

Pemberdayaan Masyarakat melalui Pemanfaatan Biji Karet Sebagai Produk Olahan Emping, di Desa Berancah, Kecamatan Bantan, Kabupaten Bengkalis

Zulfikar Hasan¹, Agus Rinandi Prabowo², Askana Fikriana³

¹Department of Islamic Banking and Center for Research and Community Service at STAIN Bengkalis Riau Indonesia, ²Department of Islamic Banking, ³Department of Siyasa Syar'iyah STAIN Bengkalis Riau

*Corresponding author

E-mail: zulfikarhasan61@gmail.com

Article History:

Received: Desember 2022

Revised: Desember 2022

Accepted: Desember 2022

Abstract: Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini merupakan salah satu bagian dari Tri Dharma perguruan tinggi yang harus dilakukan oleh akademika khususnya bagi tenaga pendidik (dosen). Kegiatan yang dilakukan dalam pengabdian ini adalah pemanfaatan biji karet sebagai olahan keripik bagi ibu-ibu buruh perkebunan karet di Desa Berancah Kecamatan Bantan Kabupaten Bengkalis dengan tujuan untuk menambah pengetahuan dan pendapatan mereka dengan adanya pemanfaatan biji getah tersebut diharapkan ibu-ibu buruh perkebunan karet dapat memanfaatkan olahan biji karet itu menjadi olahan makanan ringan.

Keywords:

Keripik Biji Karet, Pendapatan

Pendahuluan

Indonesia merupakan negara penghasil karet terbesar di dunia setelah Thailand dan Malaysia. Produksi karet nasional Indonesia pada tahun 2021 mencapai 2,751 juta ton, dan diperkirakan Indonesia akan menjadi produsen karet terbesar di dunia, Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (BPS)(Hasan, 2020). Karet yang mempunyai nama latin *hevea brasiliensis muellarg* merupakan komoditas pertanian penting di Indonesia. Negara Indonesia merupakan negara penghasil karet terbesar kedua di dunia. Selain menghasilkan lateks, perkebunan karet juga menghasilkan biji karet yang dapat dimanfaatkan menjadi minyak, hal ini lantaran kandungan minyak dalam biji yang cukup tinggi. Untuk kandungan gizi yang terdapat pada biji karet dan dibutuhkan tubuh, berdasarkan hasil uji di Balai Riset dan Standardisasi Industri, biji karet mengandung lemak 40,9%, protein 15,6% dan karbohidrat 31,6%.

Berbicara masalah perkebunan karet tentunya kita tidak lepas berbicara tentang biji karetnya. Tentu ini menjadi sesuatu yang sangat menguntungkan jika hal tersebut dapat dimanfaatkan secara tepat guna, misalnya dijadikan bibit unggul atau juga dijadikan sebagai bahan makanan tetapi fakta di lapangan menggambarkan bahwa petani karet masih banyak yang tidak memanfaatkan keunggulan dari biji karet itu sendiri.

Desa Berancah Kecamatan Bantan Kabupaten Bengkalis merupakan desa yang memiliki perkebunan karet. tanaman karet menghasilkan buah yang berbentuk unik karena buah terdiri atas ruang-ruang tertentu. Buah akan masak pada umur enam bulan, buah akan pecah biji karet terlepas dari batoknya. Satu hektar perkebunan karet dapat menghasilkan 3.000-450.000 biji /ha/tahun dengan berat 2-4 gram/biji, satu hektar perkebunan karet dapat menghasilkan 6 -1800 kg biji karet (Agus Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri, 2012). Biji karet memiliki potensi gizi yang memadai (Rivai, et al., 2015) (Evadila, 2016). Minyak nabati pada biji karet tergolong tinggi, begitu pula dengan kandungan asam lemak tak jenuhnya, sehingga biji karet memiliki potensi menjadi bahan baku pembuatan makanan. Dalam sebuah penelitian yang dilakukan oleh Agus (2022) dalam jurnal Agus Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri, menemukan bahwa biji karet juga mempunyai potensi tinggi yang dapat dijadikan produk olahan yang bergizi. Biji karet memiliki kandungan protein dan asam amino yang banyak dibutuhkan tubuh (Anggaran et al., 2013).

Minimnya penghasilan masyarakat sekitar perkebunan, membuat kesejahteraan masyarakat sekitar perkebunan berada pada tingkat pendapatan menengah ke bawah. Akses informasi teknologi pada masyarakat sangat terbatas. Kegiatan masyarakat terutama ibu-ibu di sekitar perkebunan karet sangat monoton. Kegiatan sehari-hari hanya mengurus rumah dan membantu suami menyadap karet atau menjadi buruh harian yang hanya dikontrak pada saat perkebunan membutuhkan tenaga kerja (Arisa et al., 2021).

Biji karet selama ini hampir tidak mempunyai nilai ekonomis sama sekali dan hanya dimanfaatkan sebagai benih generatif pohon karet saja padahal biji karet memiliki kandungan minyak nabati yang tinggi dan memiliki asam lemak tak jenuh yang tinggi sehingga cocok sebagai bahan baku pembuatan makanan yang sehat. Salah satu alternatif produk olahan yang dapat dibuat dari biji karet adalah kripik. Banyak para penyadap karet yang membiarkan biji karet berjatuhan dan membusuk, padahal jika mereka mau mencari biji karet tersebut banyak keuntungan yang mereka dapat.

Mereka bisa mengambil biji karet disela-sela waktu luang untuk menyadap karet. Pagi hari mereka menyadap karet pada pukul 06.00 s/d. 10.00 WIB, setelah selesai menyadap karet mereka berhenti untuk menunggu getah karet terisi penuh. Biasanya getah karet terisi penuh pada waktu sore hari, sedangkan siang harinya mereka istirahat. Untuk mengisi waktu istirahatnya, mereka bisa menggunakan waktunya untuk mengambil biji karet.

Mengutip Penelitian Listyati (2012) dalam jurnal Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri, menemukan biji karet juga punya potensi tinggi yang dapat dijadikan produk olahan bergizi. Biji karet memiliki kandungan protein dan asam amino yang banyak dibutuhkan tubuh.

Minimnya penghasilan masyarakat sekitar perkebunan, membuat kesejahteraan masyarakat sekitar perkebunan berada pada tingkat pendapatan menengah ke bawah. Akses informasi teknologi pada masyarakat sangat terbatas.

Menurut Jeni Kamase dan St.Sukmawati.S, kegiatan masyarakat terutama ibu-ibu di sekitar perkebunan karet sangat monoton. Setiap harinya hanya mengurus rumah dan membantu suami menyadap karet atau menjadi buruh harian yang hanya dikontrak pada saat perkebunan membutuhkan tenaga kerja. Biji karet selama ini hampir tidak mempunyai nilai ekonomis sama sekali dan hanya dimanfaatkan sebagai benih generatif pohon karet saja.

Padahal, biji karet memiliki kandungan minyak nabati yang tinggi dan memiliki asam lemak tak jenuh yang tinggi sehingga cocok sebagai bahan baku pembuatan makanan yang sehat.

Salah satu alternatif produk olahan yang dapat dibuat dari biji karet adalah kripik. Banyak para penyadap karet yang membiarkan biji karet berjatuh dan membusuk, padahal jika mereka mau mencari biji karet tersebut banyak keuntungan yang mereka dapat.

Namun sayangnya mereka masih belum mengetahui fungsi dari biji karet yang bisa dijadikan makanan layak konsumsi, mereka beranggapan bahwa mencari biji karet hanya membuang waktu saja dan pengolahan biji karet pun tidak mudah. Setelah menyadap karet, mereka lebih suka untuk pulang ke rumah dan istirahat sambil menunggu waktu pengambilan getah karet yang telah terisi penuh hal ini terlihat jika inovasi daerah masih sangatlah minim.

Berdasarkan hasil kajian di lapangan, ada beberapa temuan pokok tentang potensi dan masalah kehidupan masyarakat sekitar perkebunan karet di desa Berancah kecamatan Bantan yang perlu mendapat perhatian. Pertama, terdapat biji karet yang melimpah dan belum dimanfaatkan. Kedua, biji karet memiliki nilai gizi yang tinggi. Ketiga, ibu-ibu Pekerja Perkebunan Karet yang dapat berpotensi membantu meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan Keempat, kesejahteraan masyarakat masih kurang untuk mencukupi kebutuhan rumah tangga. Kelima, kegiatan masyarakat yang monoton dan akses informasi teknologi masih kurang.

Program kegiatan pengabdian kepada masyarakat bagi mahasiswa STAIN Bengkalis mencoba melakukan mitra dengan pihak ibu-ibu dalam rangka pembuatan jenis makanan camilan kripik ibu rumah tangga, sekaligus memberi pengetahuan dan keterampilan berbasis Ipteks yang nantinya pihak ibu rumah tangga diharapkan memiliki keterampilan pengolahan tempe dari bahan baku biji karet sebagai salah satu ciri makanan khas. program pengabdian kepada masyarakat yang akan dilakukan di desa Berancah kecamatan Bantan kabupaten Bengkalis untuk membantu meningkatkan keterampilan cara pengolahan kripik emping berbahan dasar biji karet dengan penerapan teknologi tepat guna yang selama ini belum pernah dilakukan, selain sebagai sumber bahan makanan, juga dapat menjadi salah satu sumber menambah pendapatan.

Program kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang akan dilakukan di desa Berancah kecamatan Bantan kabupaten Bengkalis ini melalui modal kemitraan yang kegiatannya adalah pengolahan biji karet menjadi kripik emping dengan pertimbangan Memberdayakan potensi ibu rumah tangga melalui aksi program pengolahan kripik emping yang dapat memberi nilai ekonomi dan nilai sosial.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini perlu dilakukan untuk menjawab tantangan dan permasalahan yang dihadapi masyarakat terutama masyarakat desa Berancah, kecamatan Bantan kabupaten Bengkalis yaitu tantangan dibidang ekonomi. Perlu membangkitkan minat dan gairah masyarakat desa Berancah kecamatan Bantan kabupaten Bengkalis sebagai mitra untuk mengembangkan unit usaha kecil-menengah (UKM) berbasis Ipteks, dan mengedukasi masyarakat untuk lebih memanfaatkan potensi yang ada pada biji karet.

Berdasarkan uraian sebelumnya, maka kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, diharapkan pada permasalahan yang harus dijawab: Program pengabdian kepada masyarakat mengenai pengolahan biji karet menjadi kripik di desa Berancah kecamatan Bantan

kabupaten Bengkalis belum pernah dilakukan namun memiliki potensi untuk meningkatkan keterampilan, nilai konsumsi, dan pendapatan hasil pengolahan biji karet menjadi keripik emping akan mengalami kendala, terutama dari aspek pemasaran.

Metode Pelaksanaan

Dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat pada desa Berancah kecamatan Bantan kabupaten Bengkalis sebagai mitra dapat dilakukan dengan menggunakan metode sebagai berikut :

1. Metode Sosialisasi

Metode ini digunakan dengan tujuan mendatangi desa Berancah kecamatan Bantan kabupaten Bengkalis sebanyak satu kali kunjungan dan menyampaikan maksud dan tujuan serta rencana kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui kegiatan pengelolaan biji karet menjadi keripik emping yang renyah (Nugrahani, 2014).

2. Metode Penyuluhan

Metode ini bertujuan untuk memberikan penjelasan mengenai cara pengolahan biji karet menjadi keripik emping, serta manfaat yang diperoleh baik dari aspek konsumsi dalam hal ini nilai gizi yang dikandung maupun dari aspek pendapatan (Ikra et al., 2021).

3. Metode Praktik-Penyuluhan

Metode dilakukan dengan mempraktikkan secara langsung tentang cara membuat keripik emping berbahan biji karet. Setiap anggota yang hadir diharapkan dapat mengetahui cara membuat keripik emping berbahan biji karet dengan tahap-tahap (proses) sebagai berikut :

- a. Menyiapkan seluruh bahan dan peralatan yang diperlukan
- b. Mempraktikkan atau memperagakan cara pengolahan keripik emping berbahan dasar biji karet yang meliputi :
 - 1) Biji karet dipisahkan dari cangkangnya
 - 2) Direndam menggunakan air bersih selama dua hari dua malam (2x24 Jam) lalu ditiriskan (selama perendaman air harus selalu diganti, minimal setiap pagi)
 - 3) Direbus dengan menggunakan air garam hingga mendidih dan ditiriskan
 - 4) Dijemur sampai biji karet benar-benar kering
 - 5) Dipipihkan
 - 6) Digoreng hingga berubah warna menjadi kekuningan
 - 7) Tiriskan lalu campur dengan rasa yang diinginkan

4. Rencana Kegiatan

Berdasarkan uraian di atas, maka program pengabdian yang akan dilakukan diuraikan sebagai berikut :

- a. Tahapan Pertama : Memberi penyuluhan, penjelasan tentang cara pengolahan keripik emping biji karet, terutama kaitannya pemasaran, konsumsi, dan pendapatan.
- b. Tahapan Kedua : Memberi pelatihan atau praktik cara mengolah biji karet menjadi keripik emping yang renyah. Diharapkan semua peserta yang ikut dalam kegiatan ini sudah bisa mempraktikkan cara membuat keripik emping berbahan dasar biji karet.
- c. Tahap Ketiga : Melakukan monitoring dan evaluasi pada kelompok masyarakat sasaran yang telah ikut berpartisipasi dalam kegiatan ini.

Tujuannya untuk mengetahui kemandirian masyarakat sasaran dalam membuat (mengolah) biji karet menjadi keripik emping yang renyah. Sosialisasi dan Bimbingan Pemanfaatan Biji karet menjadi Keripik Emping sebagai komoditas pangan UKM Masyarakat bertujuan untuk meningkatkan kreativitas ibu-ibu pekerja kebun karet dan juga meningkatkan perekonomian mereka. Selain itu, ketersediaan bahan biji karet di desa Berancah kecamatan Bantan kabupaten Bengkalis juga cukup banyak, dan meningkatkan potensi dari ibu-ibu pekerja kebun karet. Keripik Emping biji karet sangat mudah diolah dan sangat mudah memperoleh bahan bakunya dalam hal ini bahan yang akan digunakan dalam membuat kripik emping adalah biji karet yang biasanya tidak dipergunakan oleh masyarakat sekitar dan hanya dibuang begitu saja. "Sehubungan dengan itu, pemanfaatan biji karet akan dibuat menjadi makanan yang lebih bermanfaat bagi masyarakat".

Hasil Dan Pembahasan

1. Proses Pembuatan Keripik Emping Biji Karet

Biji karet mentah perlu diolah untuk menghilangkan racun pada proses awal, sehingga kandungan racun di dalam biji karet hilang. Proses penghilangan racun dari biji karet tersebut dilakukan dengan cara direbus, kemudian direndam selama tiga hari untuk menghilangkan racunnya. Setelah melalui tahapan proses tersebut, biji karet yang sudah direbus dan direndam selama tiga hari, selanjutnya bisa diolah dan dibuat berbagai macam makanan, seperti tempe dan kripik. Siapkan biji karet sebanyak 1 kilogram. Biji karet dicuci bersih untuk menghilangkan kotoran pada kulit biji. Selanjutnya, biji karet dibuang kulitnya dengan cara memecahkannya.

Setelah terpisah dari kulitnya, daging biji direndam selama 1×24 jam. Setelah direndam, kemudian rebus selama 1 jam. Tiriskan dan biarkan hingga dingin, setelah dingin air rebusan di buang lalu buang bakal daun yang terdapat di dalam biji. Belah biji karet menjadi dua bagian, kemudian buang bagian tengah yang menempel di dalam biji karet. Bagian tengah tersebut yang dapat menyebabkan adanya racun. Rendam biji karet selama 3 hari, selama proses merendam, gantilah air rendaman setiap harinya di pagi hari dan sore hari. Agar biji karet benar-benar bersih dan juga kandungan racun dapat hilang. Setelah 3 hari direndam, tiriskanlah kemudian langsung digoreng ataupun disambal sesuai dengan selera.

2. Proses Pengemasan

Setelah proses pembuatan kripik emping biji karet selesai selanjutnya diberikan pelatihan pengemasan dan pemberian label. Proses pengemasan ini perlu agar mitra dapat mengetahui wadah yang bagaimana sebaiknya yang digunakan untuk mengemas agar terlihat menarik. Kemasan yang digunakan bisa dari plastik gula yang bening (transparan) atau wadah yang lain (aluminium foil). Setelah pengemasan selesai lalu diberi label. Sebaiknya label di desain dengan tulisan, nama produk dan gambar yang menarik.

Biji karet memiliki kandungan minyak nabati yang tinggi dan memiliki asam lemak tak jenuh yang tinggi sehingga cocok sebagai bahan baku pembuatan makanan yang sehat. Kegiatan ini melibatkan mitra secara langsung dan disaksikan oleh ibu Kepala Desa Bontomangiri, Kec. Bulukumpa, Kab. Bulukumpa mulai dari persiapan, penyediaan sarana tempat pelatihan, sampai terlaksananya kegiatan tersebut.

Berdasarkan hasil kajian lapangan, ada beberapa temuan pokok tentang potensi dan masalah kehidupan masyarakat sekitar perkebunan karet di Desa Berancah Kecamatan Batan perlu dapat perhatian.

Pertama, terdapat biji karet melimpah dan belum dimanfaatkan. Kedua, biji karet memiliki nilai gizi tinggi. Ketiga, ibu-ibu (istri pekerja perkebunan karet) berpotensi membantu meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Keempat, kesejahteraan masyarakat masih kurang untuk mencukupi kebutuhan rumah tangga. Kelima, kegiatan masyarakat yang monoton dan akses informasi teknologi masih kurang.

Pengabdian kepada Masyarakat bagi dosen STAIN Bengkalis mencoba bermitra pihak ibu-ibu (istri pekerja kebun karet) dalam rangka pembuatan jenis makanan camilan keripik ibu rumah tangga. Sekaligus beri pengetahuan dan keterampilan berbasis Iptek yang nantinya pihak ibu rumah tangga diharapkan memiliki keterampilan pengolahan emping dari bahan baku biji karet sebagai salah satu ciri makanan khas.

Pengabdian kepada Masyarakat dilakukan di Desa Berancah Kecamatan Bantan untuk membantu meningkatkan keterampilan cara pengolahan kripik emping berbahan dasar biji karet. Caranya dengan penerapan teknologi tepat guna yang belum pernah dilakukan. Pengabdian kepada Masyarakat perlu dilakukan untuk menjawab tantangan dan permasalahan yang dihadapi masyarakat, terutama warga Desa Berancah, Kecamatan Bantan yaitu tantangan dibidang ekonomi.

Perlu membangkitkan minat dan gairah masyarakat Desa Bontomangiri, sebagai mitra mengembangkan unit usaha kecil-menengah (UKM) berbasis Ipteks. Juga mengedukasi masyarakat untuk lebih memanfaatkan potensi yang ada pada biji karet. Selanjutnya Pengabdian kepada Masyarakat diharapkan menjawab permasalahan, pengolahan biji karet menjadi keripik di Desa Berancah yang belum pernah dilakukan, padahal memiliki potensi meningkatkan keterampilan, nilai konsumsi, dan pendapatan.

Metode pelaksanaannya, sosialisasi, penyuluhan dan praktek penyuluhan. Selanjutnya rencana kegiatan, program pengabdian yang dilakukan, penyuluhan, penjelasan tentang cara pengolahan keripik emping biji karet, terutama kaitannya pemasaran, konsumsi, dan pendapatan. Tahapan berikutnya, pelatihan/praktik cara mengolah biji karet jadi keripik emping renyah. Diharapkan semua peserta dapat praktikkannya. Tahap selanjutnya, monitoring dan evaluasi pada kelompok masyarakat sasaran yang telah ikut berpartisipasi dalam kegiatan ini.

Sosialisasi dan Bimbingan Pemanfaatan Biji karet menjadi Keripik Emping sebagai komoditas pangan UKM Masyarakat ini bertujuan, meningkatkan kreativitas ibu-ibu pekerja kebun karet dan juga meningkatkan perekonomian mereka. Sebelum pelatihan terlebih dulu penyuluhan dan sosialisasi. Terutama bagaimana mentransfer inovasi ke anggota kelompok mitra (ibu-ibu pekerja kebun karet) untuk menambah pengetahuan. Targetnya, terjadi perubahan kognitif. Artinya pola pikir di rubah terlebih dulu untuk memudahkan pelaksanaan program Pengabdian kepada Masyarakat.

Akhir dari kegiatan, proses Pengemasan. Setelah proses pembuatan kripik emping biji karet selesai, selanjutnya diberikan pelatihan pengemasan dan pemberian label. Proses pengemasan perlu, agar mitra mengetahui wadah yang sebaiknya digunakan mengemas agar

terlihat menarik. Kemasan yang digunakan bisa dari bahan plastik gula bening (transparan) atau wadah yang lain (aluminium foil).

DAFTAR PUSTAKA

- Anggaran, T., Urusan, U., Kegiatan, P., & Jasa, B. (2013). Manajemen Komunikasi Dinas Pariwisata Kebudayaan, Kepemudaan Dan Olahraga Dalam Mengembangkan Potensi Desa Wisata Di Kabupaten Bengkalis. *Komunikasi*, XIII(2010), 1–55.
- Arisa, S., Sukendi, S., & Syahril, S. (2021). Strategi Pengembangan Ekowisata Bahari Selat Baru Kabupaten Bengkalis. *Jurnal Ilmu Lingkungan*, 15(1), 45. <https://doi.org/10.31258/jil.15.1.p.45-53>
- Evadila, E. (2016). Tari Tradisi Dagong Pada Upacara Perkawinan Di Desa Bantan Tengah Kecamatan Bantan Kabupaten Bengkalis Provinsi Riau. *Koba*, Vol 3(2), Halaman 10. <https://journal.uir.ac.id/index.php/koba/article/view/1351>
- Habib, I.M., Sukamto, D.S., Maharani., L. 2015. *IbM Perkebunan karet dalam memanfaatkan biji karet untuk bahan baku pembuat tempe bergizi*. Laporan Pengabdian Kepada Masyarakat. Simlitabmas Dirjen DIKTI.
- Hasan, Z. (2020). Economic Globalization: Impacts On Indonesian Import-Export Statistics. *Al-Amwal : Jurnal Ekonomi Dan Perbankan Syari'ah*, 12(2), 139. <https://doi.org/10.24235/amwal.v12i2.7085>
- Ikra, S. S., Rahman, M. A., Wanke, P., & Azad, M. A. K. (2021). Islamic banking efficiency literature (2000–2020): a bibliometric analysis and research front mapping. *International Journal of Islamic and Middle Eastern Finance and Management*, 14(5), 1043–1060. <https://doi.org/10.1108/IMEFM-05-2020-0226>
- Listyati, D. 2012. *Potensi biji karet sebagai produk olahan tempe yang bergizi*. *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*. Vol. 18 No. 3 hal. 12-15.
- Nugrahani, F. (2014). *Metode Penelitian Kualitatif dalam Penelitian Pendidikan Bahasa*. Cakra Books.
- Rivai, R.R., Damayanti, F., Handayani, M. (2015). *Pengembangan potensi biji karet (Hevea brasiliensis) sebagai bahan pangan alternatif di Bengkulu Utara*. *Prosiding Seminar Nasional Masyarakat Biodiversitas Indonesia*. 1 (2) : 343-346.
- Sutomo, (2006) *Pengembangan Pemasaran Produk Olahan Makanan Ringan* Jakarta: Hal 122.
- Wizna, Mirnawati, N Jamarun dan Y. Zuryani. 2000. *Pemanfaatan Produk Fermentasi Biji Karet dengan Rhizopus oligosporus dalam Ransum Ayam Broiler*. *Prosiding Seminar Nasional Peternakan dan Veteriner*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Pertanian Bogor. Hal 296- 299