

PELATIHAN PEMBUATAN MINUMAN BERALKOHOL DARI EKSTRAK BUAH SEMU
JAMBU METE DI DESA DELAKI, PANTAR TENGAH, KABUPATEN ALOR

Faryda Veronica Lamma Koly*, Zakarias Adrianto Mautuka, Martasiana Karbeka, Loth
Botahala, Swanti Sari Dopong

Program Studi Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Tribuana Kalabahi, Alor
e-mail: faryda.veronica.l.k@gmail.com

ABSTRAK

Kecamatan Pantar Tengah merupakan daerah penghasil mete terbesar di Kabupaten Alor. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Kabupaten Alor, luas areal tanaman mete Pantar Tengah pada tahun 2018 yaitu 2.005 Ha, dan total jumlah produksi pada tahun 2017 yaitu 1.282 ton. Selama ini, masyarakat memanen buah mete gelondong untuk dijual, sedangkan buah semu hanya dibiarkan terbuang di kebun, atau dijadikan makanan untuk ternak. Buah semu jambu mete memiliki komposisi yang potensial untuk dimanfaatkan lebih lanjut. Buah semu jambu mete memiliki sejumlah kandungan gula yang apabila difermentasi akan menghasilkan minuman beralkohol. Tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini yaitu melatih pemuda/i di Desa Delaki untuk memanfaatkan buah semu jambu mete menjadi minuman beralkohol. Minuman ini dapat dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai wine alternatif dalam acara perjamuan kudus di gereja. Kegiatan pelatihan dilakukan dengan beberapa tahapan yaitu tanya jawab terkait pemanfaatan buah mete, sosialisasi tentang nilai gizi buah semu jambu mete dan potensinya menjadi minuman beralkohol, penyampaian prosedur pembuatan wine mete, dan eksperimen. Diakhir kegiatan, peserta dibekali juga dengan penjelasan umum terkait analisis keuntungan usaha produksi wine mete. Sangat berharap bahwa pengetahuan dan keterampilan yang telah diperoleh dapat berlanjut untuk memanfaatkan buah semu jambu mete menjadi produk bernilai ekonomi di desa.

Kata kunci : alkohol, alor, fermentasi, jambu mete, perjamuan kudus

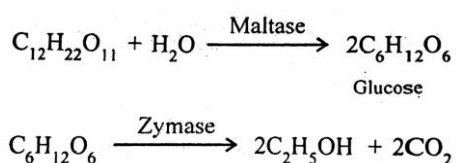
PENDAHULUAN

Tanaman perkebunan di Kabupaten Alor dengan jumlah produksi terbesar pada tahun 2018 ialah jambu mete yaitu sebanyak 4.856 ton (BPS, 2019) dengan jumlah terbanyak dari Kecamatan Pantar Tengah yaitu senilai 1.282 ton (BPS, 2018). Potensi pengembangan produk dari jambu mete di Alor cukup tinggi melihat produksinya yang cukup tinggi. Jambu mete (*Anarcadium occidentale* L.) merupakan buah dari tanaman yang tumbuh pada daerah tropis seperti Indonesia, termasuk Kabupaten Alor. Tanaman ini dikenal di Alor dengan sebutan yang sedikit berbeda yaitu Jambu *Mente*. Buah jambu mete terdiri dari buah semu (*casew apple*) yang berupa bagian lunak dengan bentuk seperti buah *pear*, dan bagian gelondong yang berbentuk seperti ginjal (Gambar 1). Buah semu jambu mete memiliki aneka warna seperti merah, kuning dan orange dengan ukuran yang juga beragam tergantung pada jenis tanaman atau pun kondisi lingkungan tempat tumbuh tanaman.



Gambar 1. Buah Jambu Mete (Suparti, 2022): a) casew apple, b) buah gelondong

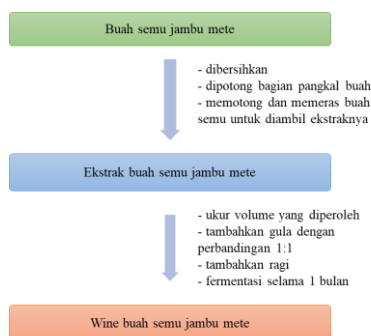
Selama ini, pemanfaatan jambu mete oleh masyarakat di Alor masih sebatas pada menjual buah gelondong, sedangkan buah semu dibiarkan terbuang begitu saja tanpa pemanfaatan lebih lanjut. Meskipun dapat dimakan langsung dalam keadaan segar, namun tetap saja masih terdapat banyak buah semu jambu yang terbuang atau dijadikan makanan ternak. Buah semu jambu mete memiliki kandungan gizi seperti karbohidrat (gula), protein, lemak, air, serat, kalsium, fosfor, dan besi, sejumlah vitamin yaitu B1, B2, B3 dan C, serta metabolit sekunder seperti tanin (Anwar, 2017), polifenol, asam anakardat dan kardol yang berperan sebagai antibakteri (Aulia, 2003; Kristiana, 2004). Komposisi gula dan karbohidrat dalam buah semu jambu mete berpotensi untuk difermentasi menjadi minuman beralkohol. Reaksi perubahan gula menjadi alkohol oleh bakteri *Saccharomices cereviceae* dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Reaksi perubahan gula menjadi alkohol

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian dilakukan pada tahun 2022 di Desa Delaki, Kecamatan Pantar Tengah, Kabupaten Alor. Kegiatan ini diinisiasi oleh Stube Hemat Yogyakarta, serta berkolaborasi dengan mahasiswa Kegiatan Belajar dan Pendampingan Masyarakat (KBPM) Universitas Tribuana Kalabahi. Sasaran dari kegiatan ini yaitu pemuda Desa Delaki. Tujuan dari kegiatan ini yaitu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan anak muda dalam mengolah sumber daya alam lokal menjadi produk yang bernilai ekonomi tinggi. Tujuan spesifiknya ialah meningkatkan kemampuan pemuda dalam mengolah buah semu jambu mete menjadi minuman beralkohol yang digunakan dalam ibadah perjamuan kudus di gereja. Metode yang diterapkan dalam pelaksanaan kegiatan ini yaitu tanya-jawab, ceramah dan eksperimen. Tahapan kegiatan terdiri dari tanya jawab terkait pemanfaatan buah mente, sosialisasi tentang nilai gizi buah semu jambu mente dan potensinya menjadi minuman beralkohol, penyampaian prosedur pembuatan *wine* mete, dan eksperimen/praktik pembuatan produk (Rincian pada Gambar 2). Tahapan akhir yaitu peserta dibekali dengan penjelasan umum terkait analisis keuntungan usaha produksi wine mete.



Gambar 2. Bagan eksperimen pembuatan wine buah semu jambu mete

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahapan Sosialisasi

Pada tahapan ini, pemateri mengawali dengan menanyakan kepada setiap peserta terkait jumlah tanaman mete yang dimiliki, jumlah produksi setiap kali panen, pendapatan kotor setiap tahun dari menjual gelondong mete dan pemanfaatan buah semu jambu mete. Semua peserta memiliki kebun jambu mete dan beberapa hanya menanam 2-3 pohon di halaman rumah. Sejumlah 100% peserta menjual buah mete gelondong kepada pedagang pengumpul dengan kisaran harga Rp. 13.000 hingga Rp. 25.000 per-kilogram. Buah semu jambu mete belum dimanfaatkan secara maksimal. Ketika musim panen, petani mete hanya mengambil buah gelondong mete, sedangkan buah semu jambu mete dibiarkan begitu saja di bawah pohon. Setelah menerima informasi, pemateri melanjutkan dengan: 1) penyampaian nilai gizi dari buah semu jambu mete, 2) potensi mengubah cairan buah semu jambu mete menjadi minuman beralkohol (memberi contoh seperti proses fermentasi tuak), dan 3) pengenalan alat bahan dan penyampaian tahapan pembuatan wine jambu mete (Gambar 3).



Gambar 3. Penyampaian tahapan pembuatan wine jambu mete

Tahapan Pelatihan



Gambar 4. Ekperimen pembuatan wine mete

Pelatihan dilakukan langsung oleh peserta dengan instruksi terbatas dari pemateri, dengan tujuan untuk memastikan peserta menangkap penjelasan saat materi sebelumnya (Gambar 4). Peserta bekerja sama dan berbagi peran dalam proses eksperimen sesuai dengan metode yang telah disampaikan. Proses fermentasi dilakukan selama 1 bulan dengan pengamatan dilakukan secara mandiri oleh peserta di desa, dan selanjutnya dipanen (Gambar 5) sesuai dengan arahan dari pemateri.



Gambar 5. Wine mete hasil fermentasi

Tahapan Analisis Keuntungan Usaha

Analisis usaha produk wine mete perlu disampaikan kepada peserta dengan tujuan agar peserta termotivasi untuk menerapkannya sebagai usaha anak muda di desa Delaki. Tabel 1 menyajikan uraian singkat analisis usaha berdasarkan alat dan bahan yang digunakan dalam kegiatan satu hari.

Tabel 1. Analisis usaha wine mete

No	Uraian Pengeluaran	Harga	Biaya harian
1	Biaya peralatan (estimasi penggunaan 6 bulan)	160.000	5.500
2	Biaya bahan (satu kali produksi ukuran 5L)	145.000	145.000
3	Tenaga kerja (2 orang/ hari)	100.000	100.000
	Total pengeluaran harian		250.500

Sekali proses produksi skala kecil menghasilkan 15 botol wine berukuran 300 mL. Apabila dijual dengan harga Rp.30.000 per botol, maka pendapatan senilai Rp. 450.000. Dengan demikian, keuntungan dari satu kali produksi skala kecil yaitu Rp.450.000 - Rp.250.000 yaitu Rp. 200.000/hari. Jika produksi dilakukan setiap hari, maka kisaran keuntungan yaitu Rp.200.000 dikali 20 hari yaitu Rp.4.000.000. Keuntungan dapat ditingkatkan dengan skala produksi yang lebih besar.

KESIMPULAN

Tanaman jambu mete memiliki potensi yang cukup menjanjikan dalam upaya peningkatan ekonomi masyarakat desa Delaki. Selain dengan menjual buah gelondong, masyarakat dapat memanfaatkan buah semu jambu mete menjadi minuman beralkohol untuk digunakan dalam ritual keagamaan.

DAFTAR PUSTAKA

BPS. (2018). Kabupaten Alor dalam Angka. Alor: BPS.

BPS. (2019). Kabupaten Alor dalam Angka. Alor: BPS.

Suparti, A. 2022. Mongabay-Situs Berita Lingkungan. Diakses pada 05 Oktober 2023, dari <https://www.mongabay.co.id/2022/09/30/jambu-mete-yang-bukan-keluarga-jambu/>

- Anwar, Y. A. S. 2017. Antioxidant Activity of Cashew Apple Dreg Extract and Their Effect in Traditional Processing of Coconut Oil. *ALCHEMY Jurnal Penelitian Kimia*, 13(1), 17. <https://doi.org/10.20961/alchemy.13.1.4172.17-28>
- Aulia, U. S. B. 2003. Identifikasi Vitamin C pada Buah Semu Jambu Mete (*Anacardium occidentale*, L) menggunakan Spektrofotometri UV-VIS. Skripsi. Universitas Islam Indonesia.
- Kristiana, D. 2004. Analisis Flavonoid dalam Ekstrak Bunga, Daun dan Buah Semu Jambu Mete (*Anacardium Occidental* L.) secara Spektrofotometri UV-VIS.