan ini umumnya dimanfaatkan sebagai sumber minyak dan penyedap rasa. Kemiri termasuk salah satu hasil tanaman yang tumbuh dan memiliki banyak manfaat bagi kehidupan manusia. Minyak kemiri dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan pernis, feline, sabun, minyak kain, tar, kulit sintesis, pelumas, kompos dan campuran pembersih atau pengkilap. Buahnya berbentuk bulat dengan lebar 4cm hingga 6cm dan bijinya memiliki cangkang yang sangat keras (Wahyu Haryadi1, Rosyidah Rachman2, 2019).

Hasil wawancara mengungkapkan bahwa petani memiliki alasan bertani kemiri di kelurahan kahu dengan alasan berikut : tanaman kemiri cocok dengan iklim dan topografi di wilayah tersebut, hasil panen kemiri memiliki daya tahan yang lama, bahkan bertahan hingga beberapa tahun, pertumbuhan kemiri mudah dan pemeliharaannya tidak sulit, serta tidak memerlukan modal besar selain lahan yang sudah dimiliki. Kemiri juga merupakan modif yang sudah lama digeluti secara turun-temurun oleh masyarakat di kelurahan kahu. Waktu panen kemiri biasanya terjadi antara bulan september hingga desember, kemiri merupakan tanaman yang berasal dari daerah tropis, dan ia tumbuh dengan baik di berbagai iklim tropis dan subtropic serta kemiri tumbuh baik pada suhu antara 20°C hingga 30°C (68°F hingga 86°F). Kemiri lebih suka iklim yang hangat dan tidak tahan terhadap suhu beku atau cuaca yang sangat dingin. Meskipun hanya terjadi sekali dalam setahun selama periode pemungutan selama 4 bulan, proses pemungutan kemiri dilakukan secara bertahap yang dimulai pada bulan september (Baharuddin, 2021).

Masyarakat setempat hanya menggunakan alat yang biasa disebut "padeppa". Satu padeppa biasanya hanya mampu memecahkan 16 kg buah kemiri dengan waktu yang cukup lama. Setelahnya, alat tersebut akan rusak. Permasalahan ini menjadi salah satu keluhan petani karena lambatnya proses pemecahan kemiri, sehingga memperlambat proses produksi. Di sisi lain, harga jual kemiri masih sangat murah yaitu Rp. 30.000,-/kg yang biasanya hanya dijual melalui pengepul, kemudian dipasarkan ke berbagai wilayah setempat. Kelemahan lain yaitu diversifikasi olahan produk masih sederhana dengan mutu produk yang rendah, pengemasan tidak

higenis, identitas kemasan, seperti pelabelan dan komposisi kimia gizi belum terpenuhi, serta perizinan usaha yang belum memadai. Tentunya pemberdayaan UMKM menjadi kunci untuk pengembangan industri kecil di Desa Pammusureng, baik dari segi kualitas maupun kuantitas, serta faktor-faktor yang mendukung lainnya

Berdasarkan permasalah yang ada, maka akan dilaksanakan kegiatan pengembangan usaha pengadaan teknologi tepat guna berupa alat pemecah kemiri dan alat diversifikasi olahan produk kemiri bubuk dalam kemasan kepada UMKM mitra yaitu Kelompok Tani Sukaria di Desa Pammusureng, Kelurahan Kahu, Kecamatan Bontocani yang merupakan salah satu usaha untuk memberdayakan pelaku industri pengolahan pangan. Kerja sama ini sangat penting mengingat teknologi tepat guna dan diversifikasi olahan produk kemiri masih dilakukan secara konvensional, sehingga membutuhkan banyak tenaga kerja yang bersifat padat karya. Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan harga jual kemiri sekaligus dapat memberdayakan masyarakat Desa Pammusureng Kelurahan Kahu khususnya pada ibu petani atau masyarakat setempat yang dapat bekerja mengisi kekosongan waktu setelah pekerjaan rumah selesai. Harapannya Desa Pammusureng dapat menjadi pemasok utama olahan produk kemiri dan menjadi komoditas unggulan, agar dapat bersaing di pasar nasional maupun ekspor.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian ini berlangsung pada hari kamis tanggal 21 oktober 2022. Tempat pengabdian dilaksanakan Desa Pammusureng, Kelurahan Kahu, Kecamatan Bontocani, Kabupaten Bone. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah sosialisasi dan praktek pengolahan buah Kemiri. Berikut adalah tahapan-tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian ini

Sosialisasi.

Dalam kegiatan sosialisasi, tim pelaksanaan pengabdian menyampaikan informasi kepada desa dan masyarakat desa Pammusureng tentang pengelolaan buah kemiri dalam kemasan sebagai bumbu dapur yang siap olah. Materi sosialisasi mencakup penjelasan detail mengenai proses pengelolaan dan manfaat dari pengemasan buah kemiri sebagai produk bumbu dapur olahan. Kegiatan sosialisasi ini dirancang untuk memberikan pemahaman yang lebih baik kepada peserta tentang penggunaan buah kemiri dalam kemasan.

Praktek

Dalam praktek pengemasan buah kemiri, masyarakat desa Pammusureng secara aktif berpartisipasi. Mereka terlibat langsung dalam kegiatan ini. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan buah kemiri sebagai bumbu dapur dalam kemasan meliputi buah kemiri dan bawang putih, pengupas buah kemiri, penghalus buah kemiri dan kemasan untuk buah kemiri. Masyarakat desa Pammusureng belajar cara-cara pengolahan bahan-bahan tersebut untuk menciptakan kemiri yang baik dan berkualitas.

HASIL DAN DISKUSI

Kegiatan pengabdian ini berlangsung pada hari kamis tanggal 21 oktober 2022. Tempat pengabdian dilaksanakan Desa Pammusureng, Kelurahan Kahu, Kecamatan Bontocani, Kabupaten Bone. Acara ini dihindari oleh kepala desa dan masyarakat setempat, terutama yang bekerja sebagai petani. Kegiatan dimulai dengan sesi sosialisasi yang disampaikan oleh tim dosen, dan peserta terlihat sangat antusias

dalam mendengarkan materi tentang proses pengolahan buah kemiri ketika panen melimpah raya, sehingga tidak ada buah kemiri yang rusak dan terbuang sia-sia. Dengan memiliki keterampilan dalam mengelolah kemiri dalam kemasan, mereka berharap dapat mengkomunikasikan kemiri dalam kemasan sehat dengan yang mereka buat sendiri tanpa adanya bahan pengawet dan pewarna. Melalui kegiatan sosialisasi ini, para peserta menjadi lebih memahami tentang proses pengolahan kemiri menjadi kemiri kemasan dan pentingnya menghindari bahan tambahan yang berbahaya dalam makanan.

Kegiatan berikutnya adalah praktik pembuatan kemiri dalam kemasan. Bahan utama yang digunakan adalah kemiri yang telah siap di pasarkan. Selain itu, bahan yang lainnya adalah bawang putih sebagai bahan pendukung dalam pembuatan kemiri dalam kemasan. Berikut merupakan langkah-langkah proses pembuatan kemiri dalam kemasan:

1. Mempersiapkan alat dan bahan
2. Mengupas buah kemiri dari kulitnya
3. Mengupas bawang putih
4. Membersihkan bawang putih
5. Menghaluskan kemiri dan bawang putih yang telah terpisah dari kulitnya
6. Bahan yang telah di haluskan, secara bersamaan di campurkan kemudian digrinder untuk meratakan
7. Kemudian dikemas kedalam kemasan.

Kemiri dalam kemasan yang telah dihasilkan merupakan opsi yang sehat untuk dinikmati, karena tidak mengandung bahan pengawet, dan pewarna. Dalam hal penampilan, kemiri dalam kemasan ini sedikit berbeda dengan kemiri pada umumnya yang dijumpai di pasaran, dengan warna yang cenderung lebih berwarna. Perbedaan ini disebabkan oleh pewarna alami yang berasal dari kemiri itu sendiri. Ada dua pilihan dalam pemasaran kemiri yang bisa dilakukan sebagai peningkaktan produksi untuk membangun dan meningkatkan pendapatan masyarakat adalah kemiri dalam kemasan yang telah di haluskan dan kemiri yang telah dikupas dan tidak dihaluskan.



Gambar 1. Dokumentasi Sosialisasi

Antusias sangat terlihat pada peserta yang mengikuti proses pembuatan kemiri dalam kemasan karena dianggap sangat mudah dilakukan. Antusiasnya peserta pada pembuatan kemiri dalam kemasan sangat membantu tim dosen dalam membangun semangat pada proses pembimbingan. Tim dosen juga menyediakan media untuk membangun semangat dan keseriusan peserta dalam pembuatan.

Sementara itu pada proses pembuatan terlihat wajah senyum dari peserta pembuatan kemiri dalam kemasan karena mereka mendapatkan variasi baru dalam buah kemiri yang dimana kemiri itu sendiri biasanya hanya di pakai sebagai bahan penyedap makanan dan sebagian orang juga menjualnya dipasar dalam kemasan yang sangat sederhana dan bentukan kemiri yang sederhana pada umumnya.



Gambar 2. Praktek Pembuatan Kemiri Dalam Kemasan

Kemiri dalam kemasan terkenal sebagai tambahan pada makanan, selain itu kemiri dilakukan sebagai bahan pengental alami dalam hidangan berkuah seperti coto Makassar. Penggunaan kemiri memberikan kepadatan dan konsistensi yang lebih baik pada kuah, membuat tidak terlalu cair. Lain dari pada itu, kemiri juga dapat meningkatkan kadar kolesterol atau HDL, yang membantu mengurangi kadar kolesterol jahat atau LDL. Kemandian kandungan mineral kalium dalam kemiri terkenal karena kemampuannya dalam menurunkan tekanan darah tinggi. Melalui kegiatan ini, masyarakat mendapatkan pengetahuan dan pemahaman tentang proses sederhana dalam mengelolah kemiri menjadi kemiri dalam kemasan. Selain itu, melalui kegiatan sosialisasi ini masyarakat menjadi terinformasi tentang cara yang tepat dalam memanfaatkan buah kemiri ketika hasil panen berlimpah.

Untuk mengukur capaian tujuan Kegiatan pengabdian kepada Masyarakat(PKM), berikut beberapa indikator yang dapat digunakan:

1. Partisipasi Masyarakat: Indikator ini mengukur sejauh mana masyarakat berpartisipasi dalam kegiatan pengabdian. Hal ini dapat diukur dengan jumlah peserta, pengunjung, atau pemangku kepentingan yang terlibat dalam kegiatan ini,dimana kegiatan PKM ini menunjukkan antusiasme masyarakat
2. Peningkatan Pengetahuan Masyarakat: Mengukur apakah kegiatan pengabdian telah meningkatkan pengetahuan masyarakat Pengelohan produk berbahan dasar kemiri .Ini dapat dilihat dari hasil survei atau penilaian pengetahuan sebelum dan setelah kegiatan.
3. Perubahan Perilaku: Jika tujuan pengabdian adalah mengubah perilaku masyarakat, maka indikator ini dapat digunakan untuk mengukur perubahan tersebut. Contohnya, apakah masyarakat mulai menerapkan praktik-praktik baru yang diajarkan melalui kegiatan pengabdian.
4. Dampak Sosial: Mengukur dampak positif yang dihasilkan dari kegiatan pengabdian terhadap masyarakat, seperti peningkatan kualitas hidup, kesejahteraan, atau pemberdayaan masyarakat.

Berkelanjutan: Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk mempromosikan keberlanjutan, dari hasil kegiatan ini dengan mengukur sejauh mana upaya yang dilakukan berdampak pada keberlanjutan jangka panjang.

KESIMPULAN

Dalam kesimpulan dari kegiatan pengabdian ini, dapat disimpulkan bahwa peserta sosialisasi sangat antusias dan senang dalam mengikuti semua kegiatan yang diselenggarakan. Mereka aktif dan serius dalam memperhatikan materi yang disampaikan oleh tim dosen. Selain itu, peserta sosialisasi juga memiliki pemahaman dan berpartisipasi secara langsung dalam proses pengolahan kemiri menjadi kemiri dalam kemasan.

ACKNOWLEDGMENT

Kami tim PKM mengucapkan terima kasih dan apresiasi kepada mitra kami Kepala Desadan Warga pamussureng, Kabupaten Bone yang antusias mengikuti kegiatan ini sejak awal sampai akhir kegiatan. Tak lupa kami juga mebucapkan terimakasih kepada LP3M Universitas Muhammadiyah Makassar yang telah memfasilitasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) ini sehingga berjalan dengan lancar tanpa kendala.

DAFTAR PUSTAKA

- A.Samsu, A. K., Mukhlisa, A. N., & Nurnawati, A. A. (2022). Identifikasi Sebaran Tanaman Kemiri Berbasis Pola Agroforestri di Kabupaten Maros, Provinsi Sulawesi Selatan, Indonesia. *Agro Bali: Agricultural Journal*, 5(1). <https://doi.org/10.37637/ab.v5i1.866>
- Anaba, F., Andriyanto, & Mayasari, N. L. P. I. (2021). Potensi Infusa Kemiri (*Aleurites moluccana*) sebagai Analgesik dan Stimulator Stamina. *Acta VETERINARIA Indonesiana*, 9(1). <https://doi.org/10.29244/avi.9.1.14-20>
- Baharuddin,. dkk. 2021. Pemanfaatan dan Kontribusi Kemiri (*Aleurites moluccana*) sebagai Komoditif HHBK Terhadap Pendapatan Petani di Kecamatan Bontocani, Kabupaten Bone, Sulawesi Selatan. *Perennial*. 17 (1): 26-34.
- Brutu, S. N., Sulhatun, S., Zulnazri, Z., Jalaluddin, J., & Bahri, S. (2022). PEMANFAATAN AMPAS BIJI KEMIRI (ALEURITES MOLUCCANA (L.) WILLD) UNTUK FORMULASI PEMBUATAN LULUR DENGAN PENAMBAHAN SCRUBBER ARANG TEMPURUNG KEMIRI. *Chemical Engineering Journal Storage (CEJS)*, 2(2). <https://doi.org/10.29103/cejs.v2i2.7023>
- BPS. (2018). Kecamatan Bontocani dalam Angka 2018. Bone
- Budijanto,. dkk. (2010). Penentuan Umur Simpan Seasoning Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT) dengan Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal Teknologi Pertanian* 11, No. 2 (2010): 71-77.
- Karbeka, M., & Timung, A. P. (2020). PELATIHAN PEMBUATAN MINYAK KEMIRI BAGI KELOMPOK IBU-IBU PKK DESA BOUWELI. *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(4). <https://doi.org/10.31949/jb.v1i4.467>
- Marzuki, M., Busrah, B., & Mirwan, M. (2022). STRATEGI PENGOLAHAN USAHA KEMIRI TERHADAP KESEJAHTERAAN EKONOMI RUMAH TANGGA DI MASA PANDEMI COVID-19 DI LINGKUNGAN SEKKA-SEKKA. *Journal Peqguruang: Conference Series*, 4(1). <https://doi.org/10.35329/jp.v4i1.2296>
- Wahyu Haryadi¹, Rosyidah Rachman², S. A. N. (2019). Peran Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Dalam Meningkatkan Ekonomi Keluarga Petani Kemiri. *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, 7(3).

Makkarennu, A.S. Mahbub, Ridwan. (2020) An Integrated of Business Model Canvas on Prioritizing Strategy: Case Study of Small Scale Nontimber Forest Product (NTFP) Enterprises in Indonesia. *Small-scale Forestry*. 19 (4): 1-14.