



DIVERSIFIKASI KACANG TANAH MENJADI SELAI DAN PERMEN DI GAMPONG BARO KECAMATAN MESJID RAYA KABUPATEN ACEH BESAR

Juliani¹, Ruka Yulia², Tengku Mia Rahmiati³, Irmayanti⁴

^{1,3}Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Serambi
Mekkah, Banda Aceh

^{2,4}Jurusan Teknik Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas
Serambi
Mekkah, Banda Aceh

Article Information

ABSTRACT

Article history:

Received April 04,
2023

Approved April 12,
2023

Keywords:

Peanuts,
Jam,
Candy,
Diversification

One of the agricultural commodities produced by Gampong Baro is peanuts. The community's economic empowerment can be increased by increasing sales of crops. When the harvest season arrives, the yield of peanuts is very abundant, which causes a decrease in prices. Therefore, it is necessary to diversify peanut products that can be stored longer in the form of peanut jam and candy. This service aims to motivate residents to take part in the production business through developing food products, providing information and training on food processing, especially peanut-based processing in the form of jams and candies which have added value to improve the local community's economy. The method of implementing this service is to provide hands-on training in making and demonstrating the manufacture of peanut jam and candy products. The results of the activity were in the form of peanut jam and candy products, as well as training participants who already had skills in making peanut jam and candy.

ABSTRAK

Salah satu komoditi hasil tani Gampong Baro adalah kacang tanah. Pemberdayaan ekonomi masyarakat dapat ditingkatkan dengan meningkatkan penjualan hasil panen. Pada saat musim panen tiba hasil panen kacang tanah sangat melimpah yang mengakibatkan penurunan harga. Oleh sebab itu diperlukan diversifikasi produk kacang tanah yang dapat disimpan lebih lama dalam bentuk selai dan permen kacang tanah. Pengabdian ini bertujuan untuk memotivasi warga untuk mengambil bagian dari usaha produksi melalui pengembangan produk pangan, memberikan informasi dan pelatihan

pengolahan pangan terutama pengolahan berbasis kacang tanah berupa selai dan permen yang bernilai lebih untuk meningkatkan perekonomian masyarakat setempat. Adapun metode pelaksanaan pengabdian ini adalah dengan memberikan pelatihan pembuatan dan demo pembuatan produk selai dan permen kacang tanah secara langsung. Hasil kegiatan berupa produk selai dan permen kacang tanah, serta peserta pelatihan yang telah memiliki keterampilan dalam membuat selai dan permen kacang tanah.

© 2023 EJOIN

*Corresponding author email: Juliani@serambimekkah.ac.id

PENDAHULUAN

Gampong Baro adalah sebuah desa pinggiran pantai yang rusak akibat tsunami tahun 2004. Saat ini penduduk di desa berkerja sebagai nelayan dan petani. Hasil tani yang melimpah dari Gampong Baro adalah kacang tanah. Kacang tanah merupakan komoditi pertanian mudah rusak. Kacang tanah yang dapat hidup pada jenis tanah apa pun termasuk pada tanah berat (*heavy clay/fine textured soil*) namun demikian kacang tanah tumbuh sangat baik pada tanah ringan (*loamy sand/sandy loam*). Tanah ringan memungkinkan akar tumbuh dengan baik sehingga lebih banyak polong yang terbentuk. Selain itu kondisi tanah ringan memudahkan pemanenan karena tidak banyak polong yang tertinggal di dalam tanah (1)

Hasil panen kacang tanah di Gampong Baro melimpah namun kacang tanah dijual dalam bentuk kacang kulit mentah. Pada saat musim panen tiba hasil panen kacang tanah sangat melimpah yang mengakibatkan penurunan harga. Oleh sebab itu diperlukan diversifikasi produk kacang tanah yang dapat disimpan lebih lama guna menjaga kestabilan harga jual kacang tanah kulit. Diversifikasi pengolahan pangan bersumber pangan local merupakan langkah strategis guna menunjang ketahanan pangan, ketersediaan pangan yang beragam, menanggulangi masalah gizi serta pemberdayaan ekonomi masyarakat(2).

Pemberdayaan ekonomi masyarakat dapat ditingkatkan dengan meningkatkan penjualan hasil panen. Dalam kasus panen melimpah maka solusi seperti penganeka ragam produk dapat menjadi solusi. Oleh sebab itu pengabdian ini dilakukan dalam bentuk pelatihan pembuatan kacang tanah menjadi produk selai dan permen (3,4). Selai dan permen merupakan produk yang disukai oleh semua kalangan. Pengolahan kacang tanah menjadi permen dan selai merupakan salah satu upaya pengawetan pangan dalam hal ini kacang tanah agar dapat disimpan lebih lama. Selai itu permen dan selai merupakan cara lain untuk menikmati kacang tanah yang diharapkan mampu memikat lebih banyak konsumen sehingga meningkatkan penjualan hasil panen kacang tanah.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan ini berlangsung pada tanggal 12-14 Januari 2021 di balai Desa Gampong Baro Kecamatan Mesjid Raya, Kabupaten Aceh Besar dan melibatkan remaja-ibu rumah tangga. Rentang usia peserta program mulai dari 18 - 45 tahun. Pelibatan ibu-ibu rumah tangga dalam kegiatan ini adalah di bagian produksi dan pengemasan. Hal ini diharapkan dapat mendongkrak perekonomian dan khususnya komoditas kacang tanah. Pada kegiatan ini, beberapa persiapan dilakukan oleh tim pengabdian agar kegiatan berjalan dengan baik diantaranya adalah:

1. Melakukan koordinasi tim pengabdian kepada masyarakat dengan Kepala Desa Gampong Baro
2. Mengumpulkan data lapangan dan melakukan identifikasi permasalahan
3. Menentukan waktu pelaksanaan kegiatan pengabdian dengan tim dan pihak desa

4. Mempersiapkan materi pelatihan dan bahan maupun alat untuk demo pembuatan selai dan permen kacang tanah.

Pembuatan Selai Kacang Tanah

Bahan dan alat

Adapun bahan yang digunakan dalam produk ini adalah kacang tanah 1 kg, coklat 100g, gula pasir 1kg, susu cair 2L. Adapun peralatan yang digunakan dalam pembuatan produk ini diantaranya wajan, pisau, talenan, kompor, sendok pengaduk, cup plastic dan peralatan lainnya.

Prosedur pembuatan selai kacang tanah

Untuk pembuatan selai kacang kacang 1kg di sangrai sampai kulitnya mengelupas. Kacang tanah tanpa kulit diblender sampai halus. Kacang tanah yang telah diblender dimasukkan ke dalam panci, tambahkan coklat 100g, gula pasir 1kg, susu cair 2L. Campuran dipanaskan dibawah suhu didih dengan api kecil sampai mengental seperti selai.

Pembuatan Permen Kacang Tanah

Bahan dan alat

Adapun bahan yang digunakan dalam produk ini adalah kacang tanah 1 kg, mentega 250g dan gula pasir 1kg. Adapun peralatan yang digunakan dalam pembuatan produk ini diantaranya wajan, pisau, talenan, kompor, sendok pengaduk, cup plastic dan peralatan lainnya

Prosedur pembuatan permen kacang tanah

Permen dibuat dengan memanaskan gula pasir 1kg dengan ai kecil tambahkan mentega 250g, dan ditambahkan kacang tanah 1 kg kacang sangrai yang telah dibuang kulitnya dan telah diblender kasar. Dimasak dengan api kecilsampai agak keras dan dicetak dan didinginkan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gampong baro merupakan salah satu desa di kecamatan Mesjid Raya, Aceh Besar. Desa ini baru ada setelah tsunami melanda kampung halaman mereka di desa Lamnga yang merupakan asal mereka sebelumnya. Penduduk desa ini berkerja sebagai petani palawija seperti jagung dan kacang tanah. Pada saat tim berkunjung mereka sedang panen kacang tanah. Karena panen yang serentak serta hasil yang melimpah maka harga jualpun kacang mentah kulit pun turun.

Kegiatan ini dilakukan dengan memberi materi dan mempraktekkan dalam pengolahan produk-produk pertanian yang diharapkan menjadi inspirasi usaha bagi warga gampong Gampong Baro dalam mengembangkan potensi-potensi alam yang berada sekitar wilayah Gampong Baro. Khususnya pengolahan produk pertanian menjadi produk pangan seperti selai dan permen kacang yang tahan lama dan dapat dipasarkan.



Foto Dokumentasi Kegiatan

Pada kesempatan ini tim pengabdian memperkenalkan diversifikasi produk berbasis kacang tanah yang tidak hanya bernilai ekonomis, namun enak dan bergizi tinggi. Kegiatan berupa pelatihan pembuatan produk selai kacang dan permen kacang yang dipaparkan dalam bentuk materi dan dipraktikkan langsung. Dari hasil materi yang telah dipresentasikan kepada ibu-ibu, memberikan dampak yang positif dimana masyarakat sangat antusias dalam mengikuti kegiatan pengolahan produk selai dan permen ini. Hal ini dapat diamati dari mengajukan banyak pertanyaan terkait cara pengolahan, bahan baku, dan peluang usaha serta ikut membantu dalam pembuatan produk. Acara ditutup dengan kegiatan foto bersama dan pembagian produk secara gratis.

Selain dengan memperkenalkan produk-produk olahan tersebut diharapkan mampu memotivasi masyarakat Gampong Baro untuk mengembangkan potensi-potensi sumber daya alam di daerah tersebut. Melalui pelatihan dan sosialisasi ini diharapkan dapat menjadi salah satu upaya untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat setempat terutama dari sector perekonomian dan menjadi sumber pendapatan tambahan dan ikut menumbuhkan wisata kuliner berbasis kacang tanah di daerah tersebut.

KESIMPULAN DAN SARAN

Pelatihan ini membekali warga dalam pengolahan pangan terutama pengolahan berbasis kacang tanah berupa selai dan permen yang bernilai lebih untuk meningkatkan perekonomian masyarakat setempat. Hasil kegiatan pelatihan berupa produk selai dan permen kacang tanah, serta peserta pelatihan yang telah memiliki keterampilan dalam membuat selai dan permen kacang tanah. Diharapkan keterampilan yang diberikan dapat dimanfaatkan sebaik-baiknya untuk menunjang kesejahteraan masyarakat setempat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Demikian laporan ini disusun sebagai bukti tertulis dari pelaksanaan Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) yang diselenggarakan oleh Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Serambi Mekkah. Kami panitia mengucapkan terimakasih atas kerjasama yang baik dari Dosen, Kepala Desa serta Masyarakat Gampong Baro selama kegiatan ini berlangsung.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Hidayat A, Adiningsih ES, Setiawan P, Bidang P, Stasiun S, Satclil B, et al. Analisis Pengembangan Lahan Untuk Tanaman Kacang Tanah Di Jawa Barat Dari Data Landsat Dengan Sistem Informasi Geografis. *J Penginderaan Jauh Dan Pengolah Data Citra Digit.* 2004;1(1):46–50.
- [2] Marsigit W. Pengembangan diversifikasi produk pangan olahan lokal bengkulu untuk menunjang ketahanan pangan berkelanjutan. *Agritech.* 2010;30(4).
- [3] Kusuma TS, Kusnadi J, Winarsih S. Kombinasi Pasteurisasi, Suhu, dan Masa Simpan Terhadap Kadar Aflatoksin pada Selai Kacang Tanah. *Indones J Hum Nutr.* 2017;4(2):88–96.
- [4] Syahbanu I, Sastypratiwi H, Bariyah N. Diversifikasi Produk Kacang Tanah bagi Masyarakat Desa Rasau Jaya Satu Kalimantan Barat. *J-ABDIPAMAS (Jurnal Pengabdian Kpd Masyarakat).* 2018;2(2):59–64.