

Pemberdayaan Masyarakat dalam Mengelola Kemiri Sebagai Produk Wirausaha di Silimalombu Kecamatan Onan Runggu Kabupaten Samosir

Diterima: 10 April 2022

Direview: 22 April 2022

Disetujui: 11 Juni 2022

* Nikmah Sari Hasibuan¹, Malichah Siregar², Safran Efendi Pasaribu³, Khatib Lubis⁴
Universitas Muhammadiyah Tapanuli Selatan¹²³⁴

Email: nikmahsari92@gmail.com

ABSTRAK

Pemberdayaan Masyarakat dalam Mengelola Kemiri Sebagai Produk Wirausaha di Simalombu Kec. Onan Runggu Kab. Samosir. Silimalombu adalah sebuah desa yang terletak di Kecamatan Onan Runggu, Kabupaten Samosir, Provinsi Sumatera Utara, Indonesia, dengan masyarakat lebih dari seratus keluarga dan mata pencaharian masyarakatnya adalah petani dan nelayan. Tujuan dari pemberdayaan masyarakat ini adalah untuk memberikan bimbingan dan pelatihan dalam hal pengolahan kemiri sebagai produk wirausaha di Silimalombu. Metode pelaksanaan meliputi: tahap observasi, tahap persiapan, tahap pelatihan pembuatan produk, tahap evaluasi, tahap tindak lanjut. Hasil pelatihan pemberdayaan masyarakat dalam pengolahan kemiri sangat baik dan diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam meningkatkan perekonomian masyarakat desa Silimalombu.

Kata kunci : Masyarakat, Kemiri, Produk Wirausaha

ABSTRACT

Community Empowerment in Managing Candlenuts as Entrepreneurial Products in Simalombu Kec. Onan Runggu Kab. Samosir. Silimalombu is a village located in Onan Runggu District, Samosir Regency, North Sumatra Province, Indonesia, with a community of more than one hundred families and the livelihoods of the community are farmers and fishermen. The purpose of this community empowerment is to provide guidance and training in terms of processing candlenut as an entrepreneurial product in Silimalombu. Implementation methods include: observation stage, preparation stage, product manufacturing training stage, evaluation stage, follow-up stage. The results of the training on community empowerment in processing candlenut are very good and are expected to be a contribution in improving the economy of the Silimalombu village community.

Keywords: Society, Candlenut, Entrepreneurial Products

PENDAHULUAN

Silimalombu merupakan sebuah desa yang terletak di Kecamatan Onan Runggu, Kabupaten Samosir, Provinsi Sumatera Utara, Indonesia, dengan masyarakat yang jumlahnya lebih seratus keluarga. Desa ini merupakan desa yang tergolong desa terdalam yang dominan masyarakatnya masih memiliki pemikiran tertinggal. Hal itu disebabkan karena masih rendahnya tingkat pendidikan yang ada pada masyarakat desa Silimalombu yang berimbas kepada mata pencaharian masyarakat desa ini yang mayoritas sebagai petani dan sisanya sebagai nelayan.

Hasil pertanian desa Silimalombu sangat bermacam salah satu diantaranya ialah kemiri. Tanaman ini merupakan tanaman yang paling banyak ditanam di Desa Silimalombu. Hal itu dikarenakan karena tanaman ini memiliki hasil buah yang bisa dijual kepada para pedagang dengan harga yang lumayan tinggi. Penghasilan dari komoditi dapat digunakan sebagai salah

satu penghasil masyarakat yang dapat menopang perekonomian di Silimalombu. Kemiri merupakan sebuah komoditas yang apabila dibudidayakan dan diolah dengan baik maka akan menghasilkan nilai ekonomi yang baik. Untuk hal ini, kemiri akan diolah menjadi sebuah produk minyak kemiri yang memiliki nilai jual tinggi dibandingkan dengan kemiri yang tidak diolah.

Estrada, F., Gusmao, R., & Indraswati, N. (2017:121) mengungkapkan bahwa pohon kemiri (*Aleurites moluccana* L.) termasuk dalam famili Euphorbiaceae, yang tersebar luas di daerah tropis dan dapat tumbuh pada ketinggian sekitar 0-700 meter di atas permukaan air laut dengan curah hujan 640-4290 mm. Salah satu keunikan pohon kemiri adalah pohon kemiri dapat tumbuh dan berkembang dengan cepat pada berbagai macam tekstur tanah, misalnya tanah liat, tanah basah, tanah pasir dan tanah kapur. Hampir semua bagian dari pohon kemiri yakni akar, batang, kulit dan daunnya memiliki banyak manfaat bagi kehidupan manusia.

Dalam satu biji kemiri mengandung 50% - 60% berat minyak. Minyak kemiri merupakan minyak dari daging biji kemiri yang memiliki kandungan asam lemak tak jenuh (asam oleat) yang tinggi (Arlene, 2013:6). Sifat antioksidan asam oleat dapat memperlambat kerontokan dan mempercepat pertumbuhan rambut (Sari & Wibowo dalam Shoviantari, 2019:70). Selain itu, manfaat minyak kemiri juga dapat mengatasi nyeri sendi, menyembuhkan luka bakar, luka sayatan, luka sengatan matahari hingga menaikkan kerja system imun.

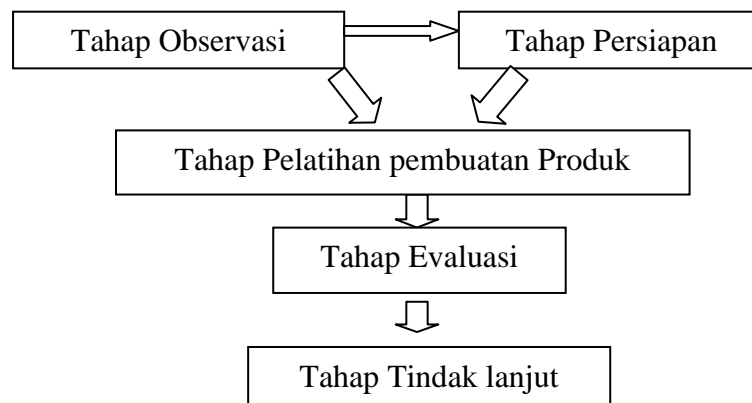
Namun pada dasarnya, masyarakat Silimalombu hanya mengetahui tentang bagaimana membudidayakan pohon kemiri yang hasil buahnya dijual kepada pedagang secara mentah. Apabila ditinjau dari segi ekonomi, tentu hal ini dapat merugikan masyarakat Silimalombu. Hal itu dikarenakan komoditas ini biasa diolah menjadi sebuah produk yang nantinya dapat menambah nilai ekonomi dari komoditas ini.

Adapun penelitian dan pengabdian terdahulu yang dapat mendukung pada pengabdian ini diantaranya Sondakh, dkk (2021) yang melaksanakan pengabdian tentang Pelatihan Kecap dari Air Kelapa sebagai Produk Unggulan desa di desa Sese, Kabupaten Tolitoli, Syahria, dkk (2018) tentang pemberdayaan masyarakat melalui pengolahan Toga instan guna meningkatkan motivasi dan konsumtif masyarakat, selanjutnya Priska (2019) melaksanakan pengabdian tentang Pengolahan Hasil Perkebunan untuk Peningkatan Ekonomi Masyarakat Desa Wologai Tengah Kecamatan Detusoko Kabupaten Ende, dan Rohmani, N., & Utari, D. (2020) melaksanakan pemberdayaan Masyarakat melalui Pelatihan Komunikasi Efektif bagi Kader Posyandu.

Berdasarkan hal tersebut tim pengabdian tergerak hatinya untuk melaksanakan pemberdayaan masyarakat dalam mengolah pohon kemiri tersebut sebagai produk wirausaha. Kegiatan ini juga akan membantu masyarakat agar lebih kreatif dalam mengolah komoditas lain selain kemiri dengan harapan mampu meningkatkan perekonomian masyarakat Silimalombu itu sendiri.

METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan program ini menggunakan metode praktek lapangan untuk memberdayakan dan membimbing masyarakat desa Silimalombu dalam mengolah kemiri. Subjek pengabdian yang dipilih merupakan masyarakat Silimalombu berjumlah 20 orang dengan kisaran umur 18 sampai 40 tahun. Selanjutnya, metode pelaksanaan dapat dilihat sebagai berikut:



Gambar 1. Metode Pemberdayaan Masyarakat

Tahap Observasi: Pada tahap pertama ini tim pengabdian melakukan observasi ke lokasi yang dituju yaitu Desa Silimalumbu. Adapun tahap observasi ini dianggap perlu untuk merangkumkan permasalahan dan mencari solusi kepada masyarakat Silimalumbu dalam hal kemiri sebagai produk wiruusaha yang berdaya jual tinggi.

Tahap Persiapan: Pada tahap ini, tim pengabdian melakukan persiapan terkait semua hal yang diperlukan selama melakukan pelatihan dimulai dari persiapan materi hingga persiapan lokasi pelatihan. Pihak yang turut membantu tim pengabdian adalah sasaran dari pelatihan ini yaitu masyarakat desa Silimalumbu.

Tahap Pelatihan: Setelah melakukan persiapan, tim pengabdian melaksanakan pelatihan berupa pengarahan terhadap pihak mitra. Pelatihan ini dilakukan selama tiga bulan yang harus dihadiri peserta secara aktif. Tim pengabdian juga ikut berperan aktif sebagai pelatih yang berusaha untuk melatih sasaran hingga pihak sasaran menguasai materi yang disampaikan.

Tahap Evaluasi: Tahap ini merupakan tahap akhir pelatihan yang berfungsi untuk menilai apakah peserta pelatihan faham dan mampu mengaplikasikan materi yang disampaikan atau tidak. Untuk mengetahui peserta pelatihan faham atau tidak, tim pengabdian mempersiapkan lembaran angket yang berisi pertanyaan yang menguji pemahaman peserta pelatihan. Bukan hanya pengetahuan, namun tim pengabdian juga membuat uji praktik yang dapat membuktikan peserta faham atau tidak.

Tindak Lanjut: Tahap ini merupakan hasil yang diperoleh dari pelatihan ini yaitu peserta mampu mengolah buah kemiri menjadi produk jadi dan mempraktikkannya dalam mengolah buah kemiri di desa Silimalumbu secara berkelanjutan.

HASIL, PEMBAHASAN, DAN DAMPAK

Kegiatan pertama yang dilakukan oleh tim pengabdian adalah menentukan peserta yang akan dilatih untuk mengolah buah kemiri menjadi produk bahan jadi. Penentuan peserta pelatihan tim pengabdian dibantu oleh kepala desa yang tahu akan kondisi di desa ini. Tim pengabdian juga mempersiapkan materi terlebih dahulu dengan cara mengetik materi dan memperbanyaknya. Hal ini digunakan sebagai bahan pelatihan dan juga akan bermanfaat sebagai pertinggal peserta pelatihan.

Jumlah peserta pelatihan yang terdiri dari 15 orang merupakan perwakilan petani kemiri di desa Silimalumbu. Peserta ini diharapkan mampu memahami pelatihan yang akan dilaksanakan, sehingga ilmu yang diberikan dapat turun temurun yang akan bermanfaat

kepada generasi selanjutnya. Beberapa tahap-tahap pelatihan yang sudah dilaksanakan dapat dilihat pada penjelasan dibawah ini.



Gambar 2. Peserta pelatihan sedang memecahkan kemiri

Tahap yang pertama pelatihan ini adalah dengan menjemur terlebih dahulu kemiri di bawah sinar matahari selama satu hari. Hal ini digunakan agar buah kemiri yang berwarna putih dapat dipisahkan dengan cangkangnya secara mudah. Setelah dijemur seharian, kemiri yang sudah kering di pecahkan dan dicacah kedalam food processor. Alat ini digunakan untuk mempermudah peserta pelatihan dalam memecahkan buah kemiri.



Gambar 3. Peserta pelatihan memisahkan kemiri dari cangkang

Tahap selanjutnya adalah peserta pelatihan diajari untuk melepaskan buah kemiri dari cangkangnya yang sudah dipecah tadi. Penggunaan pisau dan sejenisnya merupakan alat yang peserta gunakan agar kemiri mudah lepas dari cangkangnya. Pelapasan kemiri dari cangkangnya berguna untuk memastikan bahwa cangkang yang sudah dilepas tidak ikut atau menempel pada kemiri. Manfaat yang didapat adalah kualitas kemiri tetap terjaga sampai akhir pengolahan. Cangkang yang sudah dilepas dapat dibuang ataupun dibakar. Hal itu bermanfaat agar cangkang kemiri yang tergolong tajam tidak melukai orang. Beberapa peserta pelatihan juga membawa cangkang tadi untuk digunakan untuk dijadikan sebagai bahan bakar memasak dirumah.



Gambar 4. Kemiri ditekan menggunakan alat

Tahap selanjutnya dalam pembuatan produk kemiri ini adalah dengan memisahkan ampas dan sari buah kemiri. Alat yang terlihat pada gambar di atas merupakan alat yang tim pengabdian gunakan sebagai alat pelatihan. Alat ini berguna untuk menekan kemiri yang sudah bersih dari cangkangnya tadi. Selanjutnya alat ini akan memisahkan antara minyak kemiri dan sedimen (sisa) kemiri. Minyak yang sudah didapat kemudian diendapkan lagi ke dalam jerigen selama tiga minggu. Hal ini berguna untuk mendapatkan minyak kemiri yang bersih dan murni yang nantinya bisa dikemas menjadi produk yang mempunyai nilai tambah



Gambar 5. Produk Minyak kemiri yang sudah dikemas

Tahap terakhir adalah pengemasan, di mana minyak yang sudah didiamkan selama tiga minggu dikemas menggunakan botol yang sengaja dipersiapkan oleh peserta pelatihan. Botol dan stiker produk yang sengaja dipesan ini merupakan langkah tim pengabdian untuk mempercantik kemasan produk minyak kemiri ini. Hal ini berguna sebagai daya tarik bagi konsumen yang akan membeli produk minyak kemiri Silimalombu ini.

Pelatihan pembuatan minyak kemiri yang bertujuan untuk mendapatkan nilai jual yang tinggi dari buah kemiri akhirnya berjalan sesuai rencana. Berkat pelatihan yang tim pengabdian adakan di desa Silimalombu, pembuatan produk minyak kemiri Silimalombu akhirnya berhasil. Masyarakat yang tadinya hanya menjual kemiri mentah kepada para pedagang kini beralih dengan membuat produk jadi yaitu Minyak Kemiri Silimalombu. Produk ini telah dipasarkan ke berbagai daerah di Sumatera Utara termasuk kota Medan dan sekitaran Samosir.



Gambar 6. Produk Minyak Kemiri sedang dipasarkan

Pelaksanaan pelatihan yang berlangsung selama tiga bulan ini juga berjalan dengan lancar. Seluruh tim pengabdian mampu menyelesaikan pelatihan dengan peserta yang aktif dan kreatif. Peserta yang sudah dilatih dan mempunyai kemampuan dalam mengolah kemiri menjadi Minyak Kemiri Silimalombu akan dapat meningkatkan perekonomian mereka. Juga berkat produk jadi ini, ekonomi masyarakat Silimalombu ini akan meningkat

SIMPULAN

Setiap komoditas memiliki keunggulan masing-masing yang dapat dijadikan sebagai nilai tambah. Kemiri adalah salah satu komoditas yang apabila di jadikan sebuah produk akan memiliki banyak sekali manfaat. Kemiri yang merupakan komoditas utama desa Silimalombu dapat menjadi peluang untuk meningkatkan perekonomian masyarakat desa setempat.

Pemberdayaan pengelolaan kemiri menjadi produk wirausaha diharapkan menjadi sumbangsih tim pengabdian dalam meningkatkan perekonomian masyarakat desa Silimalombu. Pemberdayaan masyarakat yang sudah dilaksanakan kiranya ilmu yang diberikan dapat diwariskan secara turun temurun kepada generasi selanjutnya.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih kepada masyarakat Silimalombu Kecamatan Onan Runggu Kabupaten Samosir yang telah bersedia menjalin kemitraan bersama tim pengabdian Universitas Muhammadiyah Tapanuli Selatan

DAFTAR PUSTAKA

- Arlene, A. (2013). Ekstraksi kemiri dengan metode soxhlet dan karakterisasi minyak kemiri. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 2(2), 6-10.
- Estrada, F., Gusmao, R., & Indraswati, N. (2017). Pengambilan Minyak Kemiri dengan Cara Pengepresan dan Dilanjutkan Ekstraksi Cake Oil. *Widya Teknik*, 6(2), 121-130.
- Priska, M., Peni, N., & Carvallo, L. (2019). Pengolahan Hasil Perkebunan untuk Peningkatan Ekonomi Masyarakat Desa Wologai Tengah Kecamatan Detusoko Kabupaten Ende. *Sarwahita*, 16(02), 99-104.

- Rohmani, N., & Utari, D. (2020). Pemberdayaan Masyarakat melalui Pelatihan Komunikasi Efektif bagi Kader Posyandu. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 5(1), 167-174.
- Shoviantari, F., Liziarmezilia, Z., Bahing, A., & Agustina, L. (2019). Uji aktivitas tonik rambut nanoemulsi minyak kemiri (*Aleurites moluccana* L.). *Jurnal Farmasi dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 6(2), 69-73.
- Syahria, N. (2018). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengolahan Toga Instan Guna Meningkatkan Motivasi Dan Konsumtif Masyarakat. *Jurnal Penamas Adi Buana*, 2(1), 1-6.
- Sondakh, R. C., Hayatudin, H., Ahmad, F., Kahar, K., Adnan, A., Adi, M., & Fajrin, F. (2021). Pelatihan kecap dari air kelapa sebagai produk unggulan desa di desa sese, kabupaten tolitoli. *Logista-Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 5(2), 21-30