

## Delectable Delights: Discover the Exquisite Cashew Jam of Medana Village, North Lombok

### Kelezatan yang Menggoda: Temukan Keistimewaan Selai Kacang Mete dari Desa Medana, Lombok Utara

Baiq Merozza Kinasih Sandya

Program S1 Pariwisata, Sekolah Tinggi Pariwisata Mataram, Indonesia

Corresponding E-mail: baiqmerozzakinasihandyana24@gmail.com

#### Abstract:

This study focuses on the implementation and outcomes of Community Service Activities (PKM) in Medana village. The purpose of the PKM is to enhance the value of local cashew nuts and create better economic opportunities for the residents. The PKM program is designed as an innovation initiative, employing a simulation and practice approach. The main result of the PKM activities is the increased knowledge and ability of the community members to independently produce high-quality cashew nuts, leading to an increase in their market value. The contribution of this study lies in providing the residents of Medana village with new skills in processing cashew nuts into delicious and savory products. This research highlights the significance of savory innovation, particularly in the production of cashew jam, and its potential impact on the socioeconomic development of Medana village in North Lombok.

**Keywords:** savory innovation, cashew jam, Medana Village, North Lombok

#### Abstrak:

Penelitian ini berfokus pada implementasi dan hasil dari Kegiatan Pelayanan Masyarakat (PKM) di Desa Medana. Tujuan PKM ini adalah untuk meningkatkan nilai kacang mete lokal dan menciptakan peluang ekonomi yang lebih baik bagi penduduk Desa Medana. Program PKM dirancang sebagai inisiatif inovasi, dengan menggunakan pendekatan simulasi dan praktik. Hasil utama dari kegiatan PKM ini adalah peningkatan pengetahuan dan kemampuan masyarakat dalam memproduksi secara mandiri kacang mete berkualitas tinggi, sehingga meningkatkan nilai jualnya. Kontribusi dari penelitian ini terletak pada pemberian keterampilan baru kepada penduduk Desa Medana dalam mengolah kacang mete menjadi produk yang lezat dan gurih. Penelitian ini menyoroti pentingnya inovasi yang lezat, khususnya dalam produksi selai kacang mete, dan dampak potensialnya terhadap pembangunan sosio-ekonomi Desa Medana di Lombok Utara.

**Kata Kunci:** inovasi gurih, selai kacang mete, Desa Medana, Lombok Utara..



## 1. PENDAHULUAN

Desa Medana merupakan salah satu desa yang ada di kecamatan Tanjung, Kabupaten Lombok Utara. Desa ini dikenal sebagai daerah yang memiliki kekayaan hasil pertanian dan bumi yang melimpah. Salah satu komoditas unggulan yang dihasilkan di Desa Medana adalah Kacang Mete. Kacang Mete merupakan salah satu jenis kacang-kacangan yang memiliki rasa yang gurih dan kaya akan nutrisi, kandungan lemak, dan kandungan air ([Sutrisno et al., 2018](#)).

Potensi besar Kacang Mete yang dihasilkan di Desa Medana memunculkan keinginan untuk menghasilkan produk olahan yang lebih bernilai tambah dan menarik minat konsumen. Namun, masalah yang dihadapi masyarakat Medana adalah belum adanya

pengetahuan tentang pengolahan Mete. Selama ini, masyarakat hanya menjual Mete dalam bentuk gelondongan yang harganya masih sangat murah. Oleh karena itu, inovasi menjadi kunci dalam menghadirkan produk baru yang unik dan menggugah selera konsumen. Selain inovasi, kualitas produk juga berpengaruh terhadap kepuasan konsumen ([Hamzah & Ariesta, 2022](#)).

Hadirnya mahasiswa Sekolah Tinggi Pariwisata Mataram (STP Mataram) dalam rangka melaksanakan Kuliah Kerja Nyata Tematik (KKN-T) di Desa Medana yang bertujuan untuk mengamalkan ilmu yang didapat di bangku kuliah agar bisa membantu masyarakat dan pemerintah desa dalam pengembangan desa wisata serta menumbuhkan rasa kepedulian sosial melalui Pengabdian Kepada Masyarakat. Salah satu ide yang digagas oleh mahasiswa yaitu inovasi gurih Selai Mete. Selai Mete merupakan produk olahan yang memadukan rasa gurih Kacang Mete dengan konsistensi lembut dan manis serta mengandung berbagai manfaat untuk kesehatan ([Sa'ban et al., 2021](#)).

Melalui inovasi ini, diharapkan Desa Medana dapat menjadi pusat produksi dan distribusi Selai Mete yang terkemuka di Lombok Utara sehingga tercipta peluang bisnis yang berkelanjutan serta meningkatkan kesejahteraan masyarakat setempat. Inovasi Gurih: Selai Mete Desa Medana merupakan langkah kreatif yang dilakukan mahasiswa STP Mataram dalam memanfaatkan potensi alam lokal untuk menghasilkan produk unggulan yang dapat memperkaya industri makanan lokal serta meningkatkan perekonomian dan kesejahteraan masyarakat Desa Medana, Lombok Utara ([Martayadi & Indraswati, 2020](#)).

Beberapa penelitian yang terkait dengan Inovasi Gurih: Selai Mete desa Medana sebelumnya telah dilakukan. Penelitian [Lewerissa et al. \(2022\)](#) tentang Pemanfaatan Kacang Mete Sisa Sortir sebagai Mentega Kacang dengan Perbedaan Metode Pengeringan dan Konsentrasi Minyak Utilization of Cashew Nut as Peanut Butter with Different Drying Methods and Oil Concentration. [Sutanto & Ambarsari \(2015\)](#) tentang Aneka Produk olahan Berbasis Sumber Daya Lokal. Penelitian [Hardianti et al. \(2019\)](#) tentang Inovasi Pembuatan Kue Tetu Gula Merah dengan Substitusi Sari Wortel untuk Meningkatkan Nilai Gizi. Pengabdian [Abidin et al. \(2022\)](#) tentang Pemberdayaan Masyarakat melalui BUMDES sebagai Sentra Produk Pangan Berbasis Jagung dan Mete.

Berdasarkan hal tersebut mahasiswa KKN-T STP Mataram membuat program sebagai bentuk Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) di Desa Medana, Lombok Utara. Inovasi ini dihadirkan dengan tujuan: Pertama, meningkatkan nilai tambah Kacang Mete lokal dan memberikan peluang ekonomi yang lebih baik bagi masyarakat Desa Medana. Dengan menghasilkan produk olahan yang bernilai tambah, diharapkan petani dan produsen Kacang Mete dapat meningkatkan pendapatan mereka. Kedua, memperkenalkan keunikan dan kelezatan produk lokal pada masyarakat luas, termasuk wisatawan yang berkunjung ke Desa Medana. Produk ini bisa menjadi salah satu ikon kuliner Desa Medana dan memberikan pengalaman baru bagi penggemar Kacang Mete. Hasil Pengabdian ini diharapkan bisa memberikan manfaat bagi masyarakat Desa Medana dalam meningkatkan pendapatan, pemberdayaan masyarakat, peningkatan nilai tambah produk, dan pengembangan keterampilan serta pengetahuan dalam mengembangkan Selai Mete.

## **2. METODE**

Salah satu program kerja KKN-T Mahasiswa STP Mataram sebagai bentuk Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) di Desa Medana adalah membuat Selai dari Kacang Mete yang bertemakan Inovasi Gurih: Selai Mete Desa Medana. Metode yang digunakan dalam kegiatan

ini adalah simulasi (praktik). Program ini dilaksanakan melalui beberapa tahapan yang dimulai dari persiapan, pelaksanaan, evaluasi, dan pelaporan. Agar lebih jelas bisa dilihat pada gambar di bawah ini.



**Gambar 1.** Tahapan Pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat di Desa Medana

Mahasiswa STP Mataram betul-betul mempersiapkan bahan-bahan yang diperlukan untuk melakukan inovasi atau praktik membuat Selai Mete. Bahan-bahan tersebut di antaranya Kacang Mete, *Vanilla Essence*, Madu, Minyak Kelapa, bumbu spikulasi, bumbu dapur, Kacang Mete pecah, Kacang Mete hancur, coklat, toples plastik, toples kaca, dan stiker kemasan. Setelah semua bahan lengkap, barulah kegiatan simulasi (praktik) membuat Selai Mete dilaksanakan. Kegiatan ini dilaksanakan di rumah Kepala Dusun Gol dan diikuti oleh mahasiswa KKN-T dan masyarakat Dusun Gol. Kegiatan ini berjalan dengan lancar. Evaluasi dilakukan setelah kegiatan selesai dengan mencicipi Selai yang telah jadi. Tujuannya untuk mengetahui rasa dan layak atau tidak dipasarkan. Hasil dari kegiatan ini juga dibuat dalam bentuk laporan dan dipublikasi di jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat.

Persiapan dilaksanakan dengan sebaik-baiknya oleh tim KKN-T STP Mataram sebelum kegiatan pelatihan *e-commerce* dilaksanakan. Setelah persiapan maksimal, barulah pelaksanaan pelatihan dilakukan di kantor Desa Sukarara yang dihadiri oleh Kepala Desa, perajin songket, dan mahasiswa KKN-T STP Mataram. Pesertanya adalah para perajin songket yang didominasi oleh ibu-ibu. *Monitoring* dilakukan selama kegiatan pelatihan berlangsung, sedangkan evaluasi dilakukan setelah kegiatan pelatihan *e-commerce* selesai dengan memberi kuesioner pada para peserta/perajin songket, tujuannya untuk mengetahui manfaat dari kegiatan tersebut. Hasil Kegiatan PKM ini dibuat berupa laporan dan di publikasi di jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat. Metode pelaksanaan program yang dilakukan bisa dilihat pada tabel berikut.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Program Inovasi Gurih: Selai Mete Desa Medana merupakan salah satu program yang dibuat mahasiswa KKN-T STP Mataram sebagai bentuk Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM). Kegiatan KKN-T dimulai dari tanggal 24 Oktober-24 Desember 2022 di Desa Medana, Lombok Utara. Sedangkan kegiatan PKM dalam bentuk program inovasi Gurih: Selai Mete dilaksanakan pada hari Senin tanggal 07 November 2022 yang berlokasi di rumah Kepala Dusun Gol. Kegiatan ini dimulai dari pukul 09.00 Wita- selesai yang diikuti oleh masyarakat dusun Gol dan mahasiswa STP Mataram. Kegiatan inovasi ini berjalan dengan baik melalui

beberapa tahapan yang telah dilalui, mulai dari persiapan, pelaksanaan, evaluasi, sampai pelaporan.

Tahap persiapan, mahasiswa KKN-T STP Mataram mengkomunikasikan terlebih dahulu program ini pada Dosen Pembimbing Lapangan (DPL), Kepala dusun Gol dan Kepala Desa Medana dan responsnya sangat baik. Mahasiswa kemudian mempersiapkan bahan-bahan yang diperlukan untuk melakukan inovasi Selai Mete. Setelah bahan-bahan sudah lengkap, kemudian dilanjutkan dengan simulasi (praktik). Kegiatan berlangsung dengan baik tanpa ada hambatan apa pun. Setelah kegiatan selesai, evaluasi dilakukan dengan cara mencicipi hasil Selai yang telah dibuat bersama-sama. Hasil evaluasi menyatakan rasanya enak dan layak untuk dipasarkan (dijual). Selai yang dibuat diberi nama (merek) METTENA (Mete dari Medana). Mahasiswa juga menetapkan kemasan yang cocok, higienis, dan harga yang sesuai.



**Gambar 2.** Proses dan Hasil Inovasi Selai Mete di Dusun Gol Desa Medana  
Sumber: Dokumentasi Penulis

**Tabel 1.** Hasil Inovasi Produk Selai Mete di Desa Medana

<b>Program</b>	<b>Sebelum dilakukan Inovasi</b>	<b>Setelah dilakukan Inovasi</b>
Inovasi Gurih: Selai Mete Desa Medana	Masyarakat Desa Medana sangat awam tentang pembuatan Kacang Mete menjadi Selai	Masyarakat Desa Medana bisa memproduksi secara mandiri Selai Mete

Tabel 1. di atas menunjukkan bahwa program Inovasi Gurih: Selai Mete Desa Medana yang diikuti oleh masyarakat dusun Gol dan mahasiswa KKN-T STP Mataram berhasil dan sukses dilakukan. Hal ini bisa dilihat dari sebelum dan setelah dilakukan inovasi. Sebelum dilakukan inovasi, pengetahuan masyarakat Desa Medana khususnya dusun Gol sangat minim tentang pengolahan Kacang Mete menjadi Selai Mete, bahkan tidak terpikirkan sama sekali untuk melakukan hal itu. Namun setelah dilakukan inovasi, pengetahuan masyarakat meningkat dan bisa membuat (memproduksi) secara mandiri Kacang Mete menjadi Selai

Mete sehingga harganya menjadi lebih mahal/meningkat dari sebelumnya (dijual secara gelondongan). Ini merupakan sebuah inovasi yang sangat membantu masyarakat Desa Medana untuk meningkatkan nilai tambah Kacang Mete lokal dan memberikan peluang ekonomi yang lebih baik. Selain itu, ini juga merupakan media untuk memperkenalkan keunikan dan lezatan produk lokal pada masyarakat luas, termasuk wisatawan yang berkunjung ke desa Medan

#### **4. KESIMPULAN**

Kesimpulan dari pengabdian ini adalah bahwa program Inovasi Gurih: Selai Mete Desa Medana, yang melibatkan masyarakat dusun Gol dan mahasiswa KKN-T STP Mataram, berhasil memberikan implikasi yang signifikan. Sebelum dilakukan inovasi, pengetahuan masyarakat Desa Medana, terutama dusun Gol, sangat minim tentang pengolahan Kacang Mete menjadi Selai Mete. Namun, setelah melalui program inovasi, terjadi peningkatan pengetahuan yang signifikan di kalangan masyarakat. Mereka kini mampu membuat Selai Mete secara mandiri, yang kemudian dijual dengan harga yang lebih tinggi daripada sebelumnya ketika masih dijual secara gelondongan. Ini adalah langkah inovatif yang sangat membantu masyarakat Desa Medana dalam meningkatkan nilai tambah Kacang Mete lokal dan menciptakan peluang ekonomi yang lebih baik. Selain itu, program ini juga menjadi media yang efektif dalam memperkenalkan keunikan dan lezatan produk lokal kepada masyarakat luas, termasuk para wisatawan yang mengunjungi Desa Medana. Dengan demikian, program Inovasi Gurih: Selai Mete Desa Medana tidak hanya memberikan manfaat langsung kepada masyarakat setempat, tetapi juga berperan dalam mempromosikan produk lokal yang unik dan menggugah selera di kalangan konsumen yang lebih luas, serta mendukung pengembangan sektor pariwisata di desa tersebut.

#### **5. DAFTAR PUSTAKA**

- Abidin, Z., Harini, T. S., Jati, H., Jutomo, L., Puspitaningtyas, Gabriella Dhyang Dyah, Wanno, S. W., Tamelab, M. A., Sanan, J. T., & Beti, M. J. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Badan Usaha Milik Desa sebagai Sentra Produk Pangan Berbasis Jagung dan Mete. *Yumary: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(4), 189–202. <https://doi.org/10.35912/yumary.v2i4.952>
- Hamzah, F., & Ariesta, F. (2022). Pengaruh Kualitas dan Inovasi Produk terhadap Kepuasan Konsumen di Kuswini Catering Bandung. *Jurnal Sains Manajemen*, 4(1), 26–35.
- Hardianti, R., Gawarti, H., & Ratnawati, H. (2019). Inovasi Pembuatan Kue Tetu Gula Merah Dengan Substitusi Sari Wortel Untuk Meningkatkan Nilai Gizi. *Progress in Retinal and Eye Research*, 561(3), 1–13.
- Lewerissa, K. B., Adi Seno Mawarno, B., Wahyu Lestari, M., Pangan, T. (2022). Pemanfaatan Kacang Mete Sisa Sortir Sebagai Mentega Kacang Dengan Perbedaan Metode Pengeringan Dan Konsentrasi Minyak Utilization of Cashew Nut as Peanut Butter with Different Drying Methods and Oil Concentration. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 11(4), 601–608.
- Martayadi, U., & Indraswati, D. (2020). Pengaruh Modal Kerja, Nilai Upah, Dan Teknologi Terhadap Penyerapan Tenaga Kerja Pada Industri Kerajinan Serat Agel Di Desa Salamrejo. *Jurnal Ilmiah Hospitality*, 9(2), 287–300. <https://doi.org/10.47492/jih.v9i2.347>

- Sa'ban, L. . A., Nastia, Hadmar, A. M., Anggoro, J. D., Ramadan, R., Saputri, M. M., & Moebbrey, N. I. H. (2021). Pendampingan Pembuatan Selai dari Buah Jambu Mete pada Kelompok Tani di Desa Lawela Selatan: Sebuah Inovasi Produk Ekonomi Kreatif. *COMMUNITY EMPOWERMENT*, 6(3), 328–335.
- Sutanto, A., & Ambarsari, I. (2015). Aneka Produk Olahan Berbasis Sumber Daya Lokal. In *Paper Knowledge. Toward a Media History of Documents* (Vol. 7, Issue 2). <http://repository.pertanian.go.id/handle/123456789/8732>
- Sutrisno, A. D., Ikrawan, Y., & Permatasari, N. (2018). Karakteristik Cokelat Filling Kacang Mete Yang. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(2), 91–101.