

Submitted: September	Revised: Oktober	Accepted: November
----------------------	------------------	--------------------

**Pemberdayaan Kelompok Tani Kulo Melalui Diversifikasi Pengolahan Kacang Tanah Lokal Desa Teluk Menjadi Susu Dan Selai Kacang Tanah (*Arachis hypogaea*)**

**Hairana<sup>1)</sup>, Sri Novita<sup>2)</sup>, Anisa Susanti<sup>3)</sup>, M. Akbar Hidayatur Rohman<sup>4)</sup>, Itang Ahmad Mahbub<sup>5)</sup>**

<sup>1,3,4</sup>Mahasiswa Program Studi Agroekoteknologi, <sup>2</sup>Mahasiswa Program Studi Agribisnis, <sup>5</sup>Dosen Agroekoteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Jambi

Email: [Novitasri7111@gmail.com](mailto:Novitasri7111@gmail.com)

**Abstrak:** *Kacang tanah merupakan salah satu komoditas dari Desa Teluk Kecamatan Pelayung. Varietas kacang tanah yang ada di Desa Teluk ini adalah garuda jenis besar dengan biji 3-4, sehingga memiliki potensi besar untuk dikembangkan dan dipasarkan di luar desa. Akan tetapi, penjualan kacang tanah hanya dalam bentuk mentahnya saja, tanpa pengolahan lebih lanjut. Melalui kegiatan PPK Ormawa Tymac, institusi perguruan tinggi berperan mentransfer ilmu, dalam hal diversifikasi produk berbasis kacang tanah. Produk yang diolah pada kegiatan ini antara lain susu kacang tanah dan selai kacang tanah. Tim PPK Ormawa Tymac juga memfasilitasi pembuatan NIB, pendaftaran HAKI, membantu mencari mitra dan membuat platform e-commerce (shopee) untuk memasarkan produk. Untuk dapat mencapai tujuan digunakan metode pelaksanaan dengan pendekatan Participatory Rural Appraisal (PRA) yang merupakan pendekatan yang mengedepankan hasil perumusan sesuai dengan kebutuhan dalam penyelenggaraan kegiatan PPK Ormawa Tymac.*

*Kata kunci: Kacang tanah, diversifikasi produk, ppk ormawa tymac*

**Abstract:** Groundnut is one of the commodities from Teluk Village, Pelayung Sub-district. The peanut variety in Teluk Village is the large type of garuda with 3-4 seeds, so it has great potential to be developed and marketed outside the village. However, the sale of peanuts is only in its raw form, without further processing. Through the PPK Ormawa Tymac activity, higher education institutions play a role in transferring knowledge, in terms of diversifying peanut-based products. The products processed in this activity include peanut milk and peanut butter. The PPK Ormawa Tymac team also facilitates the making of NIB, registration of IPR,

helps find partners and creates an e-commerce platform (shopee) to market products. To be able to achieve the objectives, the implementation method is used with the Participatory Rural Appraisal (PRA) approach, which is an approach that prioritizes the results of the formulation according to the needs in organizing PPK Ormawa Tymac activities.

Keywords: Groundnut, product diversification, ppk ormawa tymac

## **PENDAHULUAN**

Desa Teluk merupakan salah satu desa yang terletak pada Kecamatan Pemayung, Kabupaten Muaro Jambi. Secara geografis Desa Teluk berada diantara 103.4169 – 103.4866 BT dan 01.4678 – 1.5344 LS dengan suhu 27-28 °C. Tipologi tanahnya dataran rendah dan dilalui sungai Batanghari. Desa Teluk terletak di bagian timur Kabupaten Batanghari dengan luas wilayah 8.838 Ha yang sebagian besar merupakan sawah dan ladang 195,65 Ha, luas area perkebunan karet 181,06 Ha, luas area perkebunan kelapa sawit 1.022,45 Ha dan sisanya pemukiman dan pekarangan. Mayoritas penduduk Desa Teluk bekerja sebagai petani dan buruh kasar, ada yang membuka usaha toko dan warung, dan juga berternak ayam, kambing, dan sapi. Kebutuhan kacang tanah dari tahun ke tahun terus meningkat sejalan dengan bertambahnya jumlah penduduk, kebutuhan gizi masyarakat, diversifikasi pangan, serta meningkatnya kapasitas industri pakan dan makanan di Indonesia (Siregar et al., 2017). Kegiatan usahatani kacang tanah telah diusahakan di daerah ini sejak 2010 dengan rata-rata produksi kacang tanah di Desa Teluk mencapai 4,7 Ton dengan luas lahan 4,42 Ha.

Nama ilmiah kacang ialah *Arachis hypogaea*, berasal dari Amerika Selatan (Samosir et al., 2019). Kacang tanah berbentuk bulat sedikit lonjong dan memiliki cangkang yang cukup keras dengan biji di dalamnya yang memiliki rasa yang enak. Kacang tanah kaya akan tinggi protein, lemak, serat dan senyawa vitamin B serta mineral seperti zat besi, kalsium dan magnesium. Kacang tanah biasanya diolah menjadi berbagai makanan seperti selai kacang, keripik kacang, sambal kacang atau dijadikan bahan utama masakan seperti gado-gado, ketoprak dan sate. Kacang tanah juga memiliki kandungan nutrisi yang tinggi dan memberikan manfaat bagi kesehatan

tubuh jika dikonsumsi dengan tepat. Kacang tanah sendiri saat ini telah banyak ditanam di Indonesia dan bahkan menjadi tanaman yang merupakan sumber penghasilan bagi beberapa petani (Hasanah et al., 2023).

Desa Teluk memiliki 16 RT yang terdiri dari 932 kepala keluarga dengan jumlah keseluruhan penduduk 3.295 jiwa. Desa Teluk terdapat kelompok tani kacang tanah yang bernama kelompok tani Kulo (Kacang Tanah Kito Gegalo) merupakan Kelompok tani binaan dari tim PPK Ormawa Tymac. Kemampuan dan keterampilan Poktan Kulo dalam mengolah hasil pertanian khususnya kacang tanah masih terbatas, sehingga muncul ide diversifikasi olahan kacang tanah menjadi susu dan selai. Pemberdayaan ekonomi masyarakat dapat dilakukan melalui peningkatan penjualan hasil panen. Dalam kasus panen melimpah, solusi seperti penganekaragaman produk dapat menjadi solusi (Juliani et al., 2023). Dengan adanya ide pengolahan kacang tanah menjadi susu dapat mendukung program percepatan penurunan angka stunting di Kabupaten Batanghari terkhususnya Desa Teluk. Berdasarkan sensus Dinas Kesehatan Kabupaten Batanghari, menunjukkan persentasi angka stunting di Kabupaten Batanghari mencapai 9,01 persen dengan *by name by adderes* (Putri, SA. Sumber: Tribun Jambi 2023)

Kacang tanah memiliki kandungan protein 25-30%, lemak 40-50%, karbohidrat 12% serta vitamin B1 dan menempatkan kacang tanah dalam hal pemenuhan gizi setelah tanaman kedelai (Ina et al., 2017). Manfaat kacang tanah pada bidang industri antara lain pembuatan margarin, sabun, minyak, susu dan makanan ringan (Cibro dalam Rahayu et al., 2020). Pengolahan kacang tanah menjadi susu merupakan momentum terbaik mengingat kebutuhan susu yang selalu meningkat setiap tahunnya, kelebihan susu kacang tanah mengandung gizi tinggi sehingga lebih cocok untuk bayi, anak-anak penderita gizi buruk dan kurang gizi. Produk ini memiliki nilai tambah yang dapat meningkatkan pendapatan petani yang sekiranya dalam usulan ini dapat dilaksanakan dalam sebuah paket alih teknologi dan keterampilan teknis pengolahan produk berbasis kacang tanah (Une et al., 2022).

Berdasarkan hal tersebut maka dalam rangka mengaplikasikan pengolahan kacang tanah perlu dilakukan pelatihan pengolahan kacang tanah menjadi produk olahan kacang tanah, cara penggunaan mesin penggiling, dan teknik pengemasan yang praktis dan menarik sebagai modal pengembangan industri rumah tangga bagi anggota kelompok tani Kulo Desa Teluk, Kecamatan Pemayung Kabupaten Batanghari.

## **METODE PELAKSANAAN**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Teluk Kecamatan Pemayung Kabupaten Batanghari berlangsung sejak bulan Juli hingga bulan Oktober. Kelompok sasaran yang terlibat dalam kegiatan tersebut sebanyak 25 orang yang terdiri dari 20 anggota kelompok tani Kulo dan 5 orang dari pengurus pkk Desa Teluk.

Tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian dalam program PPK Ormawa Tymac Fakultas Pertanian UNJA dilakukan dengan metode pendekatan PRA (*Participatory Rural Appraisal*) yaitu pendekatan yang melibatkan seluruh peserta pengabdian secara aktif sehingga hasil pengabdian menjadi lebih bermanfaat (Astari & Efelina, 2021). Adapun tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian meliputi:

- a. Mengidentifikasi kebutuhan kelompok tani Kulo untuk upaya pengembangan usaha dan menentukan waktu yang tepat untuk pelaksanaan kegiatan utama dari pengabdian ini. Kebutuhan berupa alat pengemas produk (*Vacum Sealer*), alat penggiling kacang tanah, dan peralatan masak (kompor, panci, dan lain-lain), kemasan plastik dan toples, pembuatan label, mengajukan sertifikasi NIB, HAKI, membantu mencari mitra dan membuat *platform e-commerce (shopee)* untuk memasarkan produk.
- b. Memberikan bantuan peralatan, dengan adanya bantuan pengadaan peralatan tersebut maka diharapkan dapat mengefisienkan waktu dan biaya produksi serta menciptakan produk yang berkualitas dan kompetitif di pasaran.
- c. Melakukan praktek pembuatan susu dan selai kacang tanah dengan menggunakan peralatan dan bahan baku yang telah disiapkan oleh tim pelaksana. Hal ini bertujuan untuk mengetahui perkembangan produksi pasca pemberian bantuan peralatan.

Memberi ceramah dan praktikum tentang cara pengolahan kacang tanah menjadi sebuah produk merupakan metode yang tepat untuk didemonstrasikan kepada kelompok sasaran (Marta & Tensiska, 2015).

- d. Melakukan evaluasi kegiatan pasca dilakukan praktek produksi.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kegiatan utama dalam pengabdian ini dilakukan dengan metode praktek secara langsung. Teori yang disampaikan terkait dengan cara pembuatan susu dan selai kacang tanah dengan menggunakan mesin penggiling dan mesin susu kacang tanah. Pada saat praktek, setiap peserta diberikan modul dan akan dilatih langsung untuk mengoperasikan mesin yang telah disiapkan. Praktek pembuatan susu dan selai kacang tanah dengan menggunakan peralatan dan bahan baku yang telah disiapkan oleh tim pelaksana sebagai berikut:

### **A. Pengolahan Susu Kacang Tanah**

#### Cara Pengoperasian Mesin Penggiling Susu

1. Cara menghidupkan mesin cukup menancapkan kabel power mesin tersebut dan menekan saklar ke posisi ON, maka mesin pembuat susu kacang tanah ini siap digunakan untuk memproduksi susu kacang tanah.
2. Untuk pengaturan lembut dan kasar hasil penggilingan kacang tanah, kita dapat mengaturnya dengan memutar tuas yang terletak di bagian atas mesin tersebut. Jika tuas pengaturan diputar ke kiri, maka hasil sisa penggilingan susu agak kasar. Namun jika tuas pengaturan tersebut diputar ke kanan, maka hasil sisa penggilingan susu akan semakin halus.
3. Hal yang harus diperhatikan ketika mengatur tuas penyetelan tersebut yaitu jangan sampai memutar tuas pengaturan tersebut terlalu dalam, sehingga akan mengakibatkan mesin susu kacang tanah tersebut tidak dapat berputar saat dihidupkan kembali.

#### Cara Pembuatan Susu

1. Siapkan alat dan bahan

2. Rendam kacang tanah yang sudah dikupas dari kulit keras selama satu malam (min 8 Jam)
3. Setelah direndam semalaman buang air rendaman, lalu rendam kembali kacang tanah menggunakan air panas agar memudahkan untuk mengupas kulit ari. Tutup baskom tunggu hingga air menjadi hangat
4. Kupas kulit ari kacang tanah hingga terlihat kacang tanah putih bersih
5. Masukkan kacang tanah yang sudah di bersihkan dan air dengan perbandingan (1:6) kedalam mesin penggiling susu yang telah dihidupkan
6. Masukkan sari kacang tanah yang telah disaring dari mesin penggiling kedalam dandang atau kuali, lalu tambahkan gula dengan perbandingan (4:3) 400 ml air dengan 3 sdm gula pasir, garam secukupnya, daun pandan, dan vanilli bubuk
7. Masak menggunakan api sedang hingga mendidih
8. Tunggu sampai suhu hangat kuku, kemudian kemas kedalam botol dan simpan di lemari pendingin dengan suhu min 4<sup>0</sup>C

### Kemasan Susu Kacang Tanah

Susu kacang tanah yang diolah Tim PPK Ormawa Tymac bersama Poktan Kulo Desa Teluk diberi nama KATAMILK yang berarti susu kacang tanah dengan brand utamanya yaitu KULO yang berarti kacang untuk gegalo. Pada kemasan dilengkapi komposisi, varian rasa, waktu kadaluarsa, hanya saja belum mencantumkan logo halal karena sertifikasi produk halal minimal produksi sudah berjalan satu tahun, yang sudah didaftarkan NIB (Nomor Induk Berusaha) dengan nomor 1608230031372.



**Gambar 1.** Design Kemasan Susu Kacang Tanah

Berdasarkan hasil uji laboratorium di Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Jambi menunjukkan kandungan protein sebanyak 4,19% dan laktosa 4,7% angka ini menunjukkan bahwa sudah memenuhi syarat Standar Kesehatan Nasional dengan nomor seri secara berurutan SNI 01-2891-1992 dan SNI 01-2892-1992 sehingga aman dikonsumsi dan layak diproduksi. Dalam pemasaran, kemasan berperan menjadi ujung tombak dari rantai pemasaran yang mempengaruhi keputusan pembelian konsumen terhadap produk (Mustika et al., 2022).

## **B. Pengolahan Selai Kacang Tanah**

### Cara Pengoperasian Mesin Penggiling Kacang Tanah

Sebelum di nyalakan mesin penggilingan kacang dianjurkan mengecek beberapa dari bagian mesin sendiri diantaranya :

1. Isi terlebih dahulu bahan bakar dari mesin penggiling kacang, mesin penggiling yang Tim pakai berbahan bakar pertalite/bensin/pertamax dan tidak dianjurkan untuk memakai bahan bakar solar.
2. Pada bagian lubang kecil didekat penggilingan di isi gemuk sampai lubang tertutup penuh oleh gemuk. Tidak di anjurkan memakai oli mesin karena jika pakai oli mesin akan merembes/oli bisa masuk pada penggilingan kacang yang berakibatkan kacang yang kita giling akan berbau oli. Pengisian gemuk pada lubang bertujuan agar penggilingan dapat berputar lebih maksimal dan kacang yang dihasilkan dari penggilingan tersebut dapat lebih halus.

3. Pastikan belt yang dikaitkan di pulley dalam keadaan kencang atau ketat agar penggilingan dapat berputar dengan maksimal

Setelah 3 hal tersebut sudah di cek dengan baik, selanjutnya cara menghidupkan mesin penggilingan kacang diantaranya:

1. Sebelum mesin di hidupkan, pada bagian ruang penggiling kacang nya terdapat tiga variasi bentuk saringan/ayakan. Ada yang saringan/ayakan sedikit kasar, halus, dan halus sekali. Pilih salah satu saringan/ayakan kemudian masukkan saringan/ayakan tersebut ke dalam ruang mesin penggiling kacang, kemudian tutup ruang penggiling kacang dan kunci serapat mungkin agar serpihan kacang yang tergiling tidak berantakan.
2. Sebelum mesin dihidupkan arahkan cetakan saklar kearah atas untuk posisi on dan bawah posisi off, kemudian gas pada mesin tersebut direndahkan yaitu dengan menarik pelatuk gas mesin kebelakang, kemudian engkol mesin, jika mesin sudah hidup tinggikan lagi gas mesin nya dengan cara mendorong pelatuk kedepan sampai full agar mesin penggiling kacang dapat berputar lebih kencang dan kacang dapat tergiling dengan halus sempurna.
3. Setelah mesin hidup, letakkan penampungan yang telah disediakan pada bagian corong penampungan, letak corong penampungan berada dibawah penggiling kacang, setelah penampungan diletakkan pada corong penampungan kemudian masukkan kacang yang ingin digiling ke dalam corong pemasukkan yang telah tersedia dimesin, tunggu beberapa saat sampai kacang tergiling dengan maksimal.
4. Setelah selesai menggiling kacang, matikan mesin dengan cara rendahkan terlebih dahulu gas mesin kemudian arahkan saklar mesin ke bawah untuk posisi off atau mati.
5. Setelah mesin mati, kemudian bersihkan mesin dan ruang penggilingan kacang agar tidak terjadi karatan pada mesin ataupun ruang penggilingan kacang pada mesin penggilingan kacang.

Cara Pembuatan Selai Kacang Tanah



1. Siapkan alat dan bahan
2. Kupas kulit ari kacang tanah yang sudah di sanggrai hingga bersih (gunakan kacang tanah yang telah dijemur dibawah sinar matahari selama 3 hari, agar ketika dimasukkan ke dalam mesin penggiling kacang benar-benar kering)
3. Hidupkan mesin penggiling, lalu masukkan kacang tanah kedalam mesin. Siapkan baskom untuk menampung hasil gilingan dari mesin
4. Jika hasil dirasa kurang halus ulangi sekali lagi untuk mendapatkan hasil yang sangat halus
5. Masukkan hasil gilingan kacang tanah kedalam baskom kemudian campur dengan gula pasir, minyak nabati dengan perbandingan (1:3) 1 kg kacang tanah dengan minyak nabati 30 ml aduk hingga tercampur rata. (tujuan penambahan minyak nabati sebagai penstabil dalam selai kacang tanah)
6. Masukkan kedalam kemasan dan simpan di suhu ruangan atau suhu kulkas.

#### Kemasan Selai Kacang Tanah

Selai kacang tanah yang diolah Tim PPK Ormawa Tymac bersama Poktan Kulo Desa Teluk diberi nama SEKATA yang berarti selai kacang tanah dengan brand utamanya yaitu KULO yang berarti kacang untuk gegalo. Pada kemasan dilengkapi komposisi, varian rasa, waktu kadaluarsa, sertifikasi produk halal minimal produksi sudah berjalan satu tahun, yang sudah didaftarkan NIB (Nomor Induk Berusaha) dengan nomor 1608230034105.



Gambar 2. Design Kemasan Selai Kacang Tanah



**Gambar 3.** Pelatihan Pembuatan Selai Kacang Tanah bersama Kelompok Tani Kulo

Berhasil tidaknya program ini dapat dilihat dari target pencapaian yang dihasilkan. Hal ini dapat dipantau melalui kegiatan evaluasi dan monitoring terhadap keseluruhan proses yang telah dilakukan oleh Tim PPK Ormawa Tymac bersama kelompok tani Kulo. Proses ini menjadi sangat penting guna mengukur sejauh mana atau seberapa persen keberhasilan dari kegiatan PPK Ormawa ini setelah terlaksana. Kemudian hasil evaluasi dari program ini nantinya akan dilaporkan kepada Belmawa Kemdikbudristek sebagai bentuk pertanggungjawaban Tim Pelaksana PPK Ormawa Tymac atas dana hibah yang diberikan.

Dari hasil evaluasi terhadap kegiatan PPK Ormawa ini diperoleh bahwa setelah adanya pemberian bantuan peralatan dan pengetahuan kepada kelompok tani Kulo maka dapat membawa efek positif yaitu dengan meningkatnya *softskill* seperti memiliki jiwa yang kreatif dan inovatif dalam mengolah kacang tanah menjadi produk pangan fungsional. Kualitas produk lebih terlihat menarik dengan adanya design kemasan yang modern dan praktis.

Dengan adanya kualitas produk yang dihasilkan, maka diharapkan dapat berdampak pada peningkatan pendapatan kelompok tani Kulo yang pada akhirnya juga dapat menjamin kelangsungan usaha serta meningkatkan taraf hidup dan kesejahteraan anggota kelompok tani Kulo.

**KESIMPULAN**

Kegiatan PPK Ormawa ini berwujud kegiatan sosialisasi dan pelatihan dalam upaya memperkenalkan dan memberikan pengetahuan tambahan kepada kelompok tani Kulo di Desa Teluk Kecamatan Pemayang Kabupaten Batanghari tentang diversifikasi olahan kacang tanah menjadi susu dan selai. Melalui kegiatan PPK Ormawa terjalannya kerjasama kelompok tani Kulo dengan mitra pemasaran produk.

#### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Ucapan terima kasih diberikan kepada Belmawa Kemdikbudristek atas pendanaan kegiatan melalui program PPK Ormawa (Pengabdian Pengembangan Kapasitas Organisasi Kemahasiswaan). Tim pelaksana PPK Ormawa Tymac Fakultas Pertanian Universitas Jambi juga mengucapkan terima kasih kepada Kepala Desa Teluk, Kelompok Tani Kulo, LPPM Universitas Jambi dan semua pihak yang telah membantu kelancaran kegiatan pengabdian.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Astari, N. M., & Efelina, V. (2021). Penerapan Metode Participatory Rural Appraisal (Pra) Pada Susu Kedelai Di Desa Kutagandok. *Integritas : Jurnal Pengabdian*, 5(1), 164. <https://doi.org/10.36841/integritas.v5i1.919>
- Hasanah, U. A., Tapu, W., Hasta, N., & Pecel, S. (2023). *Pengolahan kacang tanah menjadi sambal pecel instan sebagai makanan tambahan untuk paud*. 4(2), 2741–2748.
- Ina, Ekawati, Putra, Widpradnyadewi, & Pratiwi. (2017). Pelatihan Pengolahan Kacang Tanah Di Kelurahan Penatihkecamatan Denpasar Timur Kotamadya Denpasar. *Jurnal Buletin Udayana Mengabdi*, 16(3), 96–100.
- Juliani, Yulia, R., Rahmiati, T. M., & Irmayanti. (2023). *Diversifikasi kacang tanah menjadi selai dan permen di gampong baro kecamatan mesjid raya kabupaten aceh besar*. 1, 289–292.
- Marta, H., & Tensiska. (2015). Sosialisasi Pemanfaatan Kacang Tanah Dalam Pembuatan Mentega Kacang Di Desa Cisitu Dan Penanganan Limbah Cair Industri Tahu Di Desa Situmekar Kecamatan Cisitu Kabupaten Sumedang. *Dharmakarya*, 4(2), 98–103. <https://doi.org/10.24198/dharmakarya.v4i2.10034>
- Mustika, S., Anggaraini, E., Ihsan, R. R., & Faridah, A. (2022). *No Title*. 6(2), 2–5.
- Rahayu, A., Rahayu, M. S., & Manik, S. E. (2020). Peran Berbagai Sumber N Terhadap Pertumbuhan Dan Produksi Berbagai Varietas Tanaman Kacang Tanah (*Arachis Hypogaea* L). *Ilmu Pertanian*, 8(April), 2–5.

- Samosir, O. M., Marpaung, R. G., & Laia, T. (2019). Respon kacang tanah (*Arachis hypogaea* L) terhadap pemberian unsur mikro. *Jurnal Agrotekda*, 3(2), 74–83.
- Siregar, S. H., Mawarni, L., & Irmansyah, T. (2017). Pertumbuhan dan Produksi Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L.) Dengan Beberapa Sistem Olah Tanah dan dan Asosiasi Mikroba. *Jurnal Agroekoteknologi FP USU*, 5(1), 202–207.
- Une, S., Liputo, S. A., & Limonu, M. (2022). *Diversifikasi Produk Dan Packaging Olahan Berbahan Dasar*. 1(1), 20–23.