

EVALUASI PROSES
PENGOLAHAN KACANG MENTE
CV. CENTRA PRODUKSI MENTE
MADURA DESA JELBUDAN
SUMENEP
by Ratih Yuniastri

Submission date: 04-Apr-2022 09:47AM (UTC+0700)

Submission ID: 1800835080

File name: 0725068604-5880-Artikel-Plagiasi-04-04-2022.pdf (435.03K)

Word count: 2153

Character count: 13358

EVALUASI PROSES PENGOLAHAN KACANG MENTE CV. CENTRA PRODUKSI MENTE MADURA DESA JELBUDAN SUMENEP

Ach. Kholid Syaifullah^{1*}, Ratih Yuniastri², Rika Diananing Putri³
¹²³Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Wiraraja
Jl. Raya Sumenep Pamekasan KM. 5 Patean

ABSTRAK

3

Jambu mente (*Anacardium occidentale*L.) merupakan tanaman yang serba guna disamping sebagai sumber pendapatan masyarakat, juga sangat cocok digunakan dalam konservasi lahan kritis dan gersang, CV Centra Produksi Mente Madura merupakan unit usaha yang membeli mente gelondongan dan dijual kembali dalam bentuk mentah dan olahan. Produk olahan mente CV Centra Produksi Mente Madura adalah kacang mente goreng dan sangrai dengan berbagai varia rasa. Dalam menjalankan suatu usaha pangan, perusahaan termasuk UMKM perlu untuk terus melakukan perbaikan untuk dapat memnuhi kebutuhan konsumen. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi proses pengolahan kacang mente pada CV Centra Produk Mente Madura sebagai salah satu upaya untuk melakukan pengembangan dan perbaikan usaha pengolahan jambu mente khususnya dalam penerapan hygiene dan sanitasi produk. Penelitian dilakukan dengan metode survei dengan melakukan observasi langsung dan dilakukan dengan wawancara mendalam. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses pengolahan mente yang perlu dilakukan perbaikan dan kurang dalam penerapan hygiene sanitasinya adalah proses penjemuran mente. Proses penjemuran mente dilakukan diatas lantai dengan diberi alas plastik terpal sehingga sangat rentan terhadap debu, polusi udara dan berdekatan dengan jalan keluar masuk karyawan pada CV Centra Produksi Mente Madura .

Kata kunci: Evaluasi; hygiene sanitasi; jambu mente; pengolahan

ABSTRACT

Cashew nut (*Anacardium occidentale* L.) is a versatile plant. In addition to being a source of community income, it is also very suitable for use in the conservation of critical and arid lands, CV Centra Madurese Cashew Production is a business unit that buys cashew nuts and resells them in raw and processed form. Processed cashew products from CV Centra Madura Cashew Production are fried and roasted cashew nuts with various flavors. In running a food business, companies including MSMEs need to continue to make improvements to be able to meet consumer needs. This study aims to evaluate the cashew nut processing process at CV Centra Madura Cashew Products as an effort to develop and improve the cashew nut processing business, especially in the application of product hygiene and sanitation. The research was conducted by survey method by direct observation and conducted by in-depth interviews. The results showed that the cashew processing process that needs to be improved and lacking in the application of hygiene and sanitation is the drying process for cashews. The cashew drying process is carried out on the floor with a tarpaulin plastic base so that it

is very susceptible to dust, air pollution and is close to the way in and out of employees at CV Centra Madura Cashew Production.

Keywords: *Evaluation; sanitary hygiene; cashew nut; processing*

PENDAHULUAN

Salah satu sifat yang menjadi karakteristik jambu mete (*Anacardium occidentale*) yaitu dapat tumbuh subur di wilayah beriklim kering dengan kondisi lahan yang kurang subur (Cahyono, 2005). Karakteristik unik ini banyak dimanfaatkan para petani Indonesia, khususnya di daerah Dasuk, Kabupaten Sumenep untuk membudidayakan tanaman ini guna menambahkan penghasilan mereka. Permintaan pasar yang tinggi terhadap jambu mete baik mentah maupun produk jadi menjadi salah satu daya tarik dan peluang menggiurkan terhadap penghasilan petani jambu mete.

Kabupaten Sumenep merupakan wilayah bagian timur Pulau Madura yang memiliki luas lahan penghasil jambu mete terluas diantara 3 kabupaten lainnya, yaitu sebesar 11301 hektar dengan angka produksi yang juga tertinggi yaitu 3342.00 ton.

Salah satu pengepul jambu mete adalah CV. Centra Produksi Mente Madura, disini mente dipasarkan baik dalam bentuk mentah dan produk olahan siap konsumsi. Melalui pengolahan yang tradisional, nyatanya CV. Centra Produksi Mente Madura telah berhasil memasok produknya ke beberapa daerah di Sumenep hingga ke luar daerah Pulau Madura. Berdasarkan latar belakang tersebut, penulis tertarik untuk membahas tentang Evaluasi Proses Pengolahan Kacang Mente Sangrai yang merupakan salah satu jenis produk olahan mente yang ditawarkan dan menjadi primadona para konsumen di CV. Centra Produksi Mente Madura di Desa Jelbudan Kecamatan Dasuk Kabupaten Sumenep.

METODE PENELITIAN

Proses pengumpulan data tentang proses pengolahan jambu mete di CV. Centra Produksi Mente Madura dilakukan menggunakan metode seuei, observasi wawancara, dokumentasi, dan studi literasi. Wawancara dilakukan dengan terlebih dahulu menyusun kuisioner berisi pertanyaan terbuka yang nantinya akan diajukan kepada pemilik usaha. Hasil wawancara selanjutnya akan dianalisis dan disajikan secara deskriptif naratif. Dokumentasi proses juga dilakukan sebagai data dukung tambahan selama proses pengumpulan data, yang meliputi dokumen tahapan pengolahan mente mentah hingga menjadi produk setengah jadi dan proses pengolahan lanjutan hingga diperoleh produk siap konsumsi atau produk jadi.

Sebagai pendukung dan rujukan dalam membahas data hasil wawancara dilakukan studi literatur menggunakan artikel ilmiah, buku teks, dan referensi lainnya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses pengolahan di CV Centra Produksi Mente Madura terdiri atas 8 tahapan, yaitu tahap pemilihan gelondong, tahap penyortiran gelondong kacang mente, tahap penjemuran gelondong, tahap pengupasan (pengacipan), tahap penjemuran mente yang telah dipisahkan dari gelondong, tahap pelepasan kulit ari (testa), tahap penjemuran kacang mente yang telah lepas kulit arinya, tahap sortasi dan grading, dan tahap pengolahan dan pengemasan, tahapan ini sesuai dengan tahapan pengolahan yang dipaparkan oleh Mulyono (2007). Tahapan tersebut dijelaskan sebagai berikut:

1. Penyortiran Gelondong Kacang Mente

Penyortiran gelondong kacang mente sebagaimana Gambar 2.



Gambar 2. Proses Penyortiran Gelondong Mente

Gelondong yang bagus adalah gelondong yang tidak memiliki lubang kecil, dan tidak tumbuh cabang. Gelondong pada kacang mente adalah kulit bagian luar yang membungkus kacang mente. Fungsi dari penyortiran gelondong kacang mente untuk memisahkan mente berdasarkan kualitasnya (Kartawan et al., 2016; Putra & Ismail, 2018; Ubadillah & Hersoelistyorini, 2010). Gelondong mente yang memiliki bentuk tidak sempurna, mulai tampak perkecambahan, rusak, dan kerusakan lainnya akan dipisahkan dari mente yang baik bentuk dan fisiknya. Proses penyortiran di CV ini masih dilakukan secara tradisional.

2. Penjemuran Gelondong

Penjemuran gelondong mente di halaman rumah pemilik usaha.



Gambar 3. Penjemuran Gelondong

Penjemuran gelondong dilakukan selama 2 - 3 hari dari jam 08.00 - 14:30

WIB saat terik matahari, dengan memperhatikan cuaca saat penjemuran. Pemilik usaha memanfaatkan terik sinar matahari selama penjemuran. Fungsi dari penjemuran gelondong untuk mengeringkan getah dan mengurangi kadar air pada gelondong kacang mente, sehingga mempermudah saat pengupasan dan diperoleh mente yang utuh. Proses penjemuran gelondong yang melebihi dari tiga hari menyebabkan kacang mente yang ada di gelondong mudah patah, disebabkan kadar air melebihi batas yang ditentukan yaitu 8-6% (Mulyono, 2007).

3. Pengupasan/Pemisahan Dari Gelondong (Kacep)



Gambar 4. Pengupasan/Pemisahan Dari Gelondong

Pengupasan kulit gelondong menjadi masalah utama dalam pengolahan mente. Hal ini disebabkan bentuk gelondong yang umumnya tidak teratur. Selama proses, biji mente dijaga supaya tidak terkontaminasi minyak kulit mente yang dapat mengubah warna biji mente menjadi kecoklatan dan menurunkan mutunya. Pada saat proses pengupasan/pemisahan kacang mente dari gelondong, alat yang digunakan masih sederhana yaitu kecip (kacep). Kecip adalah alat pengupas gelondong mente yang dirancang untuk mengurangi permasalahan yang sering ditemui selama proses pengupasan, seperti kontaminasi minyak kulit mente (Mulyono, 2007). Kecip berupa dua

buah pisau berpasangan yang disusun dan dirancang khusus untuk mengatasi masaah ukuran dan keseragaman bentuk gelondong, serta mudah untuk dioperasikan. Umumnya alat ini memiliki kapasitas olah kurang lebih 32 kg gelondong/hari (selama 8 jam kerja) dengan tingkat keutuhan biji yang diperoleh 85-90%. Kapasitas ini masih dapat ditingkatkan seiring dengan meningkatnya keterampilan mengoperasikan alat ini. Pada saat pemisahan gelondong disarankan menggunakan sapu tangan, agar terhindar dari getah mente yang bisa membuat kita gatal-gatal dan terluka. Dalam proses pemotongan, gelondong yang dipotong didiamkan sampai peroses pemotongan selesai. Langsung ke proses pemisahan kacang mente dari gelondong, bertujuan untuk mempercepat proses pengupasan kacang mente. Proses pengupasan dilakukan secara manual menggunakan kacep untuk meminimalkan kacang mente yang patah.

4. Penjemuran Kacang Mente Yang Dipisah Dari gelondong

Penjemuran bahan baku sebagai untuk proses pengolahan makanan perlu dilakukan dilakuan dengan menerapkan tempat/wadah penjemuran, lokasi penjemuran yang bebas polusi dan debu agar produk pangan yang dihasilkan dapat terjamin kebersihannya. Dalam proses penjemuran bahan makanan sebaiknya dilakukan ditempat yang tinggi untuk menghindari cemaran debu (Budi et al., 2017; Kurniasari et al., 2017).



Gambar 5. Penjemuran Kacang Mente Yang Dipisah Dari Gelondong

Kacang mente yang telah dipisahkan dari gelondongnya masih terbungkus oleh kulit ari, sehingga setelah proses pemisahan kacang mente dari gelondongnya, kacang mente langsung dijemur kembali selama 1 hari. Tujuannya untuk mengurangi kadar air dalam mente hingga 3% dan memudahkan pengupasan kulit arinya. Penjemuran dilakukan dengan memanfaatkan sinar matahari. Penjemuran ini memiliki keuntungan yaitu dapat menjaga kualitas mente dan mencegah biji mente gosong, namun juga memiliki kelemahan yaitu kadar air melebihi 3% yang dapat menyebabkan biji mente mudah rapuh. Jika musim hujan dan tidak ada matahari biasanya pemilik usaha akan melakukan pengeringan dengan penyangraian atau di oven. Suhu optimum yang biasanya digunakan jika menggunakan oven yaitu 70°C dengan lama pengeringan 4-8 jam, hasil yang diperoleh akan memiliki kadar air kurang lebih 3% dan kualitas yang baik (Mulyono, 2007).

5. Pengupasan Kulit Ari



Gambar 6. Pengupasan Kulit Ari

Pengupasan kulit ari dilakukan sesudah proses penjemuran/penyangraian, bertujuan untuk

mempermudah saat pengupasan kulit ari. Proses pengupasan masih dilakukan secara manual/tradisional.

6. Penjemuran Kacang Mente Yang Dibuka Kulit Arinya



Gambar 7. Penjemuran Kacang Mente Yang Dibuka Kulit Arinya

Setelah pengupasan kulit ari dilakukan lagi penjemuran, dengan menggunakan alas (terpal) bertujuan untuk mengurangi kadar air yang ada di dalam kacang mente. Penjemuran dilakukan selama 1 hari dari jam 08:00-15:00 WIB. Berdasarkan referensi kacang mente memiliki kadar air 3% dari berat awal (Mulyono, 2007). Penghitungan kadar air belum dilakukan dan hanya dilakukan berdasarkan pengamatan secara fisik, proses penjemuran akan dihentikan saat kulitnya mulai keriput.

7. Penyortiran kacang mente yang mempunyai kualitas bagus



Gambar 8. Penyortiran Kacang Mente Yang Mempunyai Kualitas Bagus

Tahap selanjutnya yaitu proses penyortiran yang dilakukan untuk memilih kacang mente yang mempunyai kualitas yang bagus dan super. Mente yang mempunyai kualitas tidak bagus mente yang terpotong,

keluar bintik hitam, warna hitam. Tingkat grading dipilih berdasarkan keutuhan biji mente saja dan dilakukan secara manual. Mente yang mempunyai kualitas baik dipasarkan dalam bentuk mentah ataupun olahan siap konsumsi.

8. Pengolahan Kacang Mente



Gambar 9. Pengolahan Kacang Mente

Proses⁴ pengolahan kacang mente dilakukan untuk membuat suatu produk yang mempunyai nilai jual yang tinggi. Proses pengolahan dilakukan dengan cara digoreng (original dan rasa-rasa) dan disangrai. Proses penggorengan 1 kg kacang mente memerlukan waktu sekitar 30 menit. Produk mente rasa-rasa yang ditawarkan adalah pedas mania, proses pencampuran bahan dilakukan setelah proses penggorengan, sehingga lama waktu pengolahannya kurang lebih 35 menit. Produk mente sangria memerlukan waktu pengolahan yang paling lama yaitu kurang lebih 1-2 jam untuk proses penyeraian 1 kg kacang mente.

9. Pengemasan (Hand Sealer)



Gambar 10. Pengemasan (Hand Sealer)

Pada proses pengemasan, plastik yang digunakan adalah PET (Polyethylene Terephthalate) dan dilakukan menggunakan *hand sealer*.

Kemasan yang tersedia beragam, tersedia dalam kemasan 1 kg, 500 gram, 250 gram pada 4 jenis produk yang di tawarkan.

KESIMPULAN

Tahapan proses pengolahan jambu mente menjadi jambu mente goreng dan sangrai dengan berbagai varian rasa terdiri dari 8 tahapan. Hasil evaluasi terhadap 8 tahapan proses, yang paling krusial untuk diperbaiki terkait dengan hygiene sanitasi yaitu pada proses penjemuran yang dilakukan atas lantai dengan beralaskan terpal. Tempat penjemuran mente berdekatan dengan jalan keluar masuk karyawan sehingga akan mudah tercemar oleh debu maupun polusi lain.

DAFTAR PUSTAKA

- Cahyono B. 2005. Manfaat Jambu Mente. Tarat: Bandung.
- Hidayat, Estiti, B. 1995. Anatomi Tumbuhan Berbiji. Bandung: Penerbit ITB.
- Muyono, Edy. 2007. Teknologi Pengolahan Mete. Bogor: Balai Besar penelitian dan Pengembangan Pascapanen.
- Nunug. 2000. Budidaya Jambu Mente. Bina Aksarah, Jakarta.
- Budi, F. S., Herawati, D., Purnomo, J., Sehabudin, U., & Nugroho, T. (2017). Peningkatan Kualitas dan Diversifikasi Produk Ikan Teri untuk Pemberdayaan Masyarakat di Desa Saramaake , Halmahera Timur (Improvement of Quality and Product Diversification of Anchovy for Community Empowerment in Saramaake Village , East Halmahera). *Jurnal Ilmiah Pengabdian Masyarakat*, 3(November), 89–99.
- Kartawan, K., Rinandiyana, L., & Kurniawan, D. (2016). Pengembangan Usaha Melalui Peningkatan Kemampuan Bersaing Produk Umkm Dalam Memasuki Masyarakat Ekonomi Asean. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Bisnis*, 21(2), 178694. <https://doi.org/10.35760/cb.178694>.
- Kurniasari, L., Darmanto, D., & Hartati, I. (2017). Penguatan Usaha Produksi Kerupuk Udang Di Mojorejo Kendal Melalui Perbaikan Desain Label Dan Pelatihan Pengemasan Produk Pangan. *Jurnal Abdimas Unwahas*, 2(2), 25–28.
- Putra, D. E., & Ismail, A. M. (2018). *Diversifikasi Ikan Lele Menjadi Produk Olahan Pangan Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Petani Lele*. 385–391.
- Ubadillah, A., & Hersoelistyorini, W. (2010). KADAR PROTEIN DAN SIFAT ORGANOLEPTIK NUGGET RAJUNGAN DENGAN SUBSTITUSI IKAN LELE (*Clarias gariepinus*) (Protein Levels and Organoleptic Crab Nugget with Substitution Catfish (*Clarias gariepinus*)). *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 01(02).

EVALUASI PROSES PENGOLAHAN KACANG MENTE CV. CENTRA PRODUKSI MENTE MADURA DESA JELBUDAN SUMENEP

ORIGINALITY REPORT

10%

SIMILARITY INDEX

10%

INTERNET SOURCES

3%

PUBLICATIONS

0%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	www.researchgate.net Internet Source	6%
2	sinta.unud.ac.id Internet Source	2%
3	salminm0inti.wordpress.com Internet Source	2%
4	kkn.unnes.ac.id Internet Source	1%

Exclude quotes On

Exclude matches < 10 words

Exclude bibliography On