

INTRODUKSI PENGOLAHAN SELE KACANG TANAH SEBAGI PANGAN KAYA NUTRISI DAN ENERGI DI DESA NEGARI KLUNGKUNG

AGUS SELAMET DUNIAJI DAN WISANIYASA
Fakultas Teknologi Pertanian

ABSTRACT

Almost all of the production of peanut in Indonesia is locally consumed. The peanuts are consumed in various ways, mostly through direct consumption such as boiled peanut, fried peanut, roasted peanut, peanut convectors and peanut butter. Peanut Butter is by far the most important product made from peanuts. It is the pasta forming food that is usually consumed with bread. Peanut Butter is the most popular as a high and medium class food and almost found it at the restaurant and supermarket in Indonesia. However, to process peanut butter is not so difficult for everybody who wants to do it. Peanut Butter processing is very simple with the equipment and ways properly such as to prepare good quality peanuts, sorted, drying, testa separated, grounding and boiling with mixing sugar and salt. Peanut butter has a high calorie with a good nutrition such as protein, fat, vitamins and trace element like calcium, zinc and magnesium. Reformulation and process improvement of Peanut Butter had been done at Department of agricultural products technology, Udayana University and had been disseminated to the housewife's group and farmer's group in Negari Village. Through the technology transfer of the Peanut Butter processing, we hope will be achieved a good quality and many several of peanuts processing in the future.

PENDAHULUAN

Desa Negari merupakan satu desa yang terdiri dari tiga dusun yaitu Dusun Sarimerta, Negari dan Tegal Besar, terletak di Kecamatan Banjarangkan, Kabupaten Klungkung. Desa ini terletak pada ketinggian antara 50-150 m di atas ketinggian laut. Jarak desa Negari dari pusat pemerintahan sekitar 10 km dan jarak dari ibu kota propinsi 40 km. Desa Negari memiliki luas wilayah 216 Ha, dengan luas persawahan 102,54 Ha, luas pekarangan 22,82 Ha dan tegalan 66,3 Ha, luas pekarangan atau perumahan 22,92 serta 13,06 Ha adalah tanah perkebunan masyarakat (Anon, 2000).

Desa Negari sebagian besar penduduknya bermata pencaharian sebagai petani. Salah satu komoditas pertanian yang cukup dihasilkan di daerah ini adalah kacang tanah. Tanaman kacang tanah di Desa Negari dibudidayakan secara bergilir setelah budidaya tanaman padi. Budidaya tanaman kacang tanah disamping dapat mengembalikan

kesuburan tanah dan memotong siklus hidup hama dan penyakit, juga merupakan penganeka ragam hasil pertanian. Kacang tanah merupakan hasil pertanian yang mempunyai nilai gizi yang sangat tinggi dan dapat diolah menjadi berbagai produk makanan. Di antara produk makanan tersebut adalah kacang rebus, kacang asin, kacang goreng, sele kacang dan berbagai olahan lainnya.

Sele kacang merupakan jenis makanan berbentuk pasta yang digunakan sebagai bahan pencampur roti tawar, dibuat dari kacang tanah. Jenis makanan ini sudah banyak beredar di pasaran dan cukup digemari oleh masyarakat Indonesia. Pembuatan sele kacang tidak begitu sulit dan peralatan yang digunakan sangat sederhana. Proses pembuatannya meliputi penyiapan bahan baku (kacang tanah jenis dan kualitasnya baik), pengeringan dapat dilakukan dengan cara penyangraian atau di oven, pemisahan kulit ari, penghancuran atau diblender, perebusan dan penambahan gula, garam dan penstabil emulsi. Sele kacang selanjutnya sudah dapat dimasukkan ke dalam wadah.

METODE PEMECAHAN MASALAH

Materi yang dipergunakan pada kegiatan ini adalah tulisan singkat mengenai pengolahan kacang tanah menjadi sele kacang. Materi lain adalah kacang tanah, gula, garam, minyak kelapa dan penstabil emulsi.

Pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan dua cara yaitu secara tertulis dan lisan. Informasi secara tertulis dilakukan dengan menyajikan paper dan pembuatan diagram alir proses pembuatan sele kacang dari kacang tanah. Materi yang disampaikan secara tertulis diberikan kepada masing-masing peserta. Materi yang disampaikan dalam bentuk lisan dilakukan dalam bentuk ceramah. Setelah penyampaian materi secara lisan kegiatan dilanjutkan dengan kegiatan praktek dan demonstrasi mengenai semua materi pengolahan yang disuluhkan.

Jenis materi yang disampaikan pada kegiatan tersebut meliputi beberapa kegiatan antara lain : Memberi ceramah dan praktikum tentang cara pengolahan kacang tanah menjadi sele kacang meliputi seleksi bahan baku, cara pengeringan bahan, pengupasan kulit ari, penghancuran, perebusan dan penambahan gula, garam serta penstabil emulsi. Memberi ceramah dan praktikum tentang pentingnya memperhatikan kebersihan dan sanitasi peralatan selama proses pembuatan sele kacang. Memberi ceramah dan praktikum tentang perlunya memperhatikan faktor-faktor penentu yang berkaitan dengan kualitas produk yang dihasilkan.

Khalayak sasaran dalam kegiatan ini diikuti oleh kelompok ibu rumah tangga, ibu PKK, kelompok tani dan masyarakat Desa Negari. Introduksi pengolahan sele kacang ini diharapkan dapat merangsang petani, baik dalam pembudidayaannya, penanganan pasca panen, pengolahan dan dalam rangka penanganan agribisnis hasil-hasil pertanian lainnya. Pesertanya berjumlah 30 orang dan dilaksanakan di Kantor Balai Desa, Desa Negari Kecamatan Banjar Angkan Kabupaten Klungkung pada tanggal 23 September 2007.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Partisipasi Peserta Penyuluhan

Para peserta yang mengikuti kegiatan ini adalah ibu PKK, ibu rumah tangga, staf pegawai desa, kelompok tani dan anggota masyarakat yang ada di Desa Negari. Para peserta sangat aktif dalam mengikuti kegiatan ini baik pada saat penyuluhan, diskusi maupun pada saat diadakannya pelatihan. Peran aktif masyarakat dalam mengikuti kegiatan ini disebabkan karena masyarakat Desa Negari sangat memerlukan informasi terkait dengan penerapan teknologi dalam pengolahan kacang tanah menjadi sele kacang

Peran aktif lain yang mendorong antusiasme masyarakat adalah intoduksi teknologi pengolahan ini merupakan inovasi baru yang dapat diserap dan dilaksanakan dengan mudah oleh masyarakat.

Tanggapan Peserta terhadap Kegiatan Penyuluhan

Tanggapan masyarakat Desa Negari selaku peserta penyuluhan sangat positif. Masyarakat sangat antusias dalam mengikuti kegiatan ini yang ditunjukkan oleh banyaknya pertanyaan yang diajukan pada saat dibukanya acara diskusi.

Masyarakat Desa Negari sangat tertarik dengan penerapan teknologi ini, disebabkan peralatan dan cara pembuatannya yang sangat sederhana. Kenyataan ini menyebabkan masyarakat sangat aktif dalam menyerap materi ceramah, mengikuti pelatihan dan melakukannya sendiri. Kualitas produk yang dipraktikkan dapat dirasakan dan dinikmati masyarakat serta ada keinginan untuk melakukan pengolahan sendiri maupun berkelompok

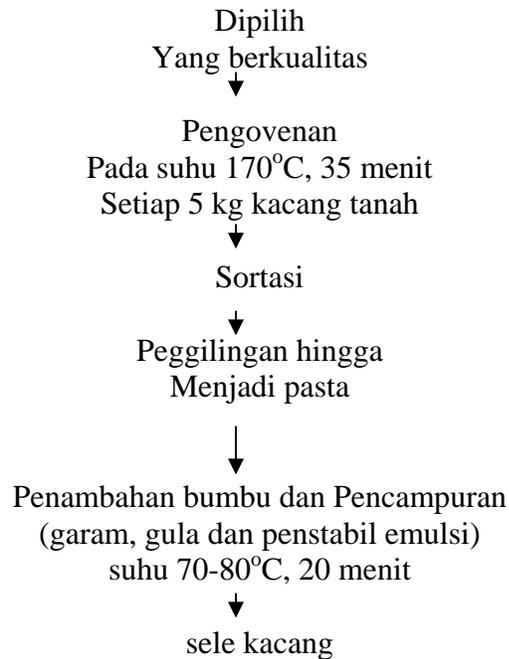
Evaluasi Kegiatan

Introduksi pengolahan kacang tanah menjadi sele kacang sangat dirasakan manfaatnya oleh masyarakat Desa Negari. Upaya yang dilakukan melalui ceramah dan praktek langsung pengolahan sele kacang ini dapat menggugah dan mendorong masyarakat untuk lebih menambah dan meningkatkan produk olahan kacang tanah tersebut. Pengolahan kacang tanah menjadi sele kacang merupakan inovasi baru di Desa Negari. Pengenalan dan penerapan teknologi ini sudah dapat menyentuh salah satu kegiatan masyarakat dalam upaya membantu usaha dan menambah pengetahuan serta keterampilannya. Dengan demikian introduksi pengolahan kacang tanah menjadi sele kacang merupakan salah satu terobosan baru yang diyakini akan mampu dikerjakan oleh masyarakat. Pengolahan sele kacang sangat sederhana dengan peralatan dan cara pengolahan yang sangat mudah dikerjakan. Pengolahan kacang tanah selain meningkatkan keanekaragaman produk olahan dari hasil pertanian, juga dapat memperpanjang daya tahan produk selama penyimpanan.

Berbagai pengolahan kacang tanah telah dilakukan oleh masyarakat dengan tujuan yang sama. Beberapa produk olahan kacang tanah di antaranya adalah kacang rebus, kacang goreng, kacang asin, bumbu gado-gado, enting kacang tanah, rempeyek kacang tanah dan sele kacang. Pada Gambar 1. disajikan proses pengolahan sele kacang

Kacang tanah





Gambar 1. Diagram alir proses pembuatan sele kacang

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan di Desa Negari telah berjalan lancar dan sukses. Hal ini dapat dilihat dari antusiasnya masyarakat mengikuti kegiatan ini. Kegiatan pengabdian ini telah tepat sasaran dengan memperkenalkan dan mempraktekkan langsung teknologi pengolahan kacang tanah menjadi sele kacang kepada kelompok usaha bersama masyarakat di Desa Negari.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

1. Introduksi pengolahan kacang tanah menjadi sele kacang akan dapat menambah pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam menggali potensi sumber daya alamnya seperti kacang tanah yang dibudidayakan di Desa Negari
2. Inovasi dan transfer teknologi pengolahan kacang tanah menjadi sele kacang dapat diyakini manfaatnya tidak saja dalam menambah keterampilan dan

pengetahuan masyarakat, tetapi juga dalam mendorong kreativitas masyarakat di bidang agroindustri dan agribisnis...

Saran

Hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini perlu dilanjutkan dan ditularkan kepada masyarakat luas. Praktek dan pengujian terhadap mutu produk agar terus dilaksanakan untuk dapat diterima oleh konsumen dan dapat dipasarkan lebih luas.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim penulis mengucapkan terima kasih kepada Rektor, Ketua Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat, Dekan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana, Ibu PKK, ibu rumah tangga, kelompok tani, staf kepala desa dan masyarakat Desa Negari, Kecamatan Banjar Angkan Kabupaten Klungkung serta semua pihak yang telah telah membantu hingga kegiatan dan laporan pengabdian masyarakat ini berjalan sesuai dengan apa yang direncanakan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimus. 2000. Statistik Desa Negari Kecamatan Banjarangkan Kabupaten Klungkung Kartasapoetra, A.G. 1989. Teknologi Penanganan Pasca Panen. Penerbit Bina Aksara Jakarta.
- Penkwan, C. 2003. Technology Transfer of Storage Handling, Processing, and Quality Measurement of Peanut and Peanut Products. KAPI-Kasetsart University, Bangkok Thailand Sept 29-Oktober 7, 2003.
- Woodroof, J.G. 1973. Peanut : Production, Processing and Products. Westport, Connecticut. The Avi Pulishing Company, Inc.