

ABON MERAPI (MENTE RASA SAPI) SEBAGAI BUKTI KECINTAAN TERHADAP KEARIFAN LOKAL MASYARAKAT LOMBOK TIMUR

Evi Kurniawati Anwar^{1*}, Maenun², Saniah³, Linda Purnama Sari⁴, Pisyahri Rahmah⁵, Safnowandi⁶, & I Wayan Karmana⁷

^{1,2,3,4,5,6,&7}Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Sains, Teknik, dan Terapan,
Universitas Pendidikan Mandalika, Jalan Pemuda Nomor 59A, Mataram,
Nusa Tenggara Barat 83125, Indonesia

*Email: evyanwar6669@gmail.com

Submit: 12-03-2024; Revised: 26-03-2024; Accepted: 13-04-2024; Published: 30-04-2024

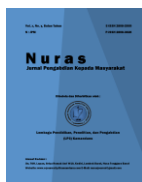
ABSTRAK: Jambu Mente (*Anacardium occidentale*) merupakan tumbuhan yang sangat potensial dan bernilai ekonomis tinggi di Provinsi Nusa Tenggara Barat. Kabupaten Lombok Timur adalah salah satu daerah produsen jambu mente di Indonesia. Masyarakat setempat biasa menyebutnya dengan *jambu jemet* atau *jambu jebet*. Selama ini, masyarakat petani jambu mente hanya memanfaatkan buah sejatinya atau yang lebih dikenal dengan bijinya saja untuk dijual. Namun pada kenyataannya, buah semu jambu mente atau yang biasa disebut sebagai buahnya dapat diolah menjadi sebuah produk yang memiliki nilai ekonomi tinggi, yaitu dibuat menjadi abon. Abon mente biasanya dibuat dari buah jambu mente yang agak tua atau yang sudah matang. Dengan demikian, tujuan dari pembuatan abon mente ini adalah membuat suatu produk inovasi baru dengan mengoptimalkan pemanfaatan buah semu jambu mente sebagai bahan pembuatan abon, sehingga dapat menghasilkan abon buah mente dengan kualitas yang baik dan bernilai jual tinggi serta bermanfaat bagi pengkonsumsinya. Metode pembuatan abon ini dimulai dari tahap persiapan alat dan bahan, tahap pengolahan, tahap pembuatan abon, dan tahap evaluasi. Kemudian disusun laporan dan penerbitan artikel. Hasil dari kegiatan ini diharapkan menjadi sebuah produk inovasi yang bernilai jual tinggi dan diterbitkan sebagai artikel yang dapat dijadikan sebagai acuan atau referensi untuk mengoptimalkan sumber daya alam.

Kata Kunci: Abon, Jambu Mente, Kearifan Lokal.

ABSTRACT: Cashew nuts (*Anacardium occidentale*) are plants with great potential and high economic value in West Nusa Tenggara Province. East Lombok Regency is one of the cashew producing areas in Indonesia. Local people usually call it *guava jemet* or *guava jebet*. So far, cashew farming communities have only used the true fruit or what is better known as the seeds for sale. However, in reality, the pseudo-fruit of cashew nuts or what is commonly referred to as the fruit can be processed into a product that has high economic value, namely made into shredded meat. Shredded cashew is usually made from cashew fruit that is quite old or already ripe. Thus, the aim of making cashew floss is to create a new innovative product by optimizing the use of cashew fruit as an ingredient for making shredded cashew fruit, so that it can produce cashew floss with good quality and high selling value and is beneficial for consumers. This method of making shredded meat starts from the tool and material preparation stage, the processing stage, the shredded making stage, and the evaluation stage. Then a report is prepared and the article is published. It is hoped that the results of this activity will become an innovative product with high sales value and be published as an article that can be used as a reference for optimizing natural resources.

Keywords: Shredded, Cashew, Local Wisdom.

How to Cite: Anwar, E. K., Maenun, M., Saniah, S., Sari, L. P., Rahmah, P., Safnowandi, S., & Karmana, I. W. (2024). Abon Merapi (Mente Rasa Sapi) sebagai Bukti Kecintaan terhadap Kearifan Lokal Masyarakat Lombok Timur. *Nuras : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 33-39. <https://doi.org/10.36312/nuras.v4i2.261>



PENDAHULUAN

Jambu mente (*Anacardium occidentale*) merupakan komoditas unggulan nasional yang banyak dikembangkan di Daerah Timur Indonesia yang memiliki tipe iklim relatif kering. Menurut Amelia (2021), tanaman ini dikenal mampu tumbuh baik pada berbagai kondisi lahan marginal, sehingga dipilih menjadi salah satu tanaman penghijauan. Tanaman jambu mente menghasilkan komoditas ekspor yang memiliki nilai jual yang cukup tinggi dan relatif stabil dibandingkan komoditas ekspor Indonesia lainnya. Selain gelondong dan kacang mente, tanaman tersebut menghasilkan pula minyak laka dan produk lain yang diolah dari buah (Yokasing *et al.*, 2017). Potensi jambu mente perlu dikembangkan dan dipertahankan kelestariannya melalui pemilihan jenis yang berkualitas baik.

Jambu mente banyak diusahakan di Kawasan Timur Indonesia, salah satunya di Provinsi Nusa Tenggara Barat. Pada tahun 2019, luas area tanam jambu mente di Provinsi Nusa Tenggara Barat tercatat 58.518 ha, dengan produksi gelondong 10.385 ton. Luas tanam meningkat menjadi 59.839 ha pada tahun 2004 dengan produksi 11.192 ton (Dinas Pertanian dan Perkebunan, 2023). Dari data tersebut dapat dilihat tingginya produksi jambu mente setiap tahunnya, tapi pada kenyataannya, selama ini masyarakat hanya memanfaatkan biji (buah sebenarnya) dari jambu mente ini untuk diambil dan dijual. Sementara itu, buah jambu mente (buah semu) sangat jarang dimanfaatkan bahkan di daerah Mamben Kabupaten Lombok Timur, buah ini hanya dijadikan makanan ternak bahkan hanya menumpuk menjadi sampah organik. Menurut Maryanti (2022), buah semu jambu mente ini memiliki kandungan gizi yang cukup baik, karena mengandung protein, gula, lemak, karbohidrat, mineral, dan vitamin (A, B, dan C).

Buah jambu mente terdiri dari dua bagian, yaitu bagian biji dan daging. Namun saat ini, pemanfaatan jambu mente hanya dari bijinya saja, sementara daging dari jambu mente tidak dimanfaatkan. Menurut Fauzaniah (2019), buah jambu mente termasuk kelompok buah batu, berbentuk seperti ginjal, tertanam pada bagian ujung buah semu, dan berwarna hijau hingga cokelat keabu-abuan. Buah jambu mente terdiri atas tiga lapisan, yaitu lapisan kulit keras, lapisan kulit ari, dan lapisan kernel.

Kacang mente tidak hanya enak dimakan sebagai camilan, tetapi juga aman dikonsumsi karena mengandung lemak tak jenuh tunggal. Konsumsi lemak tak jenuh tunggal di dalam tubuh diolah menggantikan lemak jenuh yang membantu menurunkan kadar kolesterol total dan kolesterol jahat. Kacang mente juga kaya akan zat besi, fosfor, selenium, magnesium, dan seng, selain itu mente merupakan sumber fitokimia, antioksidan, dan protein (Oliveira *et al.*, 2020).

Kandungan energi per 100 gram kacang mente mentah adalah 566 kkal. Kadar protein pada 100 gram kacang mente mentah sebesar 18 gram. Asam amino yang potensial pada kacang mente adalah leusin, valin, arginin, asam aspartat, asam glutamat, dan serin (Gonçalves *et al.*, 2023). Asam glutamat dan asam aspartat sangat berkontribusi penting akan timbulnya rasa gurih pada kacang

mente (Astuti, 2017). Asam glutamat merupakan asam amino yang dapat memberikan rasa gurih. Gugus hidrogennya dapat disubstitusi dengan sodium membentuk monosodium glutamat yang banyak digunakan sebagai flavor enhancer (Ghassani & Agustini, 2022; Indah & Safnowandi, 2018). Secara lengkap kandungan gizi jambu mente dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Kandungan Buah Semu Jambu Mente.

No.	Unsur Gizi	Kadar/100 Gram Bahan
1	Energi(kal)	72
2	Air (g)	82.5
3	Protein (g)	0.7
4	Lemak (g)	0.6
5	Karbohidrat (g)	15.9
6	Mineral (g)	0.3
7	Kalsium (mg)	4
8	Fosfor (mg)	13
9	Zat Besi (mg)	0.5
10	Vitamin A (mg)	15
11	Vitamin B (mg)	0.02
12	Vitamin C (mg)	197

Sumber: Isfanida *et al.* (2020).

Berdasarkan uraian di atas diharapkan dengan adanya produk olahan dari buah jambu mente berupa abon “Merapi” (Mente Rasa Sapi) ini dapat meningkatkan nilai ekonomis dari buah jambu mente, dan dapat menjadi salah satu alternatif peluang usaha bagi masyarakat Lombok Timur khususnya, dan Indonesia pada umumnya.

METODE

Kegiatan ini dilaksanakan di rumah salah satu anggota yakni Linda Purnama Sari di Jalan Gunung Merapi Nomor 249 Dasan Agung Pelita, Kota Mataram, selama $\pm$ 3 bulan. Bahan yang digunakan dalam kegiatan ini antara lain: buah semu jambu mente, daging sapi, minyak goreng, santan kental, dan bumbu-bumbu (bawang merah, bawang putih, merica, ketumbar, gula merah, cabai rawit, garam, lengkuas, terasi, dan penyedap rasa). Alat dalam pembuatan abon ini antara lain: wajan, panci, sendok penggorengan, sendok masak, sendok penyaring, pemres abon, baskom, nare, sendok, garpu, mesin pamarut, dan blender. Pembuatan abon dimulai dari pengupasan buah semu jambu mente, kemudian dilakukan pamarutan, setelah diparut, buah jambu mente diperas dan diambil ampasnya. Kemudian dilakukan pengukusan daging sapi dan disuir-suir atau dicincang. Daging sapi yang sudah dicincang dicampur dengan ampas jambu mente, kemudian dilakukan penghalusan bumbu dengan memblender semua bumbu yang sudah disiapkan. Tumis bumbu yang sudah dihaluskan, setelah bumbu harum, tuangkan santan sedikit demi sedikit dan tunggu sampai kental, setelah kental masukkan ampas jambu mente yang sudah dicampur daging tadi, biarkan meresap. Setelah meresap, turunkan dan goreng sedikit demi sedikit sampai kering, setelah kering, angkat dan lakukan pempresan untuk memisahkan minyak. Setelah abon dingin, dilakukan pengemasan dan dibagikan kepada

masyarakat di sekitar kampus dan para dosen untuk mengetahui respon mereka terhadap abon “Merapi” ini.

HASIL DAN DISKUSI

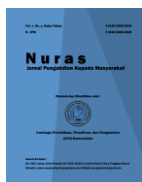
Kegiatan ini merupakan kegiatan kewirausahaan mengenai potensi buah semu jambu mente sebagai abon dalam upaya meningkatkan nilai guna buah semu jambu mente agar tidak hanya sekedar dijadikan sampah organik dan makanan ternak di masyarakat, dikarenakan banyaknya masyarakat di daerah Nusa Tenggara Barat yang menanam jambu mente. Dalam hal ini dilakukan pengolahan produk yaitu dengan menambahkan sedikit campuran dari daging sapi. Abon merapi ini ternyata berpotensi untuk dipasarkan, hal ini dilihat dari beberapa respon pada saat evaluasi di sekitar kampus Universitas Pendidikan Mandalika, dimana pada saat evaluasi tim mendapatkan banyak komentar dari dosen-dosen dan mahasiswa di sekitar kampus. Tim mengambil beberapa komentar yang mewakili semua komentar yang diterima, di antaranya seperti yang terlihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Komentar Responden terhadap Abon “Merapi”.

No.	Nama	Alamat	Komentar
1	Fahmi	Pagutan, Mataram	Tekstur abonnya kurang lembut, tapi rasanya enak seperti yang dijual di pasar.
2	Nofisulastri	Mataram	Masih terlalu banyak minyaknya dan agak terasa asam.
3	Dena	Pejeruk, Mataram	Enak dan gurih.
4	Wawan	Dasan Agung, Mataram	Enak tapi bumbunya kurang terasa.
5	Agus Muliadi	Mataram	Kurang pedas dan terlalu banyak minyak.
6	Edi	Praya, Lombok Tengah	Enak tapi agak gosong.
7	Nasrullah	Sumbawa.	Terlalu banyak minyak.
8	Taufik Samsuri	Karang Baru, Mataram	Kebanyakan merica, bawang putih, dan terlalu banyak minyak.
9	Siti Nurhidayati	Mataram	Terlalu banyak minyak tapi aromanya sedap.
10	Inak Icah	Dasan Agung Pelita, Mataram	Enak kayak yang dijual dan kayak buatan saya sendiri.

Berdasarkan respon-respon atau komentar tersebut ternyata abon “Merapi” (Mente Rasa Sapi) ini memiliki peluang untuk dipasarkan, tinggal melakukan beberapa perbaikan lagi dari segi kualitas rasa dan tekstur serta tampilan abon ini, untuk rencana pemasaran, tim telah menyiapkan beberapa strategi pemasaran. Adapun strategi pemasaran yang dilaksanakan adalah pendekatan personal, melakukan penjualan langsung kepada para pembeli (*direct selling*) dan dengan cara penitipan langsung ke kios-kios di sekitaran Dasan Agung, Kota Mataram. Penjualan dengan cara penitipan ini diakhiri dengan pembagian keuntungan (*share profit*) dengan kios tersebut. Dan juga dari pihak kampus rencananya akan menyediakan tempat bagi mahasiswa yang ingin menjual hasil kewirausahaannya, agar nantinya bisa lebih dikembangkan lagi.

Kegiatan ini sejalan dengan kegiatan yang telah dilakukan Soelkhan *et al.* (2022). Dalam kegiatan tersebut, peserta diberikan edukasi terkait bagaimana cara



memanfaatkan potensi-potensi yang ada di sekitar tempat tinggal menjadi barang atau bahan yang memiliki nilai ekonomis. Selain itu, peserta juga diberikan keterampilan bagaimana cara mengolah daging jambu mente menjadi bahan pembuatan abon. Peserta juga sadar apabila daging jambu mente dapat diolah dengan baik dapat meningkatkan nilai dari daging jambu mente dan meningkatkan perekonomian masyarakat setempat.

Jika dari pemasaran didapatkan hasil yang lumayan memuaskan, rencananya akan ditambahkan varian rasa, yakni rasa ayam dan dinamakan abon “Meryam” (Mente Rasa Ayam) agar nantinya abon yang dijual atau tawarkan sebagai alternatif ini menjadi tiga varian rasa, yakni abon mente rasa original, abon Merapi (Mente Rasa Sapi), dan abon Meryam (Mente Rasa Ayam).

Hal tersebut pernah dilakukan dalam kegiatan Abidin *et al.* (2023) yang menyimpulkan bahwa abon mete lokal Kabupaten Kupang dapat diterima konsumen/panelis terlatih berjumlah 20 orang dan dapat dikonsumsi sebagai pangan dalam kategori lauk pauk. Hasil analisis Friedmann menunjukkan bahwa faktor proporsi ampas buah mete dan daging ayam berpengaruh signifikan ($p < 0,05$) terhadap variabel organoleptik rasa, tekstur, warna/penampakan, dan aroma abon mete lokal produksi PPDM-Bumdes Sillu Raya Desa Sillu. Hasil uji lanjut LSRD menunjukkan bahwa rasa, tekstur, warna/penampilan, dan aroma abon mete lokal terbaik adalah pada perlakuan A3 (30% ampas buah mete dan 70% daging ayam) dengan ranking total berturut-turut rasa 86,0, tekstur 88,0, warna/penampilan 84,0 dan aroma 81,0. Abon mete lokal produksi PPDM-Bumdes Sillu Raya Desa Sillu, Kabupaten Kupang memenuhi komponen persyaratan organoleptik yang ditetapkan untuk abon yaitu SNI 01-4300-1996 dan SNI 01-3707-2013.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil dan diskusi dapat disimpulkan bahwa dari respon-respon atau komentar tentang abon “Merapi” (Mente Rasa Sapi) ini, ternyata abon ini memiliki peluang untuk dipasarkan, tinggal melakukan beberapa perbaikan lagi dari segi kualitas rasa dan tekstur serta tampilan.

SARAN

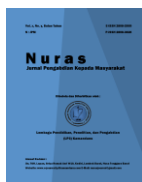
Diperlukan kegiatan lanjutan mengenai cara pengemasan hasil olahan yang telah dibuat untuk mendapatkan nilai jual yang tinggi.

UCAPAN TERIMA KASIH

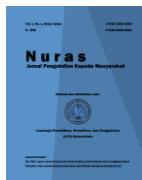
Tim mengucapkan terima kasih kepada mitra dan semua pihak yang membantu dalam pelaksanaan kegiatan ini.

REFERENSI

Abidin, Z., Harini, T. S., Jati, H., Jutomo, L., Tualaka, A., Tanis, S. M., Rahmat, V., Jenudin, E., Abuk, V., & Purnawati, A. (2023). Pengaruh Proporsi Buah Mente dan Daging Ayam terhadap Kualitas Organoleptik Abon Mente Lokal Produksi PPDM-Bumdes Sillu Raya Kabupaten Kupang. In



- Prosiding Seminar Nasional Pertanian 2022* (pp. 310-317). Kupang, Indonesia: Fakultas Pertanian, Universitas Nusa Cendana.
- Amelia, R. (2021). Perbandingan Tingkat Polimorfisme Marka RAPD dan ISSR untuk Seleksi Marka pada Jambu Mete (*Anacardium occidentale*). *Skripsi*. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Astuti, I. I. (2017). Produk Minyak Nabati dari Campuran Minyak Kelapa dan Biji Kacang Mete. *Thesis*. Universitas Setia Budi Surakarta.
- Dinas Pertanian dan Perkebunan. (2023). Retrieved March 5, 2024, from Rekapitulasi Produksi, Luas Panen, dan Produktivitas Jambu Mete di Provinsi NTB. Interactwebsite: <https://data.ntbprov.go.id/dataset/rekapitulasi-produksi-luas-panen-dan-produktivitas-jambu-mete-di-provinsi-ntb>
- Fauzaniah, A. (2019). Karakteristik Minyak Kacang Mete (*Anacardium occidentale* L.) pada Berbagai Lama Ekstraksi Berbantu Gelombang Microwave. *Skripsi*. Universitas Semarang.
- Ghassani, A. M., & Agustini, R. (2022). Formulation of Flavor Enhancer from Shiitake Mushroom (*Lentinula edodes*) with the Addition of Mackerel Fish (*Scomberomorus commerson*) and Dregs Tofu Hydrolysates. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 11(3), 222-232. <https://doi.org/10.15294/IJCS.V11I3.55925>
- Gonçalves, B., Pinto, T., Aires, A., Morais, M. C., Bacelar, E., Anjos, R., Ferreira-Cardoso, J., Oliveira, I., Vilela, A., & Cosme, F. (2023). Composition of Nuts and Their Potential Health Benefits-An Overview. *Foods*, 12(5), 942-951. <https://doi.org/10.3390/foods12050942>
- Indah, D. R., & Safnowandi, S. (2018). Pemanfaatan Karbon Baggase Teraktivasi untuk Menurunkan Kadar Logam Tembaga pada Limbah Kerajinan Perak di Lombok Tengah. *Hydrogen: Jurnal Kependidikan Kimia*, 6(1), 65-74. <https://doi.org/10.33394/hjkk.v6i1.1601>
- Isfanida, P. K., Susanti, S., & Bintoro, V. P. (2020). Pengaruh Penggunaan Ekstrak Buah Semu Jambu Monyet terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Daging Ayam Kampung. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(2), 103-109. <https://doi.org/10.14710/jtp.2020.27562>
- Maryanti, D. (2022). Pemanfaatan Buah Jambu Monyet sebagai Obat Herbal Alternatif untuk Menunjang Kesehatan dalam Bentuk Kapsul Jambu Monyet (JAMET). *Inisiasi*, 11(1), 67-74. <https://doi.org/10.59344/inisiasi.v11i1.41>
- Oliveira, N. N., Mothé, C. G., Mothé, M. G., & de Oliveira, L. G. (2020). Cashew Nut and Cashew Apple: A Scientific and Technological Monitoring Worldwide Review. *J Food Sci Technol*, 57(1), 12-21. <https://doi.org/10.1007/s13197-019-04051-7>
- Soelkhan, M., Kudratun, M. O., Miranda, S. N., Evanzi, W., Astuti, I., Ahmad, J. A., Fauzan, M., Abdillah, R. D., Ihwanul, A., Rakasiwi, R. G., & Hidayat, A. R. (2022). Pemanfaatan Daging Jambu Mete sebagai Bahan Baku Pembuatan Abon di Desa Batu Rakit Kecamatan Bayan Kabupaten Lombok Utara. *Jurnal Sinergi: Pengabdian UMMAT*, 5(1), 27-30. <https://doi.org/10.31764/sjpu.v5i1.13405>



Nuras : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat

E-ISSN 2808-2559; P-ISSN 2808-3628

Volume 4, Issue 2, April 2024; Page, 33-39

Email: nurasjournal@gmail.com

Yokasing, Y. B., Abdullah, A., & Pangalinan, A. (2017). Pengelompokan dan Perlakuan serta Kemampuan Bakar Kulit Biji Mente pada Teknologi Bakar Kulit Biji Mente. *Turbo : Jurnal Program Studi Teknik Mesin*, 6(2), 141-149. <http://dx.doi.org/10.24127/trb.v6i2.587>