

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara agraris, mempunyai tanah yang subur dan memiliki berbagai macam sektor pertanian dan perkebunan yang berpotensi untuk dikembangkan di dalam negeri maupun luar negeri. Potensi dan sumber daya alam yang berlimpah, menjadikan negara ini sangat mendukung pengembangan sektor pertanian. Untuk itu perlu diciptakan suasana sosial yang mendukung petani, sekaligus terwujudnya daya cipta dan aktivitas masyarakat (Rahman, 2021). Pertanian di Indonesia memiliki sektor yang sangat berlimpah berkat sumber daya alam yang dapat dikembangkan, seperti sayur-sayuran, rempah-rempah, umbi-umbian, buah-buahan, kacang-kacangan dan lain-lainnya. Ritonga et al., (2024), Kacang-kacangan merupakan kelompok hortikultur yang termasuk bahan pangan yang sangat dibutuhkan oleh masyarakat untuk memenuhi kebutuhan gizi, karena kacang-kacangan memiliki banyak kalsium, kalium, zat besi, dan serat, seperti kacang tanah dan kacang mete.

Kacang Mete merupakan tanaman yang berasal dari Brazil, kemudian dikembangkan di Indonesia. Di Indonesia kacang mete hidup di iklim tropis salah satunya di Pulau Bali yaitu Kabupaten Karangasem. Kabupaten Karangasem merupakan kabupaten yang terletak di bagian timur Pulau Bali. Karangasem memiliki lahan persawahan dengan luas yaitu seluas 7.070 Ha, sedangkan bukan lahan sawah seluas 76.884 Ha. Potensi Kabupaten Karangasem dalam bidang pertaniannya yaitu salah satunya kacang tanah dan kacang mete yang dikembangkan di Kecamatan Kubu dan

Abang. Luas tanaman kacang tanah di daerah desa Ban di Kabupaten Karangasem yaitu seluas 4.829 hektar dengan produksi sebanyak 6.372,53 ton pertahunnya. Sedangkan luas areal pohon mete yaitu seluas 7.815 hektar dengan produksi sebanyak 3.266,38 ton pertahunnya (statistik Kab. Karangasem, 2024). Penghasilan dari kacang tanah dan kacang mete ini dimanfaatkan oleh masyarakat untuk di jual kepada pengepul yang ada di daerahnya. Warga desa Ban Kecamatan Kubu juga dapat mengolah kacang mete hasil panen untuk diolah dan dikonsumsi setelah dilakukan pengolahan yaitu dengan cara dipanggang maupun di goreng.

Pada tanggal 27 Januari 2026 peneliti melakukan observasi awal di kantor kepala desa, Desa Ban Karangasem untuk memohon data mengenai kacang mete kepada Kepala Desa Ban Karangasem yaitu Bapak I Gede Tamu Sugiantara dan satu orang petani kacang mete yaitu Bapak I Wayan Marya, yang memberikan informasi mengenai pemanfaatan sisa sortiran kacang mete.

Gede Tamu Sugiantara (2026), mengatakan bahwa Kecamatan Kubu yang memiliki lahan yang beriklim kering sangat cocok ditanami dengan tanaman tahunan ini yaitu, contohnya pohon mete yang akan bisa tumbuh dengan baik di daerah kering seperti keadaan tanah yang ada di Desa Ban ini. Beliau juga menegaskan bahwa Kabupaten Karangasem di Desa Ban merupakan tempat produksi kacang mete yang besar dan merupakan tempat pengepul kacang mete dari sebagian petani daerah sekitar dan langsung diolah menjadi kacang mete yang siap untuk di jual ke luar daerah bahkan keluar negeri. Di Desa Ban juga terdapat BUMDES (Badan Usaha Milik Desa) yang menjual kacang mete hasil panen murni dari daerahnya sendiri. Untuk kualitas kacang mete yang ada di Desa Ban ini, tergantung dari cara panen petaninya. Sehingga, para pemerintah desa selalu membina para petani kacang mete mengenai cara panen kacang

mete yang baik dan benar agar menghasilkan kacang mete yang berkualitas baik. Salah satu pemanenan kacang mete, kacang mete bisa dipanen saat buah berjatuhan yang menandakan sudah matang, jika sebaliknya saat pemanenan kacang mete dalam keadaan di petik maka kualitas kacang mete kurang baik karena yang masih menempel pada pohonnya masih dalam keadaan mentah.

Marya (2026), menegaskan bahwa Kadar air yang tinggi dapat menyebabkan kerusakan keping karena serangan jamur, bakteri, atau aksi enzim, yang mengakibatkan penurunan terhadap kualitas kacang mete. Beliau, mengatakan bahwa, setelah kacang mete di panen segera dilakukan pengeringan yang bertujuan untuk mengawetkan kualitasnya. Pada proses pengeringan, biji mete harus sering dibalik agar seluruh permukaannya kering, biasanya pengeringan biji mete pada cuaca cerah maksimal lama penjemuran berlangsung selama 5 hari.

Kacang mete yang biasanya dikeringkan dan digoreng untuk dijadikan berbagai macam pangan, tanaman kacang mete merupakan buah dari tanaman jambu monyet yang memiliki bentuk seperti buah pir yang di bawahnya terdapat buah sejati yang berbentuk ginjal menempel di buah jambu monyet. Tanaman ini dipungut buah sejatinya yang dapat diolah menjadi suatu makanan, yakni kacang mete yang gurih. Secara tradisional kacang mete ini biasanya digoreng atau di sangrai dan dijadikan sebagai camilan, sedangkan secara modern kacang mete dijadikan sebagai pengisi kue.

Kacang mete yang sudah siap diolah sebelumnya disortir terlebih dahulu untuk menjaga kualitas produk yang dijual keluar. Untuk sisa sortiran yang biasanya terbagi menjadi 2 jenis yaitu sortiran keping 2 dan sortiran terakhir menjadi keping 4 bagian, dari sortiran kacang mete tersebut belum diolah secara maksimal oleh masyarakat setempat. Sisa sortiran yang biasanya belum banyak dimanfaatkan sebagai produk

olahan pangan hanya diolah dengan cara digoreng maupun disangrai kemudian ditaburi garam. Penulis akan mengolah menjadi sebuah olahan kacang yang bergizi dan dapat dijadikan sebagai peneman kopi maupun teh, yaitu membuat menjadi enting-enting kacang mete dari sisa sortiran tersebut, yang disukai oleh semua kalangan karena kacang mete memiliki rasa yang gurih dan manis yang timbul dari kacang. Dengan Pemanfaatan ini juga dapat mengembangkan hasil olahan kacang mete yang memiliki nilai jual dari bahan yang belum dimanfaatkan secara maksimal.

Tujuan pemanfaatan sisa sortiran kacang mete yang diolah menjadi Enting-enting kacang mete yaitu dapat dilihat dari segi bentuk kacang mete yang kecil-kecil yang tidak diolah oleh masyarakat umum. Biasanya sisa sortiran kacang mete ini hanya diolah digoreng ataupun disangrai oleh masyarakat sekitar. Agar memiliki nilai jual, maka diolah sebagai produk yang bisa diterima oleh masyarakat umum yaitu enting-enting kacang mete. Selain memiliki nilai jual, olahan ini juga bisa membuat konsumen yang mengonsumsi mendapatkan khasiat untuk kesehatan tubuhnya, karena kacang mete memiliki kandungan gizi yang baik bagi tubuh.

Berikut merupakan tabel perbandingan antara kandungan gizi kacang mete dan kandungan gizi kacang tanah. Agar dapat mengetahui kandungan gizi dari kacang mete yang diolah menjadi enting-enting.

Tabel 1.1
Perbandingan Kandungan Kacang Mete Mentah dan
Kacang Tanah Mentah

No.	Kandungan Gizi per 100 gr	Kacang Mete	Kacang Tanah
1	Kalori	553 kkal	567 kkal
2	Lemak total	44 gr	49 gr
3	Lemak jenuh	8 gr	7 gr
4	Lemak tak jenuh ganda	8 gr	16 gr
5	Lemak tak jenuh tunggal	24 gr	24 gr
6	Kolestrol	0 mg	0 mg
7	Natrium	12 mg	18 mg

No.	Kandungan Gizi per 100 gr	Kacang Mete	Kacang Tanah
8	Kalium	660 mg	705 mg
9	Jumlah Karbohidrat	16 gr	30 gr
10	Serat Pangan	3,3 gr	9 gr
11	Gula	6 gr	6 gr
12	Protein	26 gr	18 gr
13	Vitamin C	0,5 mg	0 mg
14	Kalsium	37 mg	32 mg
15	Zat Besi	6,7 mg	4,6 mg
16	Vitamin B6	0,4 mg	0,3 mg
17	Magnesium	292 mg	168 mg

(Sumber : U.S Department Of Agricultur, 2017)

Berdasarkan Tabel 1.1 *U.S Department Of Agricultur, (2017)* menyatakan kandungan gizi kacang mete dan kacang tanah, perbandingan kandungan gizi beserta manfaat kandungan gizi kacang mete yang diolah menjadi enting-enting kacang mete dapat digunakan sebagai pengganti kacang tanah.

Kacang tanah (*Arachis hypogaea* L.) merupakan tanaman polong-polongan yang termasuk anggota family Leguminosae. Kacang tanah merupakan salah satu tanaman tropis yang tumbuh secara perdu yang memiliki tinggi 30-50cm dan tanaman yang mengeluarkan daun yang kecil. Kacang tanah sebagai bahan utama pada pembuatan enting-enting, selain berperan memberikan cita rasa juga menambah kandungan nutrisi. Kacang tanah kaya akan kalori sebesar 567 kkal, lemak tak jenuh ganda 16 gr, natrium 18 mg, kalium 705 mg, karbohidrat 30 gr, dan serat pangan 9 gr, yang dapat membantu menjaga kesehatan jantung dengan menurunkan kolestrol, dapat membantu menurunkan berat badan, dan menjaga gula darah. Enting-enting dengan bahan dasar kacang tanah sangrai berperan dalam memberikan aroma panggang (Triachdiani dan Mutrini, 2021).

Kacang tanah ini mengandung zat-zat yang penting bagi kesehatan tubuh. Oleh karena itu, kacang tanah juga merupakan kacang-kacangan terpenting selain kacang mete (Ratulangi, 2022), sedangkan Kandungan gizi yang terkandung dalam kacang

mete tersebut memiliki fungsi masing-masing bagi tubuh manusia.

Keunggulan kacang mete yaitu kandungan asam lemak tak jenuh serta kandungan asam lemak tak jenuh ganda dapat mengurangi terjadinya resiko penyakit stroke dan serangan jantung. Kacang mete juga memiliki kandungan gizi zat besi sebanyak 6,7 mg yang dapat berperan sebagai pengganti jaringan ikat dan kolagen yang rusak pada tubuh sehingga dapat mengurangi resiko osteoporosis. Kacang mete juga memiliki kandungan gizi protein sebanyak 26 gr yang berfungsi menjaga kekebalan tubuh, sebagai sumber energi dan menjaga keseimbangan cairan serta pH tubuh dan Kesehatan otot dan tulang. Kandungan Gizi kacang mete juga dapat membantu untuk menurunkan berat badan karena mengandung karbohidrat yang lebih rendah dari kacang tanah sebanyak 16 gram. dan kandungan magnesium jauh lebih tinggi dari kacang tanah sebanyak 292 mg berfungsi untuk saraf, otot dan metabolisme energi. Kandungan senyawa lutein dan zeaxanthin yang tinggi pada kacang mete berperan sebagai antioksidan yang dapat melindungi mata dan juga dapat meminimalisir resiko terkena penyakit katarak pada mata.

Penelitian terdahulu dari (Mahartini, 2021) dengan judul Pemanfaatan Sisa Sortiran Kacang Mete (*Anacardium occidentale*) Menjadi Selai Kacang Mete. Penelitian tersebut bertujuan untuk mengetahui perbandingan kualitas selai kacang mete dengan selai kacang tanah dari segi rasa, warna, aroma dan tekstur. Penelitian ini pengujiannya menggunakan panelis terlatih sebanyak 25 orang. Metode pengumpulan data yang dilakukan yaitu metode observasi uji kualitas dengan menggunakan instrument berupa lembar uji kualitas dengan menggunakan teknik uji organoleptik.

Mengacu pada penjelasan di atas penggunaan sisa sortiran kacang mete pada penelitian terdahulu sebagai selai kacang mete yang dimana saran pada penelitian

terdahulu yaitu sebagai pengembangan pemanfaatan buah pangan lokal di dalam dunia kuliner. Pemilihan *enting-enting* sebagai produk dalam penelitian ini merupakan strategi untuk meningkatkan makanan tradisional dari bahan pangan lokal menjadi suatu produk yang inovatif dan bernilai tambah serta mengurangi ketergantungan pada barang import.

Maka penulis melakukan penelitian terhadap penggunaan sisa sortiran kacang mete dalam pembuatan *enting-enting*. Kacang mete dipilih karena memiliki banyak manfaat bagi tubuh, serta dapat meningkatkan nilai fungsional kacang mete.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas dapat diidentifikasi masalah yang terdapat dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Masyarakat belum banyak memanfaatkan sisa sortiran kacang mete menjadi produk makanan.
2. Pemanfaatan sisa sortiran kacang mete yang kurang optimal.
3. Perlu adanya inovasi pemanfaatan sortiran kacang mete menjadi produk makanan berupa *enting-enting* kacang mete.

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas, maka perlu dibatasi ruang lingkup permasalahan yang akan di bahas yaitu Uji Hedonik Pembuatan Enting-enting (*Nougat*) Sortiran Kacang Mete (*Anacardium occidentale L.*). Penelitian ini tidak membahas aspek ekonomi atau nilai jual *enting-enting* kacang mete melainkan hanya uji kesukaan produk yang dihasilkan.

1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah yang telah disampaikan, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana formulasi yang tepat dalam pembuatan enting-enting dari sortiran kacang mete?
2. Bagaimana tingkat kesukaan konsumen terhadap enting-enting dari sortiran kacang mete?

1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah disampaikan. Adapun tujuan penelitian adalah sebagai berikut:

1. Untuk menentukan formulasi yang tepat dalam pembuatan enting-enting dari sortiran kacang mete.
2. Untuk menganalisis tingkat kesukaan konsumen terhadap enting-enting dari sortiran kacang mete.

1.6 Manfaat Hasil Penelitian

Penelitian ini diharapkan memperoleh hasil yang dapat memberikan manfaat teoritis, manfaat praktis, dan juga bagi mahasiswa. Adapun manfaat yang diharapkan dari penelitian ini sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis

Dengan hasil penelitian ini, diharapkan dapat memberikan pengetahuan tentang sortiran kacang mete yang belum dapat diolah secara maksimal, serta untuk mahasiswa Pendidikan Vokasional Seni Kuliner sebagai referensi belajar tentang pemanfaatan sortiran kacang mete menjadi suatu produk.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Peneliti

Dapat menambah pengalaman dibidang pangan, gizi dan produk makanan terutama dalam mengaplikasikan pengolahan *enting- enting* dari sortiran kacang mete menjadi produk makanan inovatif.

b. Bagi Masyarakat

Penelitian ini bermanfaat untuk memperkenalkan produk *enting- enting* dari sortiran kacang mete sebagai alternatif cemilan yang dapat dijadikan sebagai peluang wirausaha bagi masyarakat.

c. Bagi Mahasiswa

Dapat menambah pengalaman mengenai produk inovatif pada pembuatan *enting-enting* dari sortiran kacang mete sebagai alternatif cemilan yang dapat dijadikan sebagai menu praktek dan bidang usaha bagi mahasiswa.

