

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kabupaten Karangasem merupakan sebuah 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 Abang di Kabupaten Karangasem yaitu seluas 4.829 hektar dengan produksi sebanyak 6.372,53 ton per-tahunnya. Sedangkan luas areal untuk pohon mete yaitu seluas 7.815 hektar dengan produksi sebanyak 3.266,38 ton per-tahunnya (PEMKAB Karangasem, 2019). Penghasilan dari kacang tanah dan kacang mete ini dimanfaatkan oleh masyarakat untuk di jual kepada pengepul yang ada di daerahnya agar dapat memenuhi kebutuhan hidup sehari-harinya. Warga Desa Ban Kecamatan Kubu juga dapat mengolah kacang mete hasil panen untuk diolah dan dimakan setelah dilakukannya proses pemasakan yaitu dengan cara dipanggang dan digoreng.

Sugiantara (2020) mengatakan bahwa “Kabupaten Karangasem yang memiliki lahan yang kritis yaitu beriklim kering sangat cocok ditanami dengan tanaman tahunan yaitu contohnya tumbuhan mete yang akan bisa tumbuh dengan baik di daerah kering seperti keadaan tanah yang ada di Desa Ban ini.” untuk kualitas kacang mete yang ada di Desa Ban ini, tergantung dari cara panen petaninya.

Sugiantara (2020) menegaskan bahwa “Kabupaten Karangsem yaitu tepatnya di Desa Ban sangat memperhatikan hasil panen kacang mete karena di desa tersebut terdapatnya BUMDES (Badan Usaha Milik Desa) yang menjual kacang mete yang merupakan hasil panen kacang mete yang murni dari daerahnya sendiri. Sehingga, para pemerintah desa selalu membina para petani kacang mete mengenai cara panen kacang mete yang baik dan benar. Salah satu contohnya yaitu memanen kacang mete apabila buahnya sudah jatuh dari pohonnya. Apabila pada saat memanen buah mete dalam keadaan dipetik maka kualitas kacang mete akan kurang baik karena jika buah mete yang masih menempel pada pohonnya berarti masih dalam keadaan mentah. Oleh sebab itu pemerintah desa sangat memperhatikan hasil panen kacang mete yang ada di daerahnya dengan cara mengontrol cara panen para petani di daerah sekitarnya sehingga dapat menghasilkan kacang mete yang berkualitas baik.”

Kawi (2020) menegaskan bahwa “Kadar air yang tinggi dapat menyebabkan kerusakan keping karena serangan jamur, bakteri, atau aksi enzim. Biji yang terserang tersebut dapat kehilangan rasa dan aromanya yang khas, yang akan mengakibatkan penurunan kualitas terhadap kacang mete.”

Sabuh (2020) mengatakan bahwa “Pengeringan biji segera dilakukan setelah dipanen sangat penting yang bertujuan untuk mengawetkan kualitasnya, tetapi sering diabaikan. Kualitas biji, terutama yang berada dibagian dalam tumpukan seringkali terpengaruh buruk. Kerusakan biji ini tidak dapat diperbaiki dengan mengeringkannya lagi, karena kerusakan mutu biji terutama terjadi ditingkat petani. Pada proses pengeringan, biji mete harus sering dibalik agar seluruh permukaanya

kering, biasanya pengeringan kacang mete pada cuaca cerah maksimal lama penjemuran berlangsung selama 5 hari.”

Kacang mete bijinya yang biasa dikeringkan dan digoreng untuk dijadikan berbagai macam panganan. Tanaman ini dikembangkan terutama untuk dipungut buah sejatinya. Jambu mete yang dikenal umum sebagai “buah”, yakni bagian lunak yang membengkak berwarna kuning atau merah, sesungguhnya adalah bagian “monyet”nya yang keras, cokelat kehitaman berisi biji yang dapat diolah menjadi makanan, yakni kacang mete yang lezat. Secara tradisional kacang ini biasanya digoreng dan dijadikan sebagai cemilan peneman kopi ataupun teh, sedangkan secara modern kacang mete digunakan sebagai pengisi dan penghias makanan semacam coklat, aneka kue dan aneka es krim. Meskipun dianggap sebagai kacang didalam dunia boga, dalam ilmu botani kacang mete sebenarnya merupakan biji tunggal dari buah sejatinya.

Sugiantara (2020) menegaskan bahwa “Kabupaten Karangasem yang 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 dijual keluar daerah. Kacang mete yang sudah diolah dan siap untuk dikemas sebelumnya disortir terlebih dahulu untuk menjaga kualitas produk yang dijual keluar daerah”. Sugiantara (2020) mengatakan “Jadi untuk sisa sortir yang biasanya terbagi menjadi 2 jenis yaitu sortiran keping 2 dan sortiran terakhir mejadi keping 4 bagian, dari sortiran kacang mete tersebut belum diolah secara maksimal oleh masyarakat setempat. Sisa sortir yang biasanya belum digunakan sebagai produk olahan pangan, penulis akan olah menjadi sebuah olahan makanan

yang bergizi dan dapat digunakan sebagai pelengkap makanan yaitu membuat selai kacang menggunakan sisa sortiran dari kacang mete tersebut.”

Pada tanggal 30 Januari 2020 penulis melakukan observasi awal di kantor kepala desa, Desa Ban Karangasem untuk memohon data mengenai kacang mete kepada Kepala Desa, Desa Ban yaitu Bapak I Gede Tamu Sugiantara dan dua orang petani kacang mete yaitu Bapak Ketut Kawi dan Bapak Wayan Sabuh, menanyakan beberapa info mengenai pemanfaatan sisa sortiran kacang mete pecah empat.

Sabuh (2020) mengatakan bahwa “kacang mete pecah empat biasanya diolah dengan cara digoreng maupun disangrai dan ditaburi dengan garam, biasanya digunakan sebagai peneman minum kopi atau teh pada saat pagi hari. Harga kacang mete dengan kualitas bagus yaitu Rp. 180.000, kacang mete keping 2 seharga Rp. 130.000, sedangkan untuk kacang mete dengan keping 4 memiliki harga Rp. 98.000 per kilogramnya. Solusi dalam pemanfaatan sisa sortir kacang mete pecah 4 yang hanya diolah menjadi makanan kering saja, kini akan diolah menjadi produk yang memiliki tekstur yang lembut dan berfungsi sebagai peneman makanan yang disukai oleh semua kalangan karena kacang mete memiliki rasa manis dan gurih yang timbul dari kacang yaitu menjadi selai kacang mete. Dengan pemanfaatan ini juga dapat mengembangkan hasil olahan kacang mete yang memiliki nilai jual yang tinggi dari bahan yang belum dimanfaatkan secara maksimal.

Tujuannya pemanfaatan sisa sortir kacang mete pecah 4 yang diolah menjadi selai kacang mete yaitu dapat dilihat dari segi bentuk kacang mete sudah kecil-kecil dan mempermudah proses penghalusan pada saat diolah menjadi selai. Sisa sortiran pecah 4 ini biasanya di daerahnya diolah hanya dengan cara digoreng atau disangrai

kemudian langsung dinikmati sebagai peneman kopi maupun teh. Agar memiliki nilai jual yang lebih tinggi, maka diolah menjadi sebuah produk yang bisa diterima oleh masyarakat umum yaitu selai kacang mete. Selai memiliki nilai jual yang tinggi, olahan ini juga bisa membuat para konsumen yang mengkonsumsi selai kacang mete ini mendapatkan khasiat untuk kesehatan tubuhnya, karena kacang mete memiliki kandungan baik untuk tubuh manusia.

Berikut merupakan tabel perbandingan antara kandungan gizi kacang mete dengan kacang tanah. Agar dapat mengetahui kandungan gizi dari kacang mete yang akan diolah menjadi selai kacang mete yang biasa diolah menjadi camilan dengan cara digoreng atau disangrai oleh warga Desa Ban Kecamatan Kubu.

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 g	24 gr
6	Kolestrol	0 mg	0 mg
7	Natrium	12 mg	18 mg
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 A	0 IU	0 IU
14	Vitamin C	0,5 mg	0 mg
15	Kalsium	37 mg	32 mg
16	Zat besi	6,7 mg	4,6 mg
17	Vitamin D	0 IU	0 IU
18	Vitamin B6	0,4 mg	0,3 mg

19	Vitamin B12	0µg	0µg
20	Magnesium	292 mg	168 mg

(Sumber : U.S Department of Agricultur, 2009).

Berdasarkan tabel 1.1 *U.S Department of Agricultur, (2009)* menyatakan kandungan gizi kacang mete dan kacang tanah. Perbandingan kandungan gizi beserta manfaatnya kandungan gizi kacang mete yang diolah menjadi selai kacang mete dapat digunakan sebagai pengganti kacang tanah dan kandungan gizi kacang mete tidak kalah bagus dibandingkan kacang tanah. Kandungan gizi yang terkandung dalam kacang mete tersebut memiliki fungsinya masing-masing bagi tubuh manusia yang mengkonsumsinya. Keunggulan kandungan gizi dari 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 mengandung kandungan gizi zat tembaga yang dapat berperan sebagai pengganti jaringan ikat dan kolagen yang rusak pada tubuh sehingga dapat mengurangi resiko osteoporosis. Kandungan gizi kacang mete juga dapat membantu untuk menurunkan berat badan karena mengandung lemak tak jenuh tunggal dan kandungan protein pada kacang mete dapat menyebabkan rasa kenyang yang lama pada orang yang mengkonsumsinya. Kandungan senyawa lutein dan zeaxathin yang tinggi pada kacang mete berperan sebagai antioksidan yang dapat melindungi mata dan juga dapat meminimalisir resiko terkena penyakit katarak pada mata (Swari, dkk, 2018).

1.2 Indetifikasi Masalah :

Dari pemaparan latar belakang diatas adapun permasalahan yang peneliti kaji pada identifikasi masalah ini sebagai berikut :

1. Minimnya pemanfaatan sisa sortir kacang mete oleh masyarakat Desa Ban Kecamatan Kubu Kabupaten Karangasem.
2. Kualitas dari kacang mete yang berupa sortiran tidak dapat lagi dijual keluar daerah karena bentuknya yang sudah berupa remahan.
3. Sisa sortiran dari kacang mete yang sudah memiliki nilai jual rendah biasanya hanya diolah menjadi cemilan berupa kacang mete goreng.
4. Sisa dari sortiran yang tidak terjual akan dibuang dan dijadikan sebagai makanan ternak.
5. Sisa sortiran yang dalam keadaan mentah akan cepat rusak yaitu tumbuhnya jamur pada kacang mete.

1.3 Pembatasan Masalah :

Agar penelitian ini dapat dilakukan lebih *intens* maka peneliti memandang permasalahan penelitian yang akan diangkat untuk dibatasi. Oleh sebab itu, peneliti membatasinya dengan mengangkat permasalahan yang berkaitan dengan “Pemanfaatan Sisa Sortir Kacang Mete (*Anacardium occidentale*) Menjadi Selai Kacang Mete”.

1.4 Rumusan Masalah :

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat dirumuskan permasalahan dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana perbedaan kualitas selai kacang mete dengan selai kacang tanah dilihat dari segi rasa, warna, tekstur, dan aroma ?

1.5 Tujuan :

Tujuan yang ingin dicapai dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk dapat mengetahui perbedaan kualitas selai kacang mete dengan selai kacang tanah yang dilihat dari segi rasa, warna, tektur, dan aroma.

1.6 Manfaat Penelitian :

Melalui penelitian ini diharapkan hasil yang diperoleh dapat memberikan manfaat teoritis dan praktis. Adapaun manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Manfaat teoritis :

Hasil penelitian ini dapat diharapkan dapat menjadi bahan kajian dalam pengembangan ilmu pengetahuan pada mata kuliah Fusion Food dan mata kuliah preservasi pangan di jurusan Vokasi Seni Kuliner UNDIKSHA, sehingga dapat mendorong tingkat kreativitas dan meningkatkan inovasi mahasiswa dalam menciptakan produk baru dalam pemanfaatan kacang mete dan sortiran kacang mete.

2. Manfaat praktis :

a. Bagi Peneliti

Diharapkan dengan adanya penelitian ini dapat menambah wawasan dan pengalaman yang sangat bermanfaat bagi peneliti.

b. Bagi Mahasiswa

Dengan adanya penelitian ini diharapkan, dapat digunakan sebagai sumber daya bagi mahasiswa untuk membantu mengembangkan kreativitas mahasiswa dalam mengolah hasil sortiran kacang mete yang tersedia di petani kacang mete menjadi produk makanan yang memiliki nilai ekonomis, sehingga dapat dinikmati oleh semua kalangan masyarakat.

c. Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai pengetahuan baru oleh masyarakat, selain itu juga dapat dijadikan sebagai masukan ide kreatif terhadap masyarakat penghasil kacang mete yang memiliki sortiran kacang mete sehingga dapat menghasilkan produk yang bernilai jual lebih tinggi.

