

Sosialisasi dan Pelatihan Pemanfaatan Limbah Biji Nangka Untuk Pembuatan Rempeyek Biji Nangka (REJIKA) di Desa Margo Mulyo, Kecamatan Mesuji Timur, Mesuji, Lampung

Izzah Safina An-Najjah¹, Ardan Maulana², Naufal Dani Fauzan³,
Fattur Rachman⁴, Erninda Octalyani⁵

^{1, 2, 3} Jurusan Agronomi dan Hortikultura, Universitas Lampung

⁴ Jurusan Ilmu Tanah, Universitas Lampung

⁵ Jurusan Agroteknologi, Universitas Lampung

¹ izzahsafinaan@gmail.com; ² ardanmaulana17@gmail.com; ³ naufaldani1201@gmail.com;
⁴ fatturrachman99@gmail.com; ⁵ ernindaoctalyani98@gmail.com

Abstrak

Desa Margo Mulyo adalah desa yang berada di kecamatan Mesuji Timur, Kabupaten Mesuji. Mayoritas masyarakat desa Margo Mulyo memiliki komoditas tanaman nangka sebagai pilihan tanaman yang dibudidayakan di halaman rumahnya. Kondisi lahan di Mesuji Timur terdiri dari lahan kering dan lahan gambut (rawa – rawa) yang diasumsikan kurang subur untuk ditanami komoditas tanaman pertanian lainnya. Pemanfaatan lahan ultisol di Mesuji di bidang pertanian dapat melalui pemilihan jenis tanaman yang tepat. Pemilihan tanaman nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) dianggap sesuai karena tanaman nangka merupakan tanaman tropis yang memiliki struktur perakaran yang tunggang mampu menembus tanah cukup dalam sehingga bisa tumbuh dengan baik. Pemanenan tanaman nangka dapat dilakukan saat buah nangka masih muda maupun sudah matang. Pada buah nangka terdapat biji nangka yang biasanya banyak terbuang setelah dikonsumsi buahnya, walaupun biji nangka dapat diolah untuk dijadikan makanan. Oleh karena itu, kegiatan sosialisasi dan pelatihan bertujuan memberdayakan masyarakat dalam aspek *sustainability* yang menjadikan limbah tanaman nangka menjadi sebuah produk makanan rempeyek biji nangka (REJIKA) dan menjadikan kegiatan ini untuk di bidang ekonomi kreatif di Desa Margo Mulyo.

Kata Kunci: *biji nangka, limbah, sustainability, ekonomi kreatif*

Pendahuluan

Desa Margo Mulyo adalah salah satu dari 17 desa yang berada di kecamatan Mesuji Timur, kabupaten Mesuji, provinsi Lampung. Komoditas unggulan dari Desa Margo Mulyo yaitu tanaman nangka mini (*Artocarpus Heterophyllus*) karena jumlahnya yang sangat banyak yang diawali dari bantuan berupa pemberian bibit nangka mini sebanyak 150 bibit dari bupati setempat sebagai salah satu upaya pemerintah kabupaten mesuji untuk pengembangan pangan melalui program pemanfaatan pekarangan dan lahan (P2L) serta bermanfaat bagi warga sekitar dan

dapat bernilai ekonomis, dengan tercukupinya gizi dan nutrisi dengan konsumsi buah dalam menjaga kesehatan.

Sebagaimana masyarakat desa yang belum optimal dalam memanfaatkan biji nangka yang berlimpah saat musim panen raya buah nangka dengan melalui kegiatan ini dapat membangun aspek perekonomian desa Margo Mulyo dengan memproduksi rempeyek biji nangka (REJIKA) sebagai bentuk kegiatan ekonomi kreatif yang diciptakan oleh masyarakat serta mampu menciptakan kondisi lingkungan berkelanjutan (*sustainable*) bebas dari limbah biji nangka sehingga bersifat *sustainability business* dapat diartikan melakukan kegiatan bisnis dengan meminimalisir dampak negatif terhadap lingkungan dan masyarakat.

Pemanfaatan yang berasal dari biji nangka masih sangat rendah dibandingkan dengan buah nangka yang sudah sangat banyak pengolahan menjadi makanan. Pemanfaatan biji nangka masih rendah dikarenakan kurangnya masyarakat yang berminat dan kurangnya pengetahuan dalam pengolahan biji nangka. Biji nangka banyak memiliki manfaatnya salah satunya dapat dijadikan bahan baku pembuatan rempeyek biji nangka (REJIKA). Tujuan digunakan biji nangka yaitu sebagai pengganti kacang di rempeyek pada umumnya. Permintaan kacang tanah semakin meningkat tiap tahunnya, membuat harga kacang tanah melonjak dikarenakan adanya kegiatan mengimpor kacang tanah dari negara lain untuk memenuhi kebutuhan kacang tanah.

Menurut Sindumarta et al (2012) biji buah nangka kaya akan gizi. Terutama pada kandungan karbohidrat, potasium atau kalium, fosfor dan lemak. Kandungan energi (165 kcal) dan karbohidrat (36,7 kcal) dalam biji nangka yang cukup tinggi tersebut apabila dibandingkan dengan kandungan yang sama dari nangka muda dan nangka matang membuat biji nangka menjadi pilihan bagi masyarakat di Asia. Biji nangka selain digunakan sebagai salah satu kudapan penangkal rasa lapar, kandungan minyak dalam biji nangka mencapai 11,39%.

Metode Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan pada Januari – Februari 2020 di Desa Margo Mulyo Kecamatan Mesuji Timur, Kabupaten Mesuji dengan sasaran ibu PKK di Desa Margo Mulyo. Bahan – bahan yang digunakan pada kegiatan ini yaitu biji nangka, tepung beras, tepung sagu, kuning telur, santan kelapa, daun jeruk, dan minyak goreng.

Kegiatan pengabdian terhadap masyarakat dilakukan secara bertahap yaitu 1) Dilakukan sosialisasi pentingnya pemanfaatan biji nangka sebagai makanan dan pengetahuan seputar bisnis bersama masyarakat, 2) Dilakukan demo membuat rempeyek biji nangka (REJIKA) bersama ibu – ibu PKK di Balai Desa Margo Mulyo.

Keberhasilan kegiatan pengabdian terhadap masyarakat dilihat dari peningkatan masyarakat di Desa Margo Mulyo telah memproduksi rempeyek biji nangka (REJIKA) menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi. Limbah biji nangka tidak menjadi limbah utama dalam pencemaran lingkungan melainkan mempunyai nilai jual bagi masyarakat di desa tersebut menjadi REJIKA. Untuk harga REJIKA berkisar 5.000 – 7.000 per bungkus.

Hasil dan Pembahasan

Sosialisasi pentingnya pemanfaatan rempeyek biji nangka (REJIKA)

Kegiatan sosialisasi dilakukan bersama masyarakat di Balai Desa Margo Mulyo. Sosialisasi dilakukan untuk memberi pemahaman dari aspek lingkungan dan aspek ekonomi serta pengembangan kemampuan masyarakat terhadap pemanfaatan limbah biji nangka menjadi rempeyek, dan menginformasikan kepada masyarakat terkait diadakannya demo masak rempeyek biji nangka (REJIKA) di balai desa. Menurut Rohman (2013), bahwa manfaat dari biji nangka yaitu dapat mengurangi ketidakstabilan sistem pencernaan, berkhasiat menyembuhkan mual atau sembelit, sumber protein, dan kaya akan gizi.



Gambar 1. Sosialisasi pentingnya pemanfaatan rempeyek biji nangka (REJIKA)

Demo Masak Rempeyek Biji Nangka (REJIKA)

Kegiatan memasak merupakan kegiatan yang sering dilakukan oleh ibu – ibu. Pembuatan rempeyek menggunakan biji nangka menjadi bahan baku utamanya sebagai pengganti kacang tanah dapat menghemat biaya pengeluaran. Menurut BPS (2017), pada kenyataannya produksi kacang tanah dalam negeri masih tergolong rendah pada tahun 2016 produksi kacang tanah sebesar 605 449 ton, jumlah tersebut tidak dapat memenuhi kebutuhan konsumsi kacang tanah dalam negeri sehingga untuk memenuhi kekurangan tersebut pemerintah harus mengimpor kacang tanah dari negara lain pada tahun 2016 negara Indonesia mengimpor kacang tanah sebesar 194.430 ton. Penggunaan biji nangka juga dapat mengurangi limbah biji nangka yang masih sangat belum optimal pemanfaatannya. Hanya sebagian masyarakat yang mampu memanfaatkan biji nangka untuk dikonsumsi dengan cara digoreng, direbus, disangrai, dan dikukus. Kemajuan di teknologi pangan mampu mendorong pengembangan dalam memanfaatkan biji nangka menjadi rempeyek biji nangka (REJIKA) yang diharapkan dapat mengurangi limbah lingkungan dan meningkatkan konsumsi pangan yang lebih variatif.

Kualitas biji nangka yang terbaik yang dimanfaatkan sebagai bahan baku utama pembuatan REJIKA yaitu biji nangka pada buah nangka yang telah tua atau matang, berbentuk biji yang besar, dan kulit biji tidak terkelupas. Biji nangka melewati beberapa proses sebelum dimanfaatkan menjadi rempeyek yaitu perendaman, pencucian, dan pengeringan. Perendaman dan pencucian biji nangka cukup menggunakan air mengalir yang bersih.



Gambar 2. Melakukan demo masak dengan ibu – ibu PKK di balai desa



Gambar 3. Rempeyek Biji Nangka (REJIK)



Gambar 4. Produk Rempeyek Biji Nangka (REJIK) dengan packaging

Kesimpulan

Kegiatan Sosialisasi dan Pelatihan Pemanfaatan Limbah Biji Nangka untuk Pembuatan Rempeyek Biji Nangka (REJIK) di Desa Margo Mulyo, Kecamatan Mesuji Timur, Kabupaten Mesuji dapat disimpulkan bahwa pemanfaatan biji nangka masih belum optimal karena dilatar belakangi oleh sedikitnya minat dan pengetahuan yang kurang di masyarakat. Melalui kegiatan ini biji nangka tidak akan hanya menjadi limbah apabila dimanfaatkan dengan baik, biji nangka memiliki nilai jual yang mampu memberi pengaruh bagi perekonomian di masyarakat, biji nangka memiliki gizi didalamnya apabila dikonsumsi, serta pemanfaatan biji nangka mampu mengurangi kondisi negatif lingkungan dari limbah.

Selain itu, saran yang diberikan dari kegiatan ini yaitu untuk tetap dilanjutkan oleh masyarakat Desa Margo Mulyo karena pemanfaatan biji nangka menjadi rempeyek biji nangka (REJIK) menjadi salah satu bentuk kegiatan ekonomi kreatif yang bersifat berkelanjutan (*sustainability*) yang dapat berdampak dalam menjaga lingkungan serta memberi kesan variatif pangan di Indonesia.

Ucapan Terimakasih

Terimakasih kepada Pak Abdul Hasan selaku Kepala Desa Margo Mulyo, Kecamatan Mesuji Timur, Kabupaten Mesuji yang telah memberikan kesempatan untuk melakukan kegiatan pengabdian masyarakat berupa sosialisasi dan pelatihan, serta rekan-rekan mahasiswa Unila memberikan banyak kontribusi dalam menjalankan kegiatan pengabdian di Desa Margo Mulyo.

Referensi

- Rohman, A. (2013). *Kimia Farmasi Analisis*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar
- Yandri, A.S., Radiman C., Sindumarta, M., & Soemitro, S. (2012). Pengaruh Modifikasi Kimia Terhadap Stabilitas Termal Enzim α -Amilase Dari Bakteri Isolat Lokal Bacillus subtilisITBCCB148. *Jurnal Sains MIPA Universitas Lampung*, 3 (2).
- Badan Pusat Statistik Provinsi Riau. (2017). Produktivitas Tanaman Kacang Tanah 2016. <https://www.bps.go.id/linkTableDinamis/view/id/874> diakses tanggal 16 Maret 2021.