

PENYULUHAN DALAM PROSES PEMBUATAN KERIPIK BIJI KARET MENJADI MAKANAN YANG BERNILAI EKONOMIS

Fauziah Hanum¹, Irwan Safi'i², Subhan Nur Nasution³, & Nur' Ainun Gulo⁴

^{1,4}Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Labuhanbatu

^{2,3}SMK Negeri 2 Rantau Utara

[email : fauziahhanummrp@gmail.com](mailto:fauziahhanummrp@gmail.com)¹, irwansafiiafh77@gmail.com²,

subhannur112@gmail.com³, nurainungulo7@gmail.com⁴

ABSTRACT: *Community service activities in Emplasmen Aek Nabara Village, Labuhanbatu Regency, North Sumatra Province. This counseling took place in the hall of the Emplasmen Aek Nabara village head's office. Participants included the people of Emplasmen Aek Nabara village, especially housewives. This community service activity went well and smoothly according to plan, this can be seen from the enthusiasm and enthusiasm of the residents in participating in the counseling on the process of making rubber seed chips. The purpose of this community service is to provide counseling, training, and practice on the process of making rubber seed chips. This is done in order to establish partnerships and cooperation in making types of snacks (home industry) that can increase income, and introduce mothers to the use of plantation waste, namely rubber seeds, while providing knowledge and skills based on science and technology which later housewives are expected to have skills in processing have skills in processing rubber seeds as one of the snack foods. The method used in this community service is to use the counseling method. The practical method is a method that goes directly into how to make rubber seed chips.*

Keywords: *Counseling, Chips, Rubber Seeds, Emplasmen*

ABSTRAK: Kegiatan pengabdian masyarakat di desa Emplasmen Aek Nabara Kabupaten labuhanbatu Provinsi Sumatera Utara. Penyuluhan ini berlangsung di aula kantor kepala desa Emplasmen Aek Nabara. Peserta meliputi masyarakat desa Emplasmen Aek Nabaraterkhusus kaum ibu rumah tangga. Kegiatan pengabdian masyarakat ini berjalan dengan baik dan lancar sesuai dengan yang direncanakan, hal ini terlihat dari antusias dan semangat warga dalam mengikuti penyuluhan tentang proses pembuatan keripik berbahan biji karet. Tujuan dilakukannya pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk memberikan penyuluhan, pelatihan, dan praktek tentang proses pembuatan keripik berbahan biji karet. Hal ini dilakukan dalam rangka melakukan mitra dan kerjasama dalam pembuatan jenis makanan ringan (home industry) yang dapat menambah penghasilan, dan memperkenalkan kepada ibu-ibu tentang pemanfaatan limbah perkebunan yaitu biji karet sekaligus memberi pengetahuan dan keterampilan berbasis IPTEK yang nantinya ibu-ibu rumah tangga diharapkan dapat memiliki keterampilan dalam pengolahan memiliki keterampilan dalam pengolahan biji karet sebagai salah satu makanan cemilan. Metode yang digunakan dalam pengabdian kepada masyarakat ini adalah dengan menggunakan metode penyuluhan Metode praktik adalah suatu metode yang terjun secara langsung tentang cara pembuatan keripik berbahan biji karet.

Kata Kunci: *Penyuluhan, Keripik, Biji Karet, Emplasmen*

PENDAHULUAN

Pohon karet atau Hevea brasiliensis merupakan pohon yang

berasal dari Brazil. Pohon karet banyak dibudidayakan oleh penduduk asli diberbagai tempat seperti Amerika

serikat, Asia dan Afrika Selatan, tanaman ini merupakan jenis tanaman yang menghasilkan banyak getah. *Pohon karet pertama kali diperkenalkan di Indonesia pada tahun 1864 yaitu saat masa penjajahan Belanda. Tepatnya, tumbuhan karet dikenalkan di Kebun Raya Bogor sebagai tanaman koleksi. Kemudian, pengelola Kebun Raya Bogor melakukan pengembangan pohon karet ke beberapa daerah sebagai tanaman perkebunan komersial.*

Tanaman karet di Kalimantan Timur merupakan komoditi tradisional yang sudah relatif lama dan diusahakan sebagai perkebunan rakyat, namun karena pengaruh harga yang berfluktuasi sangat tajam usaha perkaretan beberapa waktu yang lalu sempat ditinggalkan oleh petani perkebunan untuk beralih kepada usaha lain yang dianggap lebih menguntungkan. Namun saat ini seiring dengan semakin membaiknya harga karet di pasaran banyak masyarakat menjadikan tanaman karet menjadi sumber mata pencaharian utama.

Hasil dari perkebunan tanaman karet adalah getah dan biji karet yang dijadikan limbah perkebunan. Limbah perkebunan yang jarang dimanfaatkan dan diolah oleh masyarakat adalah biji karet. Tanaman karet menghasilkan biji

karet sebagai limbah perkebunan, akan tetapi biji karet kurang dimanfaatkan dengan optimal oleh masyarakat pada hal jumlahnya sangat melimpah. Pemanfaatan limbah biji karet sebenarnya sudah dilakukan oleh nenek moyang kita sejak zaman dahulu. Salah satu alternatif yang digunakan untuk pakan unggas yang berasal dari limbah perkebunan adalah biji karet. Biji karet merupakan salah satu bahan pakan hasil sampingan dari perkebunan karet yang belum banyak digunakan dan dapat dijadikan sebagai sebagai pakan ternak sumber protein. Selain itu limbah biji karet juga dapat dibuat menjadi olahan makanan ringan misalnya, bahan baku tempe, bahan baku kerupuk, bahan baku kacang korong-korong dan juga dapat dibuat sebagai cemilan berupa keripik dengan berbagai varian rasa (Ningsih et al., 2016)

Biji karet selama ini hampir tidak mempunyai nilai ekonomis sama sekali dan hanya dimanfaatkan sebagai benih generatif pohon karet saja, hal ini disebabkan karena biji karet memiliki kandungan minyak nabati yang tinggi dan memiliki asam lemak tak jenuh yang tinggi sehingga cocok sebagai bahan baku pembuatan makanan yang sehat. Jika kita perhatikan sebenarnya banyak petani karet yang membiarkan

biji karet berjatuh dan membusuk, petani karet hanya mengambil getah dari pohon karet saja. Mereka hanya mengabaikan biji karet yang relatif banyak dan membiarkan biji karet tersebut membusuk dan mereka tidak berpikir bahwa biji karet dapat menambah pundi-pundi rupiah bagi mereka. Dalam jurnal Warta Penelitian yang pernah dilakukan oleh Listyati (2012) bahwa Pengembangan tanaman industri menemukan biji karet juga punya potensi tinggi yang dapat dijadikan produk olahan bergizi. Biji karet memiliki kandungan protein dan asam amino yang banyak dibutuhkan tubuh, Sedangkan potensi biji karet menjadi makanan dapat dilihat dari kandungannya, dimana biji karet mengandung 15.9% karbohidrat, 27% protein dan 32.3% lemak serta asam sianida yang terkandung dalam biji karet yang dapat dihilangkan dengan teknologi proses pangan melalui fermentasi.

Oleh karena itu Minimnya penghasilan masyarakat sekitar perkebunan, membuat kesejahteraan masyarakat sekitar perkebunan berada pada tingkat pendapatan menengah ke bawah. Ditambah lagi Akses informasi teknologi pada masyarakat sangat terbatas. Kegiatan masyarakat terutama

ibu-ibu di daerah perkebunan biasanya hanya mengurus rumah, anak dan membantu suami dalam menyadap karet atau menjadi seorang buruh harian lepas (BHL) yang dipakai pada saat pihak perkebunan membutuhkan tenaga kerja.

Berdasarkan pengamatan yang dilakukan tim PKM di lapangan, ada beberapa cara yang dapat dilakukan untuk mengatasi masalah kehidupan ibu-ibu di daerah perkebunan yaitu dengan cara: pertama, melakukan pertemuan dengan ibu-ibu di kantor desa dalam rangka melakukan mitra dan kerjasama dalam pembuatan jenis makanan ringan (home industry) yang dapat menambah penghasilan. Kedua memperkenalkan kepada ibu-ibu tentang pemanfaatan limbah perkebunan yaitu biji karet sekaligus memberi pengetahuan dan keterampilan berbasis IPTEK yang nantinya ibu-ibu rumah tangga diharapkan dapat memiliki keterampilan dalam pengolahan biji karet sebagai salah satu makanan cemilan. Ketiga dengan memanfaatkan biji karet kaum ibu dapat menambah penghasilan sehingga kesejahteraan masyarakat dapat meningkat.

Program kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan di desa Emplasmen Aek Nabara Kabupaten Labuhanbatu Provinsi Sumatera Utara

dengan tujuan untuk memberdayakan potensi ibu-ibu rumah tangga di desa Emplasmen melalui penyuluhan dalam proses pembuatan keripik dari biji karet yang dapat mendukung masyarakat untuk dapat memanfaatkan potensi limbah perkebunan yaitu bijikaret dan juga mampu mendatangkan nilai ekonomis.

METODE PELAKSANAAN

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat pada desa Emplasmen Aek-Nabara Kabupaten Labuhanbatu Provinsi Sumatera Utara adalah dengan menggunakan:

1. Metode penyuluhan

Metode Penyuluhan adalah cara atau tehnik untuk menyampaikan materi penyuluhan kepada sasaran. Sasaran dalam metode penyuluhan ini adalah para ibu-ibu rumah tangga. Tujuan metode penyuluhan ini adalah untuk meningkatkan efektivitas kegiatan penyuluhan sehingga kegiatan dapat tercapai. Dalam metode ini tim PKM akan memberikan memberikan penjelasan mengenai cara pengolahan biji karet menjadi keripik dengan berbagai varian rasa, serta manfaat yang diperoleh baik aspek konsumsi

maupun nilai gizi yang dikandung dari biji karet.

2. Metode praktik

Metode praktik adalah suatu metode yang terjun secara langsung. Tujuan yang dilakukan dalam metode ini adalah terjun secara langsung dalam pembuatan keripik yang berbahan dasar biji karet. Setiap anggota yang hadir diharapkan dapat mengetahui tentang cara pembuatan keripik yang berbahan biji karet. Setiap anggota yang hadir diharapkan dapat mengetahui dan paham cara pembuatan keripik berbahan biji karet melalui beerapa proses antara lain :

- a. Menyiapkan bahan dan peralatan yang diperlukan
- b. Mempraktikkan dan memperagakan cara pengolahan keripik yang berbahan dasar biji karet yang meliputi :
 - 1) Biji karet dipisahkan dari cangkangnya
 - 2) Direndam menggunakan air bersih selama dua hari dua malam (2x24 Jam) lalu ditiriskan (selama perendaman air harus selalu diganti, minimal setiap pagi)
 - 3) Direbus dengan menggunakan air garam hingga mendidih dan ditiriskan

- 4) Dijemur sampai biji karet benar-benar kering
- 5) Dipipihkan (ratakan atau bentuk menjadi tipis)
- 6) Digoreng hingga berubah warna menjadi kekuningan
- 7) Tiriskan lalu campur dengan rasa yang diinginkan

Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan PKM ini dilakukan dengan menggunakan metode penyuluhan dan metode praktik dengan memberikan pemahaman kepada setiap peserta yang hadir tentang bagaimana cara pembuatan keripik berbahan biji karet. Dalam tahap pelaksanaan pembuatan keripik berbahan biji karet di desa Emplasmen Aek- Nabara tim PKM menggunakan beberapa tahapan yaitu :

1. Dalam pelaksanaan tahap pertama tim PKM melakukan observasi lapangan mengenai limbah biji karet yang tidak dimanfaatkan oleh masyarakat desa Emplasmen Aek -Nabara
2. Tahapan kedua dengan memberikan penyuluhan dan penjelasan tentang cara pengolahan keripik berbahan dasar biji karet dan bagaimana cara pemanfaatan limbah biji karet

menjadi bahan yang bermanfaat sebagai peluang bisnis.

3. Tahap ketiga yaitu praktek pembuatan keripik berbahan biji karet. Dalam pelaksanaan praktik cara mengolah biji karet menjadi keripik dengan berbagai varian rasa. Dalam hal ini semua keripik emping yang renyah. Diharapkan semua peserta yang ikut dalam kegiatan ini dapat hadir dan dapat mempraktikkan cara membuat keripik dengan berbagai varian rasa dengan bahan biji karet.
4. Tahap keempat dengan cara melakukan evaluasi kepada peserta yang berperan aktif dalam proses kegiatan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Proses Pembuatan

Siapkan biji karet sebanyak satu kilogram. Selanjutnya Biji karet tersebut dicuci bersih untuk menghilangkan kotoran pada kulit biji. Selanjutnya, kulit biji karet dibuang dengan cara memecahkan biji karet tersebut, kemudian setelah terpisah dari kulitnya, biji karet mentah diolah untuk menghilangkan racun yang terdapat pada biji karet, sehingga kandungan racun di dalam biji karet hilang. Proses penghilangan racun dari biji karet tersebut dilakukan dengan cara merebus

biji karet selama enam jam, kemudian biji karet tersebut direndam selama tiga sampai empat hari untuk menghilangkan racun yang ada didalamnya. Setelah melalui tahapan proses tersebut, selanjutnya biji karet dapat diolah menjadi keripik dengan berbagai varian rasa.



Gambar 1 : Proses Pembuatan keripik biji karet

2. Proses Pengemasan dan Pemasaran

Setelah proses pembuatan keripik biji karet selesai, tahap selanjutnya adalah tahap pengemasan, pemberian label dan tahap pemasaran. Proses pengemasan dilakukan dengan menggunakan desain yang unik agar mitra tertarik terhadap produk yang ditawarkan. Kemasan yang digunakan dalam bentuk plastik yang putih dan bening serta diberi label. Label di desain dengan tulisan dan gambar yang menarik agar konsumen tertarik terhadap produk yang dipasarkan. Oleh karena itu dengan adanya Pengabdian Kepada Masyarakat

(PKM) kaum ibu-ibu di desa Emplamen termotivasi sehingga minat dan gairah untuk mengembangkan unit usaha kecil-menengah (UKM) dapat terealisasi.



Gambar 2 : Proses Pengemasan



Gambar 3: Pengemasan produk selesai



Gambar 4 : Siap untuk dipasarkan

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat tentang pelatihan Penyuluhan dalam proses pembuatan keripik biji karet menjadi makanan yang

berniat ekonomis berjalan dengan lancar. Hal ini dapat dilihat dengan banyaknya kaum ibu-ibu yang hadir. Keripik berbahan biji karet ini merupakan peluang usaha dan menambah pendapatan ibu-ibu rumah tangga.

Selain itu dengan adanya pengabdian kepada masyarakat, dapat memberikan ilmu kepada masyarakat khususnya kaum ibu dalam hal pemanfaatan limbah perkebunan yang dapat menghasilkan pundi-pundi rupiah dengan cara menciptakan suatu produk yang memiliki keunggulan dengan menggunakan bahan baku yang mudah diperoleh yaitu limbah perkebunan berupa biji karet.

DAFTAR RUJUKAN

Habib, I.M., Sukamto, D.S., Maharani.,

L. 2015. IbM Perkebunan karet dalam memanfaatkan biji karet untuk bahan baku pembuat tempe bergizi. Laporan Pengabdian Kepada Masyarakat. Simlitabmas Dirjen DIKTI.

Listyati, D. 2012. Potensi biji karet sebagai produk olahan tempe yang bergizi. *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*. Vol. 18 No. 3 hal. 12-15.

Nugrahani, F. 2014. *Metode Penelitian Kualitatif dalam Penelitian Pendidikan Bahasa*. Cakra Books.

Rivai, R.R., Damayanti, F., Handayani, M. 2015. Pengembangan potensi biji karet (*Hevea brasiliensis*) sebagai bahan pangan alternatif di Bengkulu Utara. *Prosiding Seminar Nasional Masyarakat Biodiversitas Indonesia*. 1 (2): 343- 346.

Sutomo. 2006. *Pengembangan Pemasaran Produk Olahan Makanan Ringan Jakarta*: Hal 122.

Wizna, Mirnawati, N Jamarun dan Y. Zuryani. 2000. Pemanfaatan Produk Fermentasi Biji Karet dengan *Rhizopus oligosporus* dalam Ransum Ayam Broiler. *Prosiding Seminar Nasional Peternakan dan Veteriner*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Pertanian Bogor. Hal 296-299.