

PROSPEK TEKNOLOGI PENGOLAHAN JAMBU METE UNTUK MENUNJANG EKONOMI KREATIF MASYARAKAT

H. Abdu Rahman Baco¹ dan Hermanto²

¹Jurusan Agroteknologi Fakultas Pertanian Universitas Halu Oleo

²Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan FTIP Universitas Halu Oleo
abdurahmanbaco@gmail.com

ABSTRAK

Jambu mete (*Anacardium occidentale*. L) merupakan salah satu komoditas yang menghasilkan devisa bagi Negara. Pengembangannya perlu didukung oleh keberadaan hasil teknologi yang sesuai perkembangan tanaman jambu mete di suatu wilayah. Teknologi pengolahan jambu mete yang utama hanya mete gelondongannya menjadi biji mete, pada hal masih banyak hasil sampingan yang dapat dikembangkan untuk menunjang teknologi kreatif masyarakat usahatani jambu mete, seperti pengolahan minyak CNSL dari gelondongan dengan metode pemanasan (penggorengan) sampai berhenti menetes agar biji metenya jangan sampai gosong. Untuk kulit mete sendiri dapat dilakukan dengan teknologi pemanasan dan pemerasan (preses). Kemudian buah semu jambu mete yang banyak terbuang percuma dan tidak diperhatikan, pada hal ini dapat dimanfaatkan berbagai minuman dan makanan jadi seperti sirup, selai, abon, badeg dan anggur dan sebagainya, Untuk memperoleh hal tersebut perlu diadakan penyuluhan kepada petani jambu mete teknik-teknik pengolahan buah semu tersebut yang berbasis industri kreatif masyarakat tani sebagai nilai tambah dan bersifat agribisnis.

Kata kunci : Jambu mete, pengembangan, pengolahan, mete gelondongan dan buah semu

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Jambu mete (*Anacardium occidentale*. L) merupakan tanaman yang mempunyai nilai ekonomi yang cukup tinggi, harganya cukup stabil dan prospek pasarnya baik di dalam maupun luar negeri cukup baik. Penyebab fluktuasi produksi jambu mete secara ringkas disebabkan oleh 2 (dua) faktor utama. *Pertama*, ketidakterpaduan dan tidak adanya pola sinergisme dalam pengelolaan tanaman dan lahan. *Kedua*, keberadaan dan kinerja usahatani tidak didukung oleh keberadaan dan kinerja usaha-usaha terkait, baik di segmen rantai hulu yakni bidang usaha pengadaan dan penyaluran sarana dan prasarana usahatani; di segmen rantai hilir, yakni bidang usaha pengolahan dan pemasaran hasil usahatani; maupun di segmen rantai sisi, yakni bidang usaha jasa fasilitator, misalnya usaha pembiayaan dan infrastruktur penunjang.

Pengembangan usahatani jambu mete harus terpadu dari semua elemen terkait yang berorientasi agribisnis dan berkelanjutan. Lahan potensial yang ada di Indonesia cukup luas untuk dikembangkan, agar Indonesia dimasa mendatang dapat menjadi produsen utama jambu mete dunia. Jambu mete merupakan salah satu komoditas tanaman perkebunan yang memiliki arti ekonomis dan cukup potensial karena produksinya dapat dipakai sebagai bahan baku industri makanan. Selama ini, kacang mete dari Indonesia sudah diekspor ke berbagai negara di dunia, antara lain ke Amerika, Belanda, Inggris, Jerman, Australia, Hong Kong, Singapura, Taiwan, Cina, Jepang, India, Libanon, Malaysia, Italia, Kanada, Korea Selatan dan Swiss. Sementara itu, permintaan kacang mete dalam negeri dari pedagang besar dan industri makanan yang ada di Jakarta, Semarang, Bandung, Surabaya, Solo, Klaten, Yogyakarta, dan kota-kota lainnya cukup besar.

Di Indonesia, usaha pengolahan kacang mete banyak dikembangkan di wilayah perkebunan seperti di Sulawesi dan Jawa. Peluang usaha pengolahan kacang mete di Indonesia masih terbuka karena bahan baku untuk usaha pengolahan mete relatif mudah didapat. Jambu mete pada umumnya saat dipasarkan adalah dalam bentuk kacang mentah karena kacang mete mentah ini lebih awet atau tahan lama dibandingkan dengan kacang mete siap konsumsi. Umumnya para

pengusaha hanya menjual kacang mete yang siap konsumsi sesuai pesanan untuk mengurangi resiko kerusakan. Kendala pemasaran yang banyak dihadapi oleh sebagian besar petani atau pengolah mete dalam memasarkan produknya antara lain adalah rendahnya mutu produk yang dihasilkan baik menurut jenis, ukuran maupun kondisi fisik produk. Dalam menghadapi kendala-kendala tersebut pengusaha berupaya melakukan sosialisasi proses produksi secara baik melalui tahapan tertentu misal proses pengeringan biji mete yang sempurna dan pemecahan biji mete gelondong secara hati-hati agar tidak pecah. Kendala lainnya terkait dengan kebiasaan petani yang memanen jambu mete sebelum waktunya dan proses pengeringan mete gelondongan yang juga tidak sempurna.

Dinas Perkebunan (2007), menunjukkan bahwa jumlah luas lahan yang digunakan dan berproduksi baik yang masih mudah sampai ke yang sudah tua sebesar 541.074 Ha dengan produksi 127.993 ton. Dari setiap provinsi menunjukkan provinsi Nusa Tenggara timur luas penggunaan tanaman jambu mete terbesar yaitu 160.451 Ha, menyusul Sulawesi Tenggara dengan luas 120.037 Ha dan Sulawesi Selatan 68.313 Ha. Sedangkan produksi jambu mete terbesar di Sulawesi Tenggara yaitu 35.268 ton menyusul provinsi Nusa Tenggara Timur 32.152 ton dan Sulawesi Selatan 24.421 ton. Sedangkan rata-rata produksi didominasi provinsi Sulawesi Selatan 0.3575 ton/Ha, Bali 0,3205 ton/Ha, Sulawesi Tenggara 0,2938 ton/Ha. Hal ini menunjukkan bahwa berpeluang untuk memperbaiki budidaya tanaman jambu mete supaya produksi dapat ditingkatkan secara menyeluruh. Sedangkan tanaman yang berproduksi secara keseluruhan hanya 297.977 Ha, yang berarti hanya terdapat 55,07 % dari total tanaman jambu mete (table 1).

Selain hasil utama berupa gelondong mete juga terdapat hasil samping berupa limbah yaitu buah semu jambu mete. Buah semu jambu mete sebagian besar belum dimanfaatkan optimal. Bahkan di beberapa daerah umumnya dikonsumsi dalam bentuk segar dan produk olahan tradisional. Dari buah semu jambu mete dapat dibuat berbagai produk olahan berupa manisan buah kering, abon dan dodol buah.

Buah jambu mete segar disortasi, dicuci dengan air bersih kemudian diproses sesuai dengan tujuannya.

Tabel 1. Luas Areal dan Produksi Jambu Mete pada Sembilan Provinsi Sentra Produksi, 2005.

No	Provinsi	Luas areal (ha)				Produksi (ton)	Rata-rata (ton/Ha)
		TBM	TM	TT/TR	Jumlah		
1	Jawa Tengah	7.263	19.114	2.065	28.442	4.907	0,1725
2	DI Yogyakarta	19.063	3.141	203	22.407	825	0,0368
3	Jawa Timur	18.317	19.248	15.431	52.996	12.212	0,2304
4	Bali	2.763	7.275	268	10.306	3.303	0,3205
5	Nusa Tenggara Barat	19.183	32.121	5.482	56.786	10.977	0.1933
6	Nusa Tenggara Timur	80.219	62.966	17.266	160.451	32.152	0,2004
7	Sulawesi Tengah	5.816	12.769	2.751	21.336	3.928	0,1841
8	Sulawesi Selatan	7.254	49.824	11.235	68.313	24.421	0.3575
9	Sulawesi Tenggara	20.593	91.519	7.925	120.037	35.268	0,2938
Jumlah		180.471	297.977	62.626	541.074	127.993	0,2365

TBM = tanaman belum menghasilkan, TM = tanaman menghasilkan, TT/TR= tanaman tua/tanaman rusak.

Sumber : Direktorat Jenderal Perkebunan (2007).

Sedangkan pengembangan usahatani jambu mete di Sulawesi Tenggara luas lahan yang sudah digunakan adalah 98.445 Ha dengan produksi pada tahun 2012 sebesar 22.527 ton (BPS 2013. (tabel 2). Oleh karena usahatani jambu mete yang berkembang di Sulawesi Tenggara umumnya usahatani keluarga skala kecil, maka usahatani yang dapat dikembangkan adalah pola usahatani intensifikasi diversifikasi yang mengintegrasikan kegiatan rumah tangga, usahatani dan kegiatan non usahatani.

Jika Sulawesi Tenggara mampu mengembangkan usahatani jambu mete berwawasan agribisnis sebagai titik berat pembangunan pertanian, sangat memungkinkan sebagai upaya mempertahankan komoditas jambu mete sebagai komoditas unggulan sekaligus meningkatkan

pendapatan petani jambu mete di Sulawesi Tenggara. Hal ini dapat dijabarkan dari table 2 dari ke 10 Kabupaten/kota, terutama Kabupaten Buton dan Muna serta Kabupaten Bombana dan Konawe Selatan beserta Kabupaten Konawe sangat memungkinkan dikembangkan.

Tabel 2. Wilayah Potensi Pengembangan Komoditi Jambu Mete Sulawesi Tenggara

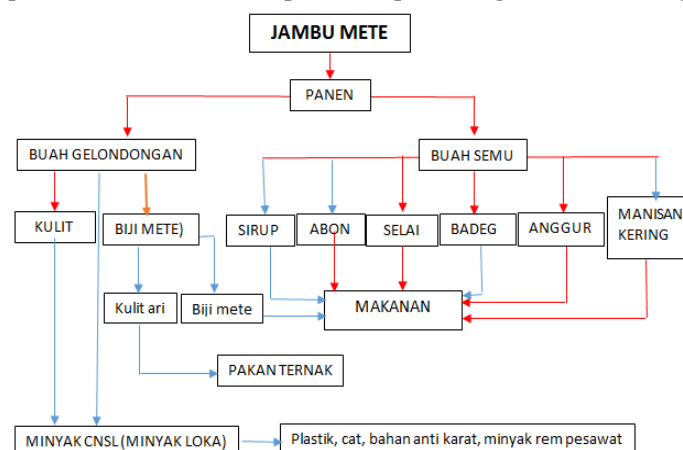
No	Nama Daerah	Luas Lahan yang sudah digunakan (Ha)
1	Kabupaten Bombana	17.950
2	Kabupaten Buton	22.932
3	Kabupaten Buton Utara	6.112
4	Kabupaten Kolaka	3.153
5	Kabupaten Kolaka Utara	250
6	Kabupaten Konawe	10.985
7	Kabupaten Konawe Selatan	11.742
8	Kabupaten Konawe Utara	4.722
9	Kabupaten Muna	19.303
10	Kota Kendari	1.296
TOTAL		98.445

Sumber : Sulawesi Tenggara Dalam Angka, 2013



Gambar 1. Daerah pengembangan jambu mete Sulawesi Tenggara

Dalam pengembangan jambu mete terdapat 4 bagian pokok yang dapat dikembangkan untuk produksi jambu mete yaitu : kacang mete, minyak cnsl, buah semu dan kulit ari. Dari ke empat bagian setelah dilakukan pengolahan maka dapat dimanfaatkan sesuai dengan peruntukannya, seperti kacang mete setelah diolah menjadi makanan pangan, minyak CNSL sebagai bahan baku Industri, buah semua diolah menjadi bahan minuman dan lauk pauk sedangkan kulit arinya sebagai pakan ternak. Hal ini diperlihatkan pada diagram alir masing-masing peruntukan



Gambar 2. Diagram Alir Penggunaan Produksi Jambu Mete

PENGOLAHAN JAMBU METE

Pengolahan jambu mete terdiri dari dua bagian besar yang jambu mete gelondongan dan buah semu mete.

Pengolahan Gelondongan Jambu Mete

Pengolahan gelondong mete dapat dilakukan melalui tahapan berikut ini: adalah pemisahan dengan buah semunya dengan gelondongannya, diadakan pencucian sampai bersih agar gelondongan jambu mete lebih gampang diadakan sortasi dan pengelasan mutu yang tidak baik dengan yang baik kemudian dilakukan pengeringan sampai dengan aman dalam penyimpanan.

- Pengolahan Kacang Mete

Proses pengolahan pengambilan kacang mete dilakukan dengan beberapa tahapan sampai aman simpan, yaitu, diadakan pelembaban gelondongan mete agar gampang biji metenya terlepas dari kulitnya, pengupasan kulit gelondongan mete dengan menggunakan alat kacip, baik yang kacip sederhana maupun kacip modern. Hal ini sudah dapat dipisahkan biji metenya dengan kulitnya dan dapat disortasi biji yang utuh dan tidak utuh, pelepasan kulit ari untuk mempermudah pelepasan kulit arinya dilakukan dengan pengeringan, serta pembersihan dilakukan dengan pengemasan produk untuk melindungi produk di sekitarnya atau tidak terjadi susut berat sampai aman simpan.

- Pengambilan Minyak Lakanya (CNSL)

Pengambilan minyak laka jambu mete dapat dilakukan dengan langsung dari gelondongannya melalui pengorengan dengan biji metenya beberapa menit sampai minyak laka sudah tidak menetes lagi dan diupayakan jangan sampai biji metenya menjadi gosong. Cara berikutnya dengan kulit metenya yang sudah dipisahkan dari bijinya, baik cara digoreng atau dengan menghancurkan kulitnya baru dilakukan pengepresan sampai minyak lakanya keluar semua.

Minyak laka ini banyak kegunaannya di industri, seperti pencampur minyak cet, rem pesawat dan sebagainya. Minyak laka kurang diperhatikan padahal mempunyai nilai ekonomis yang tinggi, minyak laka yang terkandung dalam kulit mete gelondongan cukup tinggi bervariasi antara 20% - 30%, tergantung dari perlakuan-perlakuan yang diberikan dalam pengolahan biji mete (Muchji Muljohardjo, 1990). Sedangkan, kalau dengan cara ekstraksi menggunakan pelarut kimia akan dapat dihasilkan minyak dengan kualitas lebih baik dibanding menggunakan cara pemanggangan dan pengepresan, tetapi membutuhkan biaya yang cukup mahal.

Pengolahan Buah Semu Jambu Mete

Selain hasil utama berupa gelondong mete juga terdapat hasil samping berupa limbah yaitu buah semu jambu mete. Buah semu jambu mete sebagian besar belum dimanfaatkan optimal. Bahkan di beberapa daerah umumnya dikonsumsi dalam bentuk segar dan produk olahan tradisional. Dari buah semu jambu mete dapat dibuat berbagai produk olahan berupa manisan buah kering, sirup, selai, jelly, abon, badeg dan anggur.

- Manisan Kering Buah Semu Jambu Mete

Pengolahan buah jambu mete menjadi manisan kering merupakan alternative pengolahan yang murah dan mudah dikerjakan, namun yang mampu menghasilkan produk yang berharga tinggi.

Manisan merupakan salah satu jenis produk pangan dari hasil olahan dari buah semu jambu mete. Proses pengolahan buah semu jambu mete menjadi manisan kering dilakukan pula kegiatan pengawetan, seperti sanitasi bahan baku, alat produksi, sterilisasi alat produksi dan pengemas produk.

- Sirup

Buah yang digunakan dalam pembuatan sirup jambu mete harus berada dalam keadaan cukup matang dan segar. Sirup jambu mete merupakan salah satu jenis minuman segar yang

mulai populer di Indonesia yang diperoleh pengepresan buah Buah jambu mete tanpa mengalami fermentasi. Untuk cita rasa yang enak dan harum, biasanya ditambah asam sitrat.

- Selai

Selai merupakan makanan yang tidak asing bagi kita, penggunaan selai biasanya dimakan bersama roti. Hasil olahan buah jambu mete menjadi selai mempunyai rasa manis dengan aroma serta citarasa yang hampir sama dengan buah aslinya.

Roti memang makanan pokok masyarakat luar negeri, untuk itulah produk olahan selai selalu dibutuhkan dalam jumlah yang besar untuk memenuhi permintaan pasar luar negeri. Sedangkan permintaan untuk konsumsi dalam negeri sendiri relatif sedikit.

- Jelly

Pengolahan buah semu jambu mete menjadi produk jelly dimana alat produksi dan kemasan harus disterilisasi supaya produk jelly lebih awet, bahan baku sudah matang penuh agar proses penyaringan menjadi sari buah jambu mete berjalan dengan sempurna.

- Abon

Abon merupakan jenis lauk pauk kering berbentuk khas dengan bahan baku pokok adalah bergai bahan baku, abon merupakan produk makanan yang telah dikenal secara luas oleh masyarakat Indonesia. Limbah yang berupa ampas daging buah jambu mete sisa proses pembuatan sirup dan anggur jambu mete dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan *abon jambu mete*.

- Badeg dan Anggur

Badeg dan anggur jambu mete bukan satu-satunya minuman beralkohol. Proses fermentasi atau peragian adalah suatu proses perubahan yang terjadi terhadap bahan pangan. Badeg merupakan minuman segar yang dibuat dari fermentasi buah-buahan yang jangka waktunya relative pendek, sehingga alkohol yang terbentuk relative masih sangat sedikit.

Anggur dari buah semu jambu mete penambahan gula dilakukan hingga tiga kali sehingga fermentasi berjalan lebih lama dan alkohol yang dihasilkan pun jauh lebih banyak

KESIMPULAN

Jambu mete merupakan salah satu komoditas yang menghasilkan devisa bagi Negara. Pengembangannya perlu didukung oleh keberadaan hasil teknologi yang sesuai perkembangan tanaman jambu mete di suatu wilayah. Teknologi pengolahan jambu mete yang utama hanya mete gelondongannya menjadi biji mete, pada hal masih banyak hasil sampingan yang dapat dikembangkan untuk menunjang teknologi kreatif masyarakat uhatani jambu mete, seperti pengolahan minyak CNSL dari gelondongan metode pemanasan dan kulit mete sendiri teknologi pemanasan dan pemerasan (preses). Kemudian buah semu jambu mete yang banyak terbuang percuma dan tidak diperhatikan, pada hal ini dapat dimanfaatkan berbagai minuman dan makanan jadi seperti sirup, selai, jelly, abon, badeg dan anggur dan sebagainya, Untuk memperoleh hal tersebut perlu diadakan penyuluhan kepada petani jambu mete teknik-teknik pengolahan buah semu tersebut yang berbasis industri kreatif masyarakat tani sebagai nilai tambah dan bersifat agribisnis

DAFTAR PUSTAKA

- Bambang Cahyono, 2001, Jambu Mete, Teknik Budi Daya dan Analisis Usaha Tani, Kanisius, Yogyakarta
- Budi Samadi, 2010, Jambu Mete, Teknik Budi Daya dan Pengolahannya, Aneka Ilmu, Semarang
- <http://epetani.pertanian.go.id/budidaya/olahan-buah-semu-jambu-mete-1790>
- <http://kamiitp08.blogspot.com/2010/10/pembuatan-sirup-buah-jambu-mete.html>
- <http://regionalinvestment.bkpm.go.id/newsipid/commodityarea.php?ia=74&ic=83>
- http://www.lezatgrup.com/lezatgrup/index.php?option=com_content&task=view&id=765&Itemid=234

<http://www.pdii.lipi.go.id/read/2011/07/15/selai-jambu-mete.html>

<http://www.tribunnews.com/lifestyle/2012/05/12/menyulap-jambu-mete-jadi-abon-dan-sirup>

https://www.google.co.id/search?q=materi+pengolahan+jambu+mete&ie=utf-8&oe=utf-8&rls=org.mozilla:en-US:official&client=firefox-a&channel=np&source=hp&gws_rd=cr&ei=zDbvU8H7BILr8AWt6YGgCA

M. Lies Suprapti, 2003, manisan Kering Jambu Mete, Kanisius, Yogyakarta

M. Lies Suprapti, 2004, Jelly Jambu Mete, Kanisius, Yogyakarta

M. Lies Suprapti, 2005, Badeg dan Anggur Jambu Mete, Kanisius, Yogyakarta

Muchji Muljohardjo, 1990, jambu Mete dan Teknologi Pengolahannya, Liberty Yogyakarta

Neni Suhaeni, 2007, Petunjuk Praktis Menanam Jambu Mete, Jembar, Bandung

Sulawesi Tenggara Dalam Angka 2013, Badan Pusat Statistik Provinsi Sulawesi Tenggara