

# Pelatihan dan Pengolahan Kemiri Di Desa Haranggaol

Windania Purba<sup>1</sup>, Roza Maya Sari<sup>2</sup>, Saut Parsaoran Tamba<sup>3</sup>, Ayu Andari<sup>4</sup>, Lenta Friska<sup>5</sup>

<sup>1,2,3,4,5,6</sup> Universitas Prima Indonesia, Jalan Sekip, Medan, 20111, Indonesia

## ARTICLE INFORMATION

Received: February 00, 00  
Revised: March 00, 00  
Available online: April 00, 00

## KEYWORDS

Five words maximum, comma separated

## CORRESPONDENCE

Phone: +62 (0751) 12345678  
E-mail: first\_author@affiliation.xx.xx

## A B S T R A C T

Desa Haranggaol merupakan salah satu sentra penghasil bawang merah terbesar yang berada di kabupaten Simalungun, provinsi Sumatera Utara, Indonesia. Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah memberikan pelatihan tentang pengolahan bawang merah menjadi produk siap konsumsi dengan BACRIS sebagai Mitra Industri. Materi kegiatan yang diberikan yaitu tentang pengolahan dan pemrosesan bawang merah menjadi produk siap konsumsi serta cara pemasaran produk siap konsumsi melalui e-commerce. Kegiatan pengabdian kepada Masyarakat (PKM) yaitu meliputi (1) observasi; (2) sosialisasi; (3) pelatihan dan praktik bawang merah menjadi produk siap konsumsi; (4) pemasaran (5) monitoring. Kegiatan ini bermanfaat untuk meningkatkan penghasilan petani bawang merah, hal ini karena bawang merah menjadi produk bawang goreng berkualitas tinggi dengan harga jual yang stabil, sehingga petani bawang merah tidak akan merugi jika hasil panen yang dihasilkan memiliki kualitas yang rendah.

## Pendahuluan

Sihalpe merupakan salah satu desa yang ada di kecamatan Haranggaol Horisan Kabupaten Simalungun provinsi Sumatera Utara. daerah yang terkenal dengan kondisi geografis yang subur dan penghasil berbagai jenis tanaman. Sebagian besar penghasilan masyarakat sekitar adalah berasal dari bertani bawang, kopi, mangga, coklat, dan juga kemiri. Saat ini pemerintah setempat berencana menjadikan kemiri dan kopi sebagai komoditas pertanian unggulan.

Kemiri merupakan salah satu tanaman yang banyak digunakan sebagai bahan olahan yang salah satunya di jadikan bumbu masakan [1]. Tanaman kemiri memiliki banyak manfaat bagi kehidupan manusia, hampir semua bagian tanaman dapat digunakan, namun bagian yang memiliki nilai ekonomi tinggi adalah biji kemiri. Biji kemiri dapat digunakan sebagai bumbu masakan, obat, kosmetik, dan sebagainya. Salah satu cara untuk memanfaatkan biji kemiri adalah dengan mengekstraksi biji kemiri menjadi kadar minyak dengan kadar yang tinggi [2]. Kemiri yang akan diolah tentunya harus memiliki kualitas yang baik, adapun ciri-ciri kualitas kemiri yang baik adalah sebagai berikut:

- Memiliki Tampilan warna yang sangat bersih.
- Warna Kemiri
- Tektur
- Aroma
- Kemasan

Minyak kemiri mengandung asam lemak tak jenuh yaitu asam linoleat dan asam linolenat sebesar 66,2% dari total asam lemak minyak kemiri [2]. Asam linoleat mengandung asam lemak omega 3 dan asam linolenat mengandung asam lemak omega 6. Ekstrak etanolik 70% biji kemiri dengan konsentrasi 5% mampu membantu menguatkan dan mengembalikan kesehatan rambut serta melancarkan sirkulasi darah terutama di area kepala dan merangsang pertumbuhan rambut [3].

Hal ini sejalan dengan program yang akan dilaksanakan oleh tim

untuk memanfaatkan warga desa Sihalpe sebagai warga yang mampu berwirausaha melalui daerah Haranggaol Horisan yang berpotensi sebagai daerah penghasil Kemiri yang baik. Program dilaksanakan untuk memberikan pemahaman kepada masyarakat tentang potensi alam yang dimiliki desa tersebut. Selain memberikan edukasi berupa diklat dan pelatihan dibidang kewirausahaan, juga dibuat focus group discussion (FGD) yang diharapkan dapat menumbuhkan prekonomian dan pendapatan masyarakat. Dalam pelaksanaan program nantinya akan menggandeng Mitra yang bergerak di bidang ekonomi dan bisnis yang sejalan yakni memproduksi kemiri bulat sebagai produk komersil. Dimana mitra bergerak sebagai pengedukasi mulai dari pengupasan cangkang hingga pengolahan kemiri menjadi sebuah produk. Selain masyarakat program ini juga diharapkan manfaatnya dapat dirasakan oleh berbagai pihak.

Berdasarkan amatan yang terjadi dilapangan, bahwa yang dibutuhkan oleh para pengusaha khususnya pengusaha kecil adalah pendampingan karena masih memiliki banyak kelemahan di bidang entepenuer. Disamping modal, dukungan terbesar yang mereka perlukan adalah pelatihan dan FGD. Dengan pelatihan dan FGD nantinya dapat memberikan pemahaman dan ketercapaian target karena berpengaruh pada kinerja SDM dan juga hasil dari produk yang diciptakan.

Pelaksanaan kegiatan yang di mulai dari tahapan penyuluhan berwirausahaan oleh insan dikti/ dosen, pelatihan pengupasan cangkang kemiri dan pengeringan oleh mitra hingga ke tahap pengemasan dan pemasaran ini nantinya diharapkan dapat memberikan pengajaran kepada mahasiswa dimana mahasiswa sehingga dapat mempersiapkan mental mahasiswa untuk masuk dalam dunia pekerjaan. Malalui program kemitraan ini pula diharapkan akan menjadi solusi bagi mitra untuk mendapatkan SDM yang ahli dalam pengolahan kemiri, dapat mengembangkan usaha dan juga mendapatkan bahan baku yang unggul yakni kemiri dengan kualitas yang baik.

Selanjutnya yaitu proses sosialisasi dan pelatihan cara pengolahan bawang merah mulai dari cara pengolahan, pengemasan, dan pemasaran produk olahan bawang merah. Diharapkan sosialisasi ini dapat mengedukasi para petani untuk bisa berinovasi bawang merah menjadi produk pangan lainnya sehingga membantu petani mendapatkan penghasilan tambahan.

## Metode

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) yaitu meliputi (1) observasi; (2) sosialisasi; (3) pelatihan dan praktik.

## Hasil dan Pembahasan

Hasil pada setiap tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada petani Desa Haranggaol. Tahap observasi dilakukan untuk mengetahui masalah-masalah yang dihadapi oleh petani kemiri, sehingga ditemukan solusi atau jalan keluar yang tepat dari permasalahan tersebut. Dari hasil observasi ditemukan permasalahan para petani yakni petani kemiri di desa Sihalpe belum memiliki keterampilan dan pengetahuan dalam mengolah kemirih menjadi produk pangan kualitas dan harga jual tinggi. Sehingga berdasarkan hasil observasi tersebut maka tim program kemitraan masyarakat (PKM) merancang suatu pelatihan untuk mengedukasi agar dapat membantu petani kemiri dalam mengolah hasil panen kemiri menjadi produk pangan yang berkualitas tinggi.



**Gambar 1. Proses Panen pengeringan Kemiri**



**Gambar 2. Hasil Panen Kemiri**

Selanjutnya sosialisasi dilakukan dalam bentuk pemaparan cara pengolahan kemiri menjadi produk pangan lainnya dan kegiatan pelatihan dan praktik pengolahan kemiri dilakukan secara langsung oleh tim PKM dan petani desa Sihalpe.



**Gambar 3. Pemecahan Kemiri dengan cara Manual**

Proses pelatihan yang dilakukan tim PKM dan para petani Desa Haranggaol untuk mengolah kemiri menjadi produk pangan dalam kemasan yang dapat dijual dipasaran berikut gambar proses dan produknya.



**Gambar 4. Kemiri yang sudah di kupas**

## **Kesimpulan**

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat yaitu dengan memberikan pelatihan tentang pengolahan kemiri menjadi produk kemiri Kemasan kualitas tinggi. Maka dapat disimpulkan beberapa hal, yaitu: (1) Hasil panen kemiri dapat diolah menjadi produk pangan kualitas tinggi yang dapat dijual dipasaran, (2) terdapat peningkatan pemahaman dan keterampilan petani kemiri (3) terdapat peningkatan pendapatan petani kemiri.

## **Daftar Pustaka**

- Robert, S. (2016). Karakteristik Fisik dan Mekanik Kemiri (*Aleurites moluccana* Wild.). Bogor. Jurnal Keteknikan Pertanian. April 2016. Vol. 4 No. 1, p 97-106.
- Herman, M., Syakir, M., Pranowo, D., Saefudin, Sumanto. 2013. Kemiri Sunan (*Reutealis trisperma* (Blanco) Airy Shaw) Tanaman Penghasil Minyak Nabati dan Konservasi Lahan. Jakarta: IAARD Press.
- Dian, P. (2018). NILAI EKONOMI TANAMAN KEMIRI (*Aleurites moluccana*) PADA SISTEM AGROFORESTRI. Gorontalo. Jurnal Agropolitan, Volume 5 Nomor 1 Bulan Juli 2018.
- <https://id.wikipedia.org/wiki/Kemiri>

