

Original Research Paper

Pemanfaatan Buah Jambu Mete Menjadi Sirup Untuk Pemberdayaan Ekonomi di Desa Bilok Petung Lombok Timur

Endah Wahyuningsih¹, Sopaatul Ijabah², Halisa Hasiratul Qudsiyah³, Muhammad Rafi' Fauzan⁴, Siska Insan Pertiwi⁵, Hartisa⁶

¹*Program Studi Ilmu Kehutanan, Fakultas Kehutanan, Universitas Mataram, Indonesia*

²*Program Studi Kimia, Fakultas Matematika & Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Mataram, Indonesia*

³*Program Studi Pendidikan Matematika, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Mataram, Indonesia*

⁴*Program Studi Teknik Mesin, Fakultas Teknik, Universitas Mataram, Indonesia*

⁵*Program Studi Ilmu Lingkungan, Fakultas Matematika & Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Mataram, Indonesia*

⁶*Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Mataram, Indonesia*

DOI: <https://doi.org/10.29303/jpmipi.v8i1.11979>

Sitasi: Wahyuningsih, E., Ijabah, S., Qudsiyah, H., Fauzan, M., Pertiwi, S., I., & Hartisa. (2025). Pemanfaatan Buah Jambu Mete Menjadi Sirup Untuk Pemberdayaan Ekonomi di Desa Bilok Petung Lombok Timur. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 8(1)

Article history

Received: 10 Maret 2025

Revised: 15 Maret 2025

Accepted: 30 Maret 2025

**Corresponding Author:*

Sopaatul Ijabah, Program Studi Kimia,, Fakultas Matematika & Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Mataram, Indonesia.

Email :

syafaatulijabah259@gmail.com

Abstract: : Desa Bilok Petung, terletak di Kecamatan Sembalun, Kabupaten Lombok Timur, merupakan salah satu desa penghasil jambu mete yang memiliki potensi ekonomi signifikan. Meskipun jambu mete telah lama dibudidayakan, pemanfaatan hasil panennya masih rendah, dengan sebagian besar biji mete dijual dalam bentuk mentah. Buah semu jambu mete, yang kaya akan vitamin dan mineral, belum dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat setempat. Penelitian ini mengusulkan pengolahan buah semu jambu mete menjadi sirup sebagai solusi untuk meningkatkan nilai ekonominya. Pembuatan sirup dapat mengubah rasa sepat menjadi manis dan memperpanjang masa simpan produk. Selain itu, sirup jambu mete menawarkan nutrisi yang bermanfaat bagi kesehatan, termasuk kandungan vitamin C yang tinggi. Melalui pengolahan ini, diharapkan masyarakat dapat meningkatkan kesejahteraan ekonomi dan memanfaatkan potensi lokal secara lebih efektif livestock waste.

Keywords: Jambu Mete, *Anacardium occidentale*, Pemberdayaan Masyarakat

Pendahuluan

Desa Bilok Petung, yang terletak di Kecamatan Sembalun, Kabupaten Lombok Timur, dikenal sebagai salah satu desa penghasil jambu mete di Provinsi Nusa Tenggara Barat. Desa Bilok Petung, yang terletak di Kecamatan Sembalun, Kabupaten Lombok Timur, merupakan salah satu desa yang memiliki potensi ekonomi yang menjanjikan melalui komoditas jambu mete. Dalam beberapa tahun terakhir, jambu mete telah menjadi fokus utama dalam upaya pemberdayaan masyarakat setempat, terutama dalam

meningkatkan kesejahteraan ekonomi melalui pengolahan dan pemasaran produk olahan dari buah dan biji mete. Meskipun jambu mete merupakan tanaman yang telah lama dibudidayakan di desa ini, pemanfaatan hasil panennya masih tergolong rendah. Sebagian besar biji mete dijual dalam bentuk mentah tanpa pengolahan lebih lanjut, sehingga nilai ekonominya tidak optimal.

Tanaman jambu mete (*Anacardium occidentale*) adalah pohon tahunan yang memiliki karakteristik unik dengan tajuk berbentuk payung atau setengah bola. Buah jambu mete terdiri dari dua bagian, yaitu buah mete glondong (buah sejati)

dan buah jambu (buah semu). Buah mete glondong adalah buah yang sebenarnya, di dalamnya terdapat biji mete sedangkan buah jambu adalah merupakan buah semu, yang berasal dari tangkai buah atau peduncle yang mengalami modifikasi melebar dan mengembang membentuk buah semu, yang sehari-hari dikenal dengan nama jambu mete. Buah mete glondong ini terdapat pada bagian ujung buah (Puspita, 2022).

Buah semu jambu mete merupakan salah satu sumber vitamin dan mineral. Buah semu jambu mete mengandung vitamin C (147-372 mg/100 gram), vitamin B1, B2, niasin serta asam amino. Kandungan mineral terutama unsur posfat (P) terdapat dalam jumlah yang cukup, karbohidrat cukup tinggi dan bersifat "juicy" karena banyak mengandung air (Mulyono dkk, 2013). Oleh karena itu buah semu tersebut memiliki potensi yang cukup ditinjau dari nilai gizinya. Kandungan ini memberikan nilai potensial baik untuk kesehatan maupun pengolahan produk pangan. Sayangnya, masyarakat Desa Bilok Petung belum memanfaatkan buah semu ini secara optimal, terutama karena rasa sepat dan gatal yang dimilikinya, sehingga lebih sering dianggap kurang berguna. Padahal, pengolahan buah semu jambu mete dapat menjadi solusi untuk meningkatkan nilai ekonominya sekaligus memberikan manfaat tambahan bagi kesehatan dan diversifikasi produk lokal.

Salah satu solusi yang dapat diterapkan untuk mengolah kelimpahan buah semu jambu mete ini adalah dengan membuat sirup. Pembuatan sirup jambu mete memberikan beberapa keuntungan strategis. Pembuatan sirup dapat mengubah rasa sepat menjadi manis dan menghilangkan rasa gatal melalui proses pengolahan yang tepat. Kemudian pembuatan sirup memiliki masa simpan yang lebih panjang dibandingkan buah segar, sehingga dapat dimanfaatkan dalam jangka waktu yang lebih lama (Asih dkk, 2016). Sirup jambu mete mengandung nutrisi yang baik untuk tubuh, seperti vitamin C yang tinggi sebagai antioksidan, yang membantu meningkatkan daya tahan tubuh dan memperbaiki jaringan kulit.

Metode Kegiatan

Program KKN ini melibatkan berbagai tahapan kegiatan, mulai dari survei potensi dan kebutuhan masyarakat, sosialisasi, hingga pelatihan

teknis pengolahan jambu mete. Survei awal dilakukan untuk mengidentifikasi ketersediaan bahan baku, pengetahuan masyarakat mengenai pengolahan jambu mete, serta minat masyarakat dalam pengembangan produk baru. Setelah itu, dilakukan sosialisasi dan pelatihan tentang manfaat pengembangan dan inovasiproduk olahan jambu mete, kegiatan sosialisai yang dilaksanakan pada hari Rabu, 8 Januari 2025 dengan memberikan pelatihan langsung kepada lapisan masyarakat (UMKM, ibu-ibu PKK, para remaja dan staf desa). Kelompok KKN-PMD Universitas Mataram Desa Bilok Petung bekerja sama dengan dosen FATEPA Universitas Mataram. Jumlah peserta yang hadir 26 orang. Kegiatan ini dilakukan untuk memberikan pelatihan secara langsung kepada para pelaku UMKM, ibu-ibu PKK, dan para remaja.

Ada beberapa tahapan pelaksanaan kegiatan yang dilakukan saat akan melaksanakan sosialisasi dan pelatihan, yaitu :

1. Identifikasi Permasalahan

Kegiatan dimulai dengan identifikasi permasalahan yang dihadapi masyarakat terkait pengelolaan limbah. Mahasiswa KKN PMD melakukan wawancara dan diskusi untuk memahami tantangan, seperti kurangnya pemanfaatan buah semu jambu mete.

Rasio Biaya dan Keuntungan yang didapat

No	Deskripsi	Jumlah	Satuan	Harga Pembelian Awal (Rp)	Pemakaian	Harga Produksi
A. Bahan						
1.	Jambu Mete	2	Kg	0	2 Kg	0
2.	Gula Pasir	1	Kg	18.000	1 Kg	18.000
3.	Gelatin	1	Bungkus	38.000	4 gram	1.500
4.	Garam	1	Bungkus	5.000	1 Bungkus	5.000
5.	Asam Sitrat	1	Bungkus	2.500	1 Bungkus	2.500
6.	Air	1	L	5.000	1 L	5.000
Total				Rp. 68.500,00		Rp. 32.000,00
B. Alat						
1.	Kain	1	Buah	5.000	1 Buah	5.000
2.	Sarung Tangan Plastik	1	Kotak	6.000	1 Kotak	6.000
3.	Botol Kemas	1	Pack	36.000	1 Pack	36.000
Total				Rp. 47.000,00		Rp. 47.000,00
Sub Total				Rp.115.500,00		Rp. 79.000,00

Harga Produksi : 6 botol sirup = Rp. 13.500,00

Harga Jual/botol : Rp. 15.000,00

Keuntungan/botol : Rp. 1.500,00

2. Penyusunan Rencana Sosialisasi

Berdasarkan hasil identifikasi, tim KKN menyusun rencana aksi yang mencakup langkah-langkah praktis dalam pemanfaatan buah jambu mete menjadi olahan produk. Dengan memberikan pemahaman kepada masyarakat bahwa buah jambu mete tersebut dapat dimanfaatkan secara efektif, mahasiswa PMD berencana melakukan inovasi, yaitu pembuatan sirup dengan memanfaatkan buah jambu mete tersebut.

3. Pelaksanaan Sosialisasi

Sosialisasi ini bertujuan untuk mengedukasi masyarakat bahwa buah jambu mete yang selama ini kurang diperhatikan dapat diubah menjadi produk bernilai guna tinggi, yang bermanfaat untuk pemberdayaan ekonomi masyarakat. Melalui sosialisasi, pelatihan, dan diskusi interaktif, mahasiswa PMD berupaya memastikan bahwa konsep dan teknik pembuatan olahan sirup buah jambu mete dapat dipahami dan diadopsi oleh masyarakat, sehingga mereka dapat memanfaatkan buah jambu mete secara lebih berkelanjutan dan mendukung pertanian yang lebih maju di desa mereka.

4. Diskusi dan Tanya Jawab

Sesi diskusi dan tanya jawab dibuka untuk memberikan kesempatan kepada peserta bertanya dan berbagi pengalaman. Hal tersebut sangat penting untuk menumbuhkan rasa penasaran dan mengajak masyarakat berpartisipasi aktif dalam pembuatan biopot tersebut.

5. Dokumentasi

Seluruh proses kegiatan akan didokumentasikan dalam bentuk foto, video, dan catatan untuk laporan. Dokumentasi ini penting untuk merekam progres dan hasil kegiatan. Dengan adanya dokumentasi di setiap kegiatan diharapkan dapat menjadi bukti pelaksanaan dan pembelajaran serta referensi untuk kegiatan mendatang. Selain itu, dokumentasi juga dapat sebagai bahan publikasi dan penyebaran informasi kepada khalayak yang lebih luas, seperti media sosial, media cetak, dan laporan resmi.

Hasil dan Pembahasan

Jambu mete adalah salah satu komoditas perkebunan yang cukup penting sebagai

penyumbang devisa negara. Jambu mete pada awalnya dikembangkan sebagai tanaman konservasi untuk memperbaiki sumber lahan kritis yang ada didesa bilok petung (Gibran, 2024). Perubahan paradigma pada akhirnya membuat jambu mete dijadikan sebagai sumber pendapatan, seiring berjalan waktu pertumbuhan jambu mete di dusun.

Buah semu jambu mete sering dianggap sebagai produk sampingan yang kurang dimanfaatkan, pengolahan menjadi sirup adalah cara efektif untuk mengurangi limbah dan memanfaatkan sumber daya yang ada (Asih, 2021). Produk olahan seperti sirup memiliki nilai jual lebih tinggi dibandingkan buah mentah, memberikan peluang pendapatan tambahan bagi masyarakat, pengolahan jambu mete menjadi sirup dapat memperkaya variasi produk kuliner lokal, Sirup jambu mete memiliki cita rasa unik yang dapat menarik minat konsumen Pembuatan sirup jambu mete relatif sederhana dan tidak memerlukan teknologi yang rumit, sehingga mudah diterapkan oleh masyarakat atau usaha kecil dan menengah (UKM) (Nugrohowat, 2016).

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.

Sirup jambu mete merupakan salah satu metode alternatif untuk memanfaatkan buah jambu mete yang sering kali dibuang oleh masyarakat karena memiliki rasa yang sepat dan gatal. Buah yang digunakan dalam pembuatan sirup jambu mete yaitu buah semu jambu mete yang sudah cukup matang. Selain dapat mengubah rasa sepat menjadi manis dan menghilangkan rasa gatal, pengolahan jambu mete menjadi sirup juga dapat memperpanjang masa simpan (Asih et al., 2021).

Buah semu jambu mete merupakan salah satu sumber vitamin dan mineral. Buah semu jambu mete mengandung vitamin C (147-372 mg/100 gram), vitamin B1, B2, niasin serta asam amino. Kandungan mineral terutama unsur posfat (P) terdapat dalam jumlah yang cukup, karbohidrat cukup tinggi dan bersifat "juicy" karena banyak mengandung air (Mulyono dkk, 2013). Oleh karena itu buah semu tersebut memiliki potensi yang cukup ditinjau dari nilai gizinya. Kandungan ini memberikan nilai potensial baik untuk kesehatan maupun pengolahan produk pangan. Sayangnya, masyarakat Desa Bilok Petung belum memanfaatkan buah semu ini secara optimal, terutama karena rasa sepat dan gatal yang dimilikinya, sehingga lebih sering dianggap kurang berguna. Padahal, pengolahan buah semu jambu mete dapat menjadi solusi untuk meningkatkan nilai ekonominya sekaligus memberikan manfaat tambahan bagi kesehatan dan diversifikasi produk lokal.

Program ini mendapatkan respons positif dari masyarakat Desa Bilok Petung. Kegiatan tersebut diikuti oleh 26 orang. Hasil dari pengolahan jambu mete menjadi sirup di Desa Bilok Petung 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. Produk ini tidak hanya memperkaya variasi kuliner lokal, tetapi juga mampu meningkatkan nilai ekonomi dari jambu mete yang sebelumnya kurang dimanfaatkan. Inisiatif pengolahan ini juga membawa dampak positif terhadap perekonomian Desa Bilok Petung. Dengan adanya produk olahan seperti sirup dan abon jambu mete, masyarakat desa kini memiliki alternatif sumber pendapatan yang lebih stabil dan bernilai tinggi, hal ini mendorong semangat warga untuk terus berinovasi dalam mengembangkan produk-produk baru berbasis jambu mete, menjadikan desa Bilok Petung sebagai contoh sukses dalam pemanfaatan potensi lokal yang kreatif dan berkelanjutan.



Gambar 1. Produk sirup buah jambu mete

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

Kesimpulan

Pengolahan jambu mete menjadi sirup yang merupakan salah satu program oleh mahasiswa KKN-PMD Universitas Mataram di Desa Bilok Petung 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 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

Ucapan Terimakasih

Dengan penuh rasa syukur, penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada seluruh anggota kelompok Kuliah Kerja Nyata (KKN) Sahrin Hamdani, Lalu Gede Galuh Wirebakti, Elisabeth Florentina Carvalho, Risma Tria Pebriani, Letta Jusain yang telah bekerja sama dengan luar biasa selama pelaksanaan program ini. Kerja keras, dedikasi, dan semangat kebersamaan

yang ditunjukkan oleh setiap anggota kelompok telah menjadi kunci keberhasilan kegiatan ini.

Kami juga ingin menyampaikan penghargaan yang mendalam kepada dosen pembimbing kami, Dr. Endah Wahyuningsih S. Hut., MP, atas bimbingan, arahan, dan dukungan yang tak ternilai selama proses KKN. Nasihat dan pengalaman yang diberikan sangat membantu kami dalam menghadapi tantangan di lapangan serta dalam merancang dan melaksanakan program-program yang bermanfaat bagi masyarakat.

Terima kasih juga kepada masyarakat Desa Bilok Petung yang telah menerima kami dengan hangat dan memberikan dukungan penuh selama kegiatan ini. Partisipasi aktif dan kerjasama dari masyarakat sangat berharga dalam mencapai tujuan program KKN kami.

Semoga kerja sama ini dapat terus berlanjut dan memberikan dampak positif bagi semua pihak. Kami berharap hasil dari kegiatan ini dapat bermanfaat dan menjadi langkah awal untuk pengembangan lebih lanjut di masa depan

Prosiding Seminar Nasional dan Call For Paper.

Daftar Pustaka

- Asih, L. A., Saputri, L. M., & Bawono, S. A. T. (2021). Pemberdayaan masyarakat Desa Alasombo melalui pembuatan sirup jambu mete guna mewujudkan kemandirian pangan. In *Prosiding Seminar Nasional Membangun Desa-UNS*, 2(2).
- GIBRAN, F. (2024). *EVALUASI KELEMBAGAAN DAN PELAKSANAAN REFORMA AGRARIA DI DESA BILOK PETUNG KECAMATAN SEMBALUN KABUPATEN LOMBOK TIMUR* (Doctoral dissertation, Sekolah Tinggi Pertanian NASional).
- Puspita, Y. Y. (2022). Pengembangan buah jambu mete menjadi variasi sirup di Desa Medana Kabupaten Lombok Utara. *Journal of Responsible Tourism*, 2(1), 119–126.
- Mulyono, E., & Sumangat, D. (2013). Teknologi inovatif pengolahan buah semu jambu mete untuk mendukung agroindustri
- Nugrohowati, R. N. I., & Hasanah, L. L. N. E. (2016). Strategi Peningkatan Perekonomian Masyarakat Melalui Diversifikasi Produk Makanan Olahan Buah Jambu Mete Sebagai Basis Produk Unggulan Kabupaten Wonogiri. In *Universitas Islam Indonesia*.