

**PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PELATIHAN
PEMBUATAN ABON JAMBU METE (*Anacardium occidentale*)
DI DESA TEGAL MAJA KABUPATEN LOMBOK UTARA**

**Sucika Armiani^{1*}, Siti Rabiatal Fajri², Masiah³, Laras Firdaus⁴, Herdiyana
Fitriani⁵, & Nurfitri Komalasari⁶**

^{1,2,3,4,5,&6}Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Sains, Teknik, dan Terapan,
Universitas Pendidikan Mandalika, Jalan Pemuda Nomor 59A, Mataram, Nusa
Tenggara Barat 83125, Indonesia

*Email: sucikaarmiani@undikma.ac.id

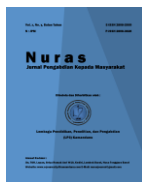
Submit: 05-10-2022; Revised: 19-10-2022; Accepted: 22-10-2022; Published: 30-10-2022

ABSTRAK: Desa Tegal Maja merupakan salah satu desa di Kabupaten Lombok Utara dengan komoditas utamanya Jambu Mete. Jambu Mete terdiri atas buah sejati yang berupa gelondong atau biji, sementara daging semu sering dikenal sebagai buah yang mengandung banyak air. Biji Jambu Mete merupakan komoditas penting sedangkan buahnya dianggap tidak memiliki nilai ekonomi karena rasanya yang sepat, sehingga sering dijadikan pakan ternak atau bahkan dibuang percuma. Tujuan kegiatan pengabdian ini ialah meningkatkan pengetahuan dan kemampuan masyarakat Desa Tegal Maja, Kabupaten Lombok Utara dalam mengolah buah Jambu Mete menjadi abon, sekaligus mendukung program desa dalam mengolah potensi lokal menjadi produk UMKM. Pelaksanaan kegiatan dilaksanakan selama 3 minggu meliputi observasi awal, persiapan program kegiatan, diskusi penentuan jadwal kegiatan, dan pelaksanaan kegiatan inti. Kegiatan inti meliputi pembukaan, sosialisasi, praktek pembuatan abon, dan penyerahan produk. Keberhasilan kegiatan ini terukur dari meningkatnya pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah daging buah Jambu Mete menjadi abon. Respon mitra pada kegiatan ini sangat baik, ditandai dengan antusiasme peserta yakni 100% kehadiran, datang tepat waktu hingga kegiatan berakhir. Kegiatan pengabdian masyarakat ini diakhiri dengan penyerahan produk kepada Kepala Desa Tegal Maja, Kabupaten Lombok Utara.

Kata Kunci: *Anacardium occidentale*, Abon, Pelatihan.

ABSTRACT: Tegal Maja Village is one of the villages in North Lombok Regency whose main commodity is cashew nuts. Cashew fruit consists of a true fruit in the form of a spindle or seed, while the pseudo-flesh is often known as a fruit that contains a lot of water. Cashew nuts are an important commodity while the fruit is considered to have no economic value because of its astringent taste, so it is often used as animal feed or even thrown away. The purpose of this community service activity is to increase the knowledge and skills of the people of Tegal Maja Village, North Lombok Regency in processing cashew fruit into shredded fruit, as well as supporting village programs in processing local potential into UMKM products. The implementation of activities carried out for 3 weeks includes initial observations, preparation of activity programs, discussions on determining activity schedules, and implementation of core activities. The core activities include the opening, socialization, practice of making floss, and product delivery. The success of this activity was measured by the increased knowledge and skills of participants in processing cashew fruit flesh into floss. The partner's response to this activity was very good, marked by the enthusiasm of the participants, namely 100% attendance, arriving on time until the activity ended. This community service activity ended with the delivery of products to the Head of Tegal Maja Village, North Lombok Regency.

Keywords: *Anacardium occidentale*, Shredded, Training.



How to Cite: Armiani, S., Fajri, S. R., Masiah., Firdaus, L., Fitriani, H., & Komalasari, N. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Abon Jambu Mete (*Anacardium occidentale*) di Desa Tegal Maja Kabupaten Lombok Utara. *Nuras : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(4), 158-166. <https://doi.org/10.36312/njpm.v2i4.139>



Nuras : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat is Licensed Under a CC BY-SA [Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

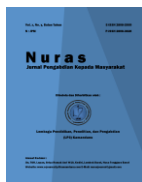
PENDAHULUAN

Jambu Mete salah satu komoditas ekonomi yang sangat menjanjikan, tidak hanya terbatas pada pasar domestik tetapi juga merupakan komoditas ekspor dengan potensi pasar cukup luas. Jambu Mete merupakan hasil perkebunan yang cukup berpotensi untuk dikembangkan di Indonesia (Aprianthina, 2020). Keunggulan ini semakin di dukung dengan faktor geografis Indonesia yang sangat cocok untuk pertumbuhan Jambu Mete. Tidak hanya di tempat yang memiliki kesuburan tinggi, tanaman ini juga mampu hidup di daerah lahan kritis sehingga persaingan dengan komoditas lain menjadi lebih kecil (Direktorat Jenderal Perkebunan, 2022). Saat ini luas kawasan yang memanfaatkan Jambu Mete ada sekitar yang tersebar di 21 provinsi, terutama di propinsi Sulawesi Tenggara (138.830 ha), Nusa Tenggara Timur (126.828 ha), Sulawesi Selatan (70.467 ha), Jawa Timur (57.794 ha), Nusa Tenggara Barat (46.196 ha), dan Jawa Tengah (30.815 ha) (Listyati & Sudjarmoko, 2011).

Di daerah Provinsi Nusa Tenggara Barat tanaman Jambu Mete tumbuh dengan sangat baik dan sangat cocok untuk dikembangkan karena didukung oleh kondisi lahan dan faktor geografis. Hasil produksi biji Jambu Mete NTB di tahun 2021 mencapai 11.616,7 ton per tahun dengan potensi luas areal perkebunan adalah 28.654,25 hektar dengan produktivitas sebesar 4,05%. Jumlah ini tersebar di semua kabupaten kecuali Kota Mataram tidak memiliki produksi Jambu Mete (Dinas Perkebunan, Pangan, dan Pertanian, 2022).

Buah Jambu Mete terdiri dari atas buah sejati (biji glondong) dan buah semu (Puspita *et al.*, 2022). Buah sejati sering dikenal masyarakat sebagai biji Jambu Mete. Biji Jambu Mete inilah yang merupakan bagian terpenting sebagai komoditas ekspor dan dikirim dalam bentuk bahan mentah. Sedangkan buah semu merupakan daging buah yang lunak yang mengandung air relatif banyak, dikatakan buah semu karena buah ini merupakan bagian dari tangkai yang mengembang.

Besar komoditas biji Jambu Mete seringkali tidak dibarengi dengan pemanfaatan buah semu Jambu Mete terutama di Indonesia pemanfaatan buahnya sangat terbatas bahkan seringkali menjadi bagian yang tidak termanfaatkan (Wicaksono & Suhartatik, 2016). Kurangnya pengetahuan masyarakat mengenai pengolahan makanan terutama buah semu Jambu Mete menjadikan masyarakat enggan untuk mengolah bahan ini lebih lanjut. Selain itu rasa buah Jambu Mete yang sepat membuat masyarakat tidak percaya bahwa buah ini bisa diolah menjadi varian makanan lainnya.



Salah satu daerah di pulau Lombok dengan komoditas utama Jambu Mete ialah kabupaten Lombok Utara (Saloko *et al.*, 2020). Lombok Utara merupakan kabupaten ke 6 dengan produktivitas Jambu Mete tertinggi setelah Dompu, Lombok Tengah, Sumbawa, Lombok Barat, dan Bima. Jumlah Produksi di tahun 2021 mencapai 874,54 ton (Dinas Perkebunan Pangan dan Pertanian, 2022). Produksi Jambu Mete tersebut hampir ada di setiap desa, salah satunya terdapat di Desa Tegal Maja. Selain kopi dan coklat, Jambu Mete juga merupakan komoditas utama di Desa Tegal Maja. Petani Desa Tegal Maja kebanyakan menjual biji mentah Jambu Mete (gelondong), sementara daging buah semu dibuang atau tidak dimanfaatkan, tentunya hal ini akan menambah masalah lingkungan yang disebabkan oleh limbah buah semu Jambu Mete. Padahal jika ditinjau dari kandungan gizi, buah Jambu Mete mengandung mineral yang cukup tinggi terutama unsur posfat (P), vitamin C, vitamin A, karbohidrat yang sebagian besar merupakan gula reduksi (6,7-10,6%), dan pektin serta bersifat *juicy* karena banyak mengandung air (Mulyono *et al.*, 2019). Dengan demikian, dapat dikatakan bahwa buah semu Jambu Mete mempunyai potensi ekonomi yang cukup tinggi karena dapat diolah menjadi beberapa varian makanan bergizi tinggi seperti asinan, jus, selai, abon, bahkan nata yang sering disebut sebagai *nata de cashew*.

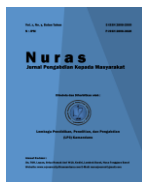
Rendahnya pemanfaatan buah semu Jambu Mete tersebut membuat tim pengabdian Universitas Pendidikan Mandalika berinisiatif untuk memanfaatkan buah Jambu Mete menjadi produk yang bermanfaat. Dibandingkan varian makanan lainnya seperti sirup, cuka, maupun selai. Pada pengabdian ini lebih memilih pengolahan Jambu Mete menjadi abon karena abon merupakan salah satu lauk yang digemari oleh masyarakat, pembuatannya mudah, bahkan ibu rumah tangga sudah sering membuatnya, sehingga dirasa tidak sulit untuk diaplikasikan langsung oleh masyarakat. Selain itu juga apabila dijadikan produk, pemasarannya lebih mudah karena sifatnya awet dalam kemasan. Sasaran utama dari kegiatan pengabdian ini adalah masyarakat desa Tegal Maja yang diwakili oleh ibu-ibu kader posyandu dimana sebagian besar juga merupakan anggota PKK desa Tegal Maja. Pengabdian ini diharapkan dapat mampu meningkatkan usaha desa Tegal Maja dalam memajukan UMKM yang memang merupakan program utama Kabupaten Lombok Utara dalam memajukan perekonomian dan mendorong produksi lokal.

METODE

Keterlaksanaan dan keberhasilan kegiatan ini dilaksanakan melalui 3 (tiga) metode pendekatan utama, yaitu sosialisasi program, pemberian materi, serta pelatihan dan pendampingan. Beberapa tahapan prosedur kerja untuk mendukung realisasi yang ditawarkan adalah sebagai berikut:

Observasi Awal

Observasi awal yang dilakukan dalam menganalisis hasil perkebunan terutama komoditas Jambu Mete, bagaimana pemanfaatan buah semu Jambu Mete setelah dipisahkan dari bijinya. Kegiatan ini dilakukan dengan melakukan wawancara kepada petani Jambu Mete dan ibu-ibu yang diwakilkan oleh kader posyandu/kader PKK.



Persiapan Program

Persiapan program meliputi penyusunan jadwal kegiatan yang disepakati bersama dan susunan acara pelatihan, dan menyiapkan perlengkapan penyelenggaraan pelatihan.

Rapat Pemantapan Materi

Rapat pemantapan materi dan pengecekan kebutuhan kegiatan bersama tim pengabdian.

Pelaksanaan Kegiatan Inti

Adapun dalam kegiatan ini terdiri beberapa bagian:

Pendahuluan

Tahap pendahuluan ini dilakukan dengan beberapa kegiatan, yaitu: 1) registrasi awal peserta; 2) pembukaan oleh *Master of Ceremony* (MC); 3) pembacaan doa untuk kelancaran pelatihan; 4) sambutan Kepala Desa Tegal Maja; dan 5) sambutan Ketua Tim Pengabdian.

Tahapan Inti

Tahapan inti dari pelatihan ini adalah dimulai dengan sosialisasi atau pemberian materi-materi tentang pengolahan buah semu Jambu Mete menjadi abon. Kemudian diskusi dimana peserta diberikan kesempatan untuk tanya jawab mengenai materi yang diberikan.

Praktek

Kegiatan Praktek merupakan kegiatan pelaksanaan dari materi yang telah diberikan, yakni demonstrasi dan pembimbingan langsung tim pengabdian melibatkan peserta dalam pengolahan buah semu Jambu Mete menjadi abon. Tahap akhir kegiatan ini adalah hingga tahap pengemasan.

Penyerahan Produk

Merupakan kegiatan penyerahan produk yakni abon Jambu Mete yang sudah dikemas dari tim pengabdian dan mitra kepada pihak pemerintah desa Tegal Maja.

HASIL DAN DISKUSI

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan selama 3 minggu (November 2022) dengan berbagai tahap, dimulai dari kunjungan tim pelaksana pengabdian ke kantor desa Tegal Maja yang bertujuan untuk pengenalan, permohonan izin sekaligus diskusi awal terkait potensi desa Tegal Maja. Pihak desa menyambut kedatangan tim dengan sangat baik, ternyata komoditas utama desa Tegal Maja ialah Kopi, Coklat, dan Jambu Mete.

Berdasarkan hasil analisis potensi desa, maka tim pengabdian terjun ke masyarakat khususnya para petani kebun untuk melakukan wawancara terkait pengolahan hasil perkebunan. Semua komoditas utama di desa Tegal Maja dijual dalam bentuk mentah baik itu Cengkeh, Biji Mete, Coklat, kecuali Kopi selain dijual bijinya juga diolah menjadi kopi bubuk kemasan yang merupakan andalan produk UKM desa Tegal Maja. Demikian pula halnya dengan Jambu Mete yang dijual bijinya dalam bentuk gelondong (mentah/belum diolah) sementara buah Jambu Mete yang merupakan bagian dominan dari Jambu Mete sama sekali tidak dimanfaatkan, menjadi sampah perkebunan, tidak memiliki nilai ekonomi.

Berdasarkan hasil wawancara, masyarakat mengaku tidak memiliki pengetahuan di dalam mengolah buah semu Jambu Mete. Rasanya yang sepat membuat buah ini jarang disukai oleh masyarakat, bahkan masyarakat juga tidak mempercayai bahwa buah ini bisa diolah menjadi produk makanan. Padahal jika ditinjau dari nilai gizi, buah Jambu Mete mengandung vitamin C 5 kali lebih banyak dibandingkan buah jeruk serta beberapa kandungan gizi lainnya yang sangat baik untuk tubuh (Mulyono *et al.*, 2019).

Tidak hanya di kalangan petani, tim pengabdian juga melakukan diskusi dengan ibu-ibu kader posyandu yang sekaligus merupakan anggota PKK desa Tegal Maja. Tujuan dari pertemuan ini yakni mediskusikan pengaolahan Jambu Mete yang sekiranya cocok untuk dikembangkan menjadi bahan konsumsi atau produk usaha. Berdasarkan hasil diskusi dengan semua pihak terkait, maka tim pengabdian memilih untuk melaksanakan pengabdian dengan tema pengolahan daging buah Jambu Mete menjadi abon.

Sebelum pelaksanaan kegiatan, hal pertama yang dilakukan adalah persiapan kegiatan terkait alat dan bahan yang dibutuhkan, spanduk serta daftar hadir kegiatan. Dalam kegiatan ini juga melibatkan mahasiswa/ mahasiswi Universitas Pendidikan Mandalika. Tahap pertama dari kegiatan ialah sosialisasi yang dihadiri oleh 15 orang perwakilan masyarakat, yakni 10 orang merupakan anggota PKK/kader posyandu dan 5 orang merupakan staf desa Tegal Maja. Acara di awali dengan pembukaan oleh *Master of Ceremony* (MC) yang dipandu oleh mahasiswa/ mahasiswi Universitas Pendidikan Mandalika, pembacaan doa dan kata sambutan dari kepala desa Tegal Maja. Dalam sambutan disampaikan bahwa pihak desa sangat mensupport kegiatan ini dan berharap kegiatan ini dapat mendukung program pemerintah desa dalam mensukseskan program UMKM serta meningkatkan perekonomian masyarakat. Sambutan selanjutnya disampaikan oleh perwakilan tim pengabdian (Ibu Siti Rabiatul Fajri, S.Si., M.Pd.).



Gambar 1. Kegiatan Sosialisasi Pelatihan Pengolahan Buah Semu Jambu Mete Menjadi Abon. a) Sambutan oleh Kepala Desa; dan b) Penyampaian Materi oleh Tim Pengabdian.

Kegiatan inti sosialisasi merupakan kegiatan pemberian materi-materi terkait pengolahan Jambu Mete menjadi abon, yang disampaikan oleh ketua tim pengabdian yakni Ibu Sucika Armiani, S.Si., M.Si., kemudian dilanjutkan dengan

sesi diskusi antara pemberi materi dengan peserta terkait materi yang telah disampaikan. Pada kegiatan ini respon peserta cukup baik terlihat dari antusias peserta bertanya dan semangat untuk segera melakukan praktek pelatihan.

Kegiatan praktek yaitu aplikasi dari materi yang telah diberikan agar masyarakat menjadi lebih paham. Pada kegiatan ini tim pengabdian membagi peserta menjadi dua kelompok. Masing-masing kelompok bertugas mengupas Jambu Mete yang telah dipisahkan dari bijinya. Jambu Mete yang sudah dikupas dipotong menjadi 3 bagian secara vertikal dengan tujuan agar serat Jambu Mete bentuknya memanjang, tidak hancur sesuai dengan tekstur dan bentuk abon. Setelah dipotong, buah tersebut dicuci bersih kembali kemudian digeprek menggunakan *cobek* dengan tujuan untuk memisahkan air dan getah dari buah. Setelah itu dicuci kembali sampai bersih, baru kemudian diperas menggunakan perasan abon. Jika dirasa kadar air sudah sangat berkurang maka kemudian daging buah tersebut disuir-suir. Hasil daging Jambu Mete suir direndam di dalam air yang sudah diberi garam sebanyak 2 sendok. Perendaman dilakukan selama satu jam. Setelah satu jam daging buah dicuci kembali sampai bersih baru kemudian kembali diperas menggunakan perasan abon.

Dibanding dengan abon bahan dasar lain, Jambu Mete memang lebih banyak mengalami proses pencucian bahkan sampai direndam menggunakan air garam dengan tujuan agar menghilangkan getah yang menyebabkan rasa sepat pada buah (Yunita *et al.*, 2012). Karena selama ini kendala pengolahan Jambu Mete adalah rasanya yang sepat. Adapun rasa sepat tersebut disebabkan karena beberapa unsur yakni unsur tanin, anakardat, dan polifenolat. Unsur tanin menyebabkan rasa sepat hingga pahit pada buah semu Jambu Mete, senyawa anakardat merupakan senyawa yang menyebabkan rasa gatal-gatal ditenggorokan hingga merangsang batuk, sedangkan senyawa polifenolat ialah senyawa penyebab cairan buah semu Jambu Mete berwarna kebiruan (Haryati, 2010). Jadi untuk menghilangkan unsur tersebut dilakukan beberapa kali pencucian pada buah dan tahap terakhir pencucian ditutup dengan perendaman air garam. Selama masa perendaman berlangsung, peserta sambil mengisi waktu menyiapkan bawang goreng, air santan, dan membuat bumbu abon sesuai resep dan arahan dari tim pengabdian.



Gambar 2. Praktek Pengolahan Buah Jambu Mete Menjadi Abon.

Setelah semua bahan siap untuk digoreng maka kedua kelompok diarahkan untuk berkumpul menjadi satu dan ikut serta menggoreng bahan yang ada, yakni dengan menggoreng bumbu, memasukkan daging buah dan air santan. Semua bahan tersebut digoreng hingga kuning kecoklatan. Kegiatan ini langsung dipraktikkan oleh peserta secara bergiliran sesuai arahan tim pengabdian. Setelah dirasa matang maka abon tersebut diangkat lalu ditiriskan lalu diperas dengan menggunakan perasan abon agar kadar minyak tidak berlebihan. Sentuhan terakhir ditaburi oleh bawang goreng. Hasil akhir abon kemudian di masukkan ke dalam kemasan. Dalam hal ini tim pengabdian juga menjelaskan kepada peserta kisaran biaya produksi dan keuntungan dari produk yang sudah dikemas. Selain itu juga dijelaskan tingkat keawetan produk di dalam kemasan dalam upaya mengedukasi masyarakat bagaimana memproduksi dan memasarkan hasil usaha.



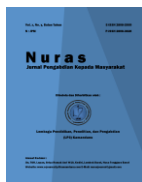
Gambar 3. Produk Abon Buah Jambu Mete dalam Kemasan.

Keberhasilan kegiatan ini ditandai dengan antusias seluruh peserta dimana selama kegiatan mereka sangat bersemangat, ditambah lagi peserta didominasi oleh kaum ibu, dimana sebetulnya membuat abon sudah sangat familiar jadi mereka sangat cepat menangkap materi. Dalam hal ini yang menarik adalah bahan bakunya yang baru diperkenalkan yakni berasal dari buah Jambu Mete merupakan daya tarik tersendiri bagi peserta. Bahan mudah didapat dan sangat melimpah namun tidak dimanfaatkan. Terlebih lagi di akhir praktik para peserta diizinkan untuk mencicipi abon Jambu Mete, mereka tidak menyangka hasilnya di luar dugaan, yakni menurut pengakuan mereka rasanya enak dengan tekstur lebih renyah. Dengan adanya pengetahuan baru ini mereka sangat tertarik untuk mempraktekannya langsung di lain kesempatan baik secara pribadi maupun berkelompok. Kegiatan ini ditutup dengan acara penyerahan produk secara simbolik kepada Kepala Desa Tegal Maja.

SIMPULAN

Dari hasil evaluasi kegiatan, maka dapat disimpulkan bahwa tujuan dari kegiatan pengabdian ini sudah tercapai sesuai harapan yaitu meningkatkan

Uniform Resource Locator: <https://e-journal.lp3kamandanu.com/index.php/nuras>



kemampuan masyarakat dalam hal ini diwakilli oleh ibu-ibu kader/PAKK desa Tegal Maja dalam mengolah buah Jambu Mete menjadi abon.

SARAN

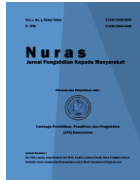
Untuk kegiatan selanjutnya perlu dilakukan inovasi teknologi pangan, buah semu Jambu Mete dapat diolah menjadi beberapa bentuk olahan lain yang memiliki nilai ekonomis tinggi, seperti sari buah, manisan kering, selai, buah kalengan, dan sirup.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pelaksana pengabdian mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah mendukung terlaksananya kegiatan ini.

REFERENSI

- Aprianthina, I. D. A. Y. (2020). Retrieved September 18, 2022, from Dinas Ketahanan Pangan Provinsi Bali. Interactwebsite: <https://distanpangan.baliprov.go.id/mengenal-hama-wereng-pucuk-mete-sanurus-indecora-pada-jambu-mete/>
- Dinas Perkebunan Pangan dan Pertanian. (2022). Retrieved September 18, 2022, from NTB Prov. Interactwebsite: <https://data.ntbprov.go.id/dataset/rekapitulasi-luas-panen-produksi-dan-produktivitas-jambu-mete-di-provinsi-ntb>
- Direktorat Jenderal Perkebunan. (2022). Retrieved September 18, 2022, from Direktorat Jenderal Perkebunan. Interactwebsite: <https://ditjenbun.pertanian.go.id/jambu-mete-komoditas-mewah-luxury-di-pasar-global/>
- Haryati, S. (2010). Perbandingan Sifat Fisiko-Kimia dan Komposisi Asam Lemak Penyusun Trigliserida Minyak Biji Jambu Mete (*Anacardium occidentale* Linn) yang Berasal dari Sulawesi Tenggara dan Yogyakarta. Thesis. Universitas Indonesia.
- Listyati, D., & Sudjarmoko, B. (2011). Nilai Tambah Ekonomi Pengolahan Jambu Mete Indonesia. *Jurnal Tanaman Industri dan Penyegar*, 2(2), 231-238.
- Mulyono, E., Abubakar., & Sumangat, D. (2019). Teknologi Inovatif Pengolahan Buah Semu Jambu Mete untuk Mendukung Agroindustri. In *Prosiding Seminar Nasional Inovatif Pascapanen untuk Pengembangan Industri Berbasis Pertanian* (pp. 658-668). Bogor, Indonesia: Institut Pertanian Bogor.
- Puspita, Y. Y., Yulendra, L., & Wahyuningsih, S. (2022). Pengembangan Buah Jambu Mete Menjadi Variasi Sirup di Desa Medana Kabupaten Lombok Utara. *Journal of Responsible Tourism*, 2(1), 119-125. <https://doi.org/10.47492/jrt.v2i1.1906>
- Saloko, S., Santoso, B. B., Alim, S., & Atmawinata, L. M. (2020). Pendampingan Ekonomi Pasca Bencana Alam Melalui Pengolahan Produk Jambu Mete bagi Masyarakat Desa Sugian Lombok Timur. *Jurnal Masyarakat Mandiri*, 4(5), 1006-1017. <https://doi.org/10.31764/jmm.v4i5.3167>



-
- Wicaksono, M., & Suhartatik, N. (2016). Pemanfaatan Buah Semu Jambu Mete Menjadi Minuman Beralkohol dengan Variasi Ekstraksi dan Lama Fermentasi. *Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan Unisri*, 1(2), 144-151. <https://doi.org/10.33061/jitipari.v1i2.1527>
- Yunita, R., Mariska, I., & Tumilisar, C. (2012). Perbanyak Tanaman Jambu Mete (*Anacardium occidentale* L.) Melalui Jalur Organogenesis. *Jurnal AgroBiogen*, 8(3), 113-119. <https://doi.org/10.21082/jbio.v8n3.2012.p113-119>