

---

## PENGEMBANGAN BUAH JAMBU METE MENJADI VARIASI SIRUP DI DESA MEDANA KABUPATEN LOMBOK UTARA

Oleh

Yusuf Yuda Puspita<sup>1</sup>,Lalu Yulendra<sup>2</sup>, Sri Wahyuningsih<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup>Sekolah Tinggi Pariwisata Mataram

Email : <sup>1</sup>[yusufhidayahtullah2@gmail.com](mailto:yusufhidayahtullah2@gmail.com), <sup>2</sup>[s.wahyuningsih28@yahoo.co.id](mailto:s.wahyuningsih28@yahoo.co.id) &

<sup>3</sup>[laluyulendra@yahoo.com](mailto:laluyulendra@yahoo.com)

---

### Article History:

Received: 05-06-2022

Revised: 25-06-2022

Accepted: 26-07-2022

### Keywords:

Buah Jambu Mete, Sirup

**Abstract:** Penelitian ini bertujuan untuk Untuk menghasilkan produk sirup jambu mete dan mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap sirup buah jambu mete di desa Medana Kabupaten Lombok Utara. Manfaat bagi penelitian ini dapat memberikan inovasi baru dari pemanfaatan buah jambu mete. memperkenalkan produk sirup baru dan bagi masyarakat Memberi masukan kepada masyarakat luas bahwa buah jambu mete dapat diolah menjadi sirup ataupun produk olahan lainnya dan juga buah jambu mete dapat dijadikan sebagai bahan substitusi pada berbagai produk sebagai pengganti.. Metode analisis data untuk penelitian ini adalah analisis deskriptif, yaitu analisis yang bertujuan memaparkan hasil dari data yang akan diperoleh dari penilaian para panelis akan menjadi metode analisis data dalam penelitian ini. Lokasi penelitian penelitian ini akan dilakukan di dusun Nusantara, desa Medana Kecamatan Tanjung Kabupaten Lombok Utara Provinsi Nusa Tenggara Barat. Hasil proses produksi sirup jambu mete dan penilaian panelis terlatih dan tidak terlatih terhadap indikator warna, aroma, rasa, tekstur dan kesukaan pada produk sirup jambu mete.

---

## PENDAHULUAN

Dusun Nipah mempunyai sumber daya laut yang beragam antara lain biota laut, Potensi unggulan desa Medana adalah bidang pertanian perkebunan hampir sebagian besar masyarakat desa Medana hidup dari sektor pertanian dan perkebunan dimana komoditi unggulan adalah kelapa, mete dan kakao sehingga dengan adanya potensi ini secara langsung dampaknya dirasakan dalam meningkatkan ekonomi masyarakat desa. Melimpahnya produksi jambu mete masyarakat tidak diimbangi dengan kemampuan masyarakat untuk mengolah buah semu jambu mete menjadi produk pangan yang memiliki nilai tambah, tetapi beberapa masyarakat masih menganggap bahwa buah semu jambu mete hanyalah limbah dan hanya sekitar 30% dimanfaatkan sebagai lauk dan pakan ternak. Saat musim panen, buah semu jambu mete yang dihasilkan juga melimpah.

Jika dibiarkan begitu saja akan menyebabkan pencemaran lingkungan. Kondisi tersebut akan merugikan lingkungan masyarakat sekitar. Selama ini, masyarakat belum memanfaatkan secara optimal limbah buah semu jambu mete sebagai aneka produk olahan yang memberikan nilai tambah secara ekonomis.

Dikarenakan mereka belum memiliki pengetahuan dan keterampilan tentang pengolahan buah semu jambu mete. Pemanfaatan buah semu jambu mete diharapkan meningkat tidak hanya sebagai sumber pakan tetapi dapat diolah menjadi berbagai produk pangan yang bernilai ekonomi seperti sirup, manisan, abon dan lainnya. Peningkatan nilai tambah bagi aneka produk buah semu jambu mete sangat penting untuk merangsang kegiatan ekonomi mikro masyarakat, khususnya perkembangan usaha mikro kecil menengah (UMKM).

Pemberdayaan masyarakat melalui peningkatan pengetahuan dan kemampuan dalam pengolahan aneka produk buah semu jambu mete khususnya dapat menjadi dasar dalam pengembangan ekonomi masyarakat. Melalui keluarga khususnya ibu-ibu diharapkan dapat memberikan kontribusi peningkatan pendapatan bagi keluarga, berdasarkan pemaparan masalah tersebut peneliti tertarik untuk meneliti pengembangan jambu mete.

## LANDASAN TEORI

### 1. Jambu Mete

Tanaman jambu mete merupakan tumbuhan tahunan yang berbentuk pohon, dengan tajuk berbentuk payung atau setengah bola hingga kerucut dan daun-daunnya selalu hijau dan mempunyai buah. Buah jambu mete terdiri dari dua bagian yaitu buah mete glondong (buah sejati) dan buah jambu (buah semu).

Buah mete glondong adalah buah yang sebenarnya, di dalamnya terdapat biji mete sedangkan buah jambu adalah merupakan buah semu, yang berasal dari tangkai buah atau peduncle yang mengalami modifikasi melebar dan mengembang membentuk buah semu, yang sehari-hari dikenal dengan nama jambu mete. Buah mete glondong ini terdapat pada bagian ujung buah

### 2. Manfaat Buah Jambu Mete

Selanjutnya menurut Mulyono dkk (BBP4:658) menemukan berbagai macam teknologi pengolahan yang dihasilkan buah mete jambu mete dapat menghasilkan jambunya. Tinggi tanaman dapat mencapai 15 meter. Tanaman jambu mete mulai berbuah pada umur 2 tahun dan produktif berbuah secara ekonomis hingga umur 30 tahun, serta dapat hidup hingga umur 50 tahun.

Pada dasarnya, tanaman jambu mete memiliki daya adaptasi yang tinggi terhadap berbagai tipe iklim dan tanah. Namun, untuk dapat tumbuh baik dengan produksi yang tinggi, tanaman jambu mete ideal jika ditanam di dataran rendah hingga ketinggian 700 m di atas permukaan laut (dpl), dengan suhu optimal berkisar antara 25°C- 26°C, curah hujan berkisar antara 1.200 mm-2.600 mm/tahun, kelembapan udara berkisar antara 60%-80%, dan terdapat 4-5 bulan musim kering secara berturut-turut (Rahmat,2001). berbagai jenis produk olahan. Jenis produk olahan jambu mete adalah sebagai berikut, sari buah (sari buah jernih, sari buah keruh, sari buah dengan CO<sub>2</sub>, anggur, cuka makan, jelly, nata de cashew), selai, pasta, buah kaleng dalam sirup, manisan basah dan kering (candy), acar dan asinan (pickle), sambal (chutney), lauk pauk (abon),

dan pakan ternak.

### 3. Sirup Sari Buah

Sirup merupakan cairan kental yang hampir tidak memiliki kecenderungan untuk mengendap seperti gula yang dicairkan dan mengandung kadar gula tinggi. Menurut I Gede Agus Mertayasa (2012:166), sirup merupakan suatu hasil larutan gula pasir dengan air atau sari buah. Sifat pokok sebuah sirup ialah manis. Sirup biasanya berfungsi sebagai pemberi warna dan bau/aroma juga digunakan sebagai bahan pencampur untuk minuman. Menurut Marsum (2002:30) dalam buku Bar, Minuman dan Pelayanannya penambahan air putih, soda atau minuman lainnya merupakan cara penyajian sirup.

No	URAIAN	PERSYARATAN
1	Kadar Gula Minimum	Mutu I 55% Mutu II 65%
2	Zat warna untuk makanan	Yang di perbolehkan
3	Pemanis buatan	Negatif
4	Bahan pengawet (asam benzoat)	Maksimum 250mg/kg
5	Asam salisit	Negatif
6	Zat logam berbahaya (Cu, Gh, Pb, As)	Negatif
7	Zat pengental	Yang di perbolehkan
8	Bakteri berbentuk coli	Negatif
9	Jamur ragi	Negatif

**Tabel 1. SYARAT MUTU SIRUP**

## METODE PENELITIAN

### 1. Metode Pendekatan Penelitian

Pada Penelitian ini penulis menggunakan penelitian eksperimental study yaitu suatu cara untuk mencari hubungan sebab akibat (hubungan kausal) antara dua faktor yang sengaja ditimbulkan oleh peneliti dengan mengeliminasi atau mengurangi atau menyisihkan faktor-faktor lain yang mengganggu (Suharsimi Arikunto 2010:4). Oleh karena itu, jelaslah bahwa penelitian eksperimen memiliki dua unsur, yaitu adanya kelompok (kontrol) dan kelompok eksperimen.

Kelompok yang diberi perlakuan disebut kelompok eksperimen dan kelompok yang tidak diberi perlakuan disebut kelompok kontrol (Karunia Eka Lestari 2015:136).

### 2. Teknik Kuesioner

Kuesioner merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan secara tertulis kepada responden untuk dijawabnya (Sugiyono, 2005:162). Pada pelaksanaan penelitian ini responden diarahkan untuk mengisi kuesioner berdasarkan warna, aroma, rasa dan tekstur yang didapat dari komposisi bahan yang sudah diformulasikan masing-masing dalam satu wadah. Hasil data yang diperoleh dari kuesioner ini, akan digunakan

peneliti sebagai kesimpulan akhir dari proses pembuatan sirup jambu mete.

### 3. Teknik Dokumentasi

Menurut Suharsini Arikunto adalah mencari data mengenai hal-hal atau variabel yang berupa catatan, transkrip buku, surat kabar, majalah, prasasti, notulen rapat, agenda dan sebagainya (Arikunto, 2006 : 168). Dalam penelitian ini penulis menggunakan dokumentasi dari literatur-literatur, jurnal dan buku.

### ANALISIS DATA

Teknik analisa data yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik analisa kuantitatif yang dinyatakan dalam bentuk angka dan dijabarkan secara deskriptif berupa kalimat atau keterangan yang diperoleh melalui kuesioner. Metode analisis data untuk penelitian ini adalah analisis deskriptif, yaitu analisis

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Penilaian Hasil Produksi sirup jambu mete

Penelitian ini menggunakan penambahan asam sitrat pada masing- masing perlakuan, dengan komposisi 3gr pada kedua formulanya mendapat perlakuan dan teknik yang sama, yang bertujuan mendeskripsikan atau menjelaskan suatu hal apa adanya. Oleh karena itu, memaparkan hasil dari data yang akan diperoleh dari penilaian para panelis akan menjadi metode analisis data dalam penelitian ini. membedakan hanya porsi gulanya saja. Hal pertama yang perlu dilakukan adalah mempersiapkan bahan baku buah jambu mete yang sudah dibelah menjadi 4 bagian kemudian buah jambu mete direndam dengan air sebanyak 1liter dan garam 20gr, kemudian air bekas rendaman buah jambu mete tersebut dibuang, selanjutnya buah jambu mete dibilas dengan air mengalir, buah jambu mete dikukus, selanjutnya tunggu sampai dingin dan diperas untuk diambil sari buahnya lalu disaring. Pembuatan sirup buah jambu mete dilakukan dengan cara mencampur gula pasir, masukkan sebek CMC 6gr, asam sitrat 3gr, pewarna makanan secukupnya. Campurkan semua bahan sampai homogen dan aduk sampai bahan larut.

Variable pengamatan yang dianalisis pada sirup buah jambu mete meliputi warna, aroma, rasa dan tekstur dengan menggunakan skor 1 sampai 5 dengan rincian 1 untuk Sangat kurang, 2 untuk kurang, 3 untuk cukup, 4 untuk baik, 5 untuk sangat baik. Uji indrawi ini dilakukan oleh 18 orang panelis/responden, setelah uji maka didapatkan hasil yang beraneka ragam ditinjau dari segi warna, aroma, rasa dan tekstur. Pengujian ini dilakukan oleh responden representatif dimana

### 2. Penilaian Hasil Olahan Sirup Jambu Mete

Seperti apa yang telah dibahas pada bab sebelumnya, setelah memberikan angket kepada para panelis pada bagian ini penulis akan memaparkan hasil olahan data dan pembahasannya. Penilaian uji inderawi setiap responden menguji 2 sampel formula yaitu A dan B. Dibawah ini akan dibahas hasil uji Skala Linkert ditinjau dari segi warna, aroma, rasa dan tekstur sirup buah jambu mete.

Setelah memberikan angket atau kuesioner kepada para panelis pada bagian ini penulis akan memaparkan hasil olahan data dan pembahasannya. Penilaian uji inderawi pada produk sirup jambu mete dilakukan dengan menyertakan seorang panelis terlatih. Panelis-panelis ini melakukan penilaian dengan indikator warna, aroma, rasa, tekstur dan kesukaan. Penilaian tiap indikator terdiri dari lima tingkat penilaian, nilai 5 untuk tertinggi dan nilai 1 untuk terendah. Hasil dari penilaian kemudian diolah kedalam tabel dan dimasukkan kedalam

garis kontinum. Berikut hasil penilaian panelis terlatih terhadap indikator warna, aroma, rasa, tekstur dan kesukaan pada produk sirup jambu mete.

pada produk sirup jambu mete dilakukan dengan menyertakan seorang panelis terlatih. Panelis- panelis ini melakukan penilaian dengan indikator warna, aroma, rasa, tekstur dan kesukaan. Penilaian tiap indikator terdiri dari lima tingkat penilaian, nilai 5 untuk tertinggi dan nilai 1 untuk terendah. Hasil dari penilaian kemudian diolah kedalam tabel dan dimasukkan kedalam garis kontinum. Berikut hasil penilaian panelis terlatih terhadap indikator warna, aroma, rasa, tekstur dan kesukaan pada produk sirup jambu mete.

### 3. Hasil Keseluruhan Uji Inderawi

#### Produk Pada Panelis Terlatih:

Dari 5 jenis pengujian menggunakan formula A dan formula B, didapatkan hasil untuk kriteria warna masing- masing sebesar 35 dan 34 (sangat baik), dimana terlihat formula A dan formula B hampir sama warna sirup buah jambu mete.

Untuk kriteria aroma terlihat formula A dan formula B, didapatkan hasil untuk kriteria aroma masing-masing mendapatkan point sebesar 26 dan

21(cukup), dimana terlihat formula A dan formula B hampir sama aroma sirup buah jambu mete.

Demikian halnya dengan kriteria rasa, formula B lebih unggul dilidah para panelis terlatih sebesar 33 dibandingkan dengan formula A sebesar 30, dari hasil kedua formula dapat simpulkan keduanya rasa sirup jambu mete tidaklah jauh berbeda antara formula A dan B. Kriteria tekstur, formula B masih menjadi pilihan panelis terlatih dengan banyaknya perolehan poin sebesar 33(Baik) dibandingkan dengan formula A sebesar 25(Cukup), Dan dapat disimpulkan bahwa tekstur formula A cukup kental dan formula B kental.

Selanjutnya kriteria mutu kualitas, formula A dan formula B, didapatkan hasil untuk kriteria mutu kualitas masing-masing mendapatkan point sebesar 32 dan 33 (baik), dimana terlihat jelas formula A dan formula B hampir sama mutu kualitas sirup buah jambu mete dan tidak jauh perbedaannya.

Pembahasan hasil uji inderawi mengenai produk sirup jambu mete yang dinilai dari lima indikator yaitu warna, aroma, rasa, tekstur dan mutu kualitas yang mana total nilai dari lima indikator menjadi nilai total produk sirup buah jambu mete. Hasil uji inderawi produk sirup jambu mete diujikan pada delapan panelis terlatih. Berdasarkan pada perhitungan data diatas mengenai tanggapan panelis terlatih terhadap produk sirup jambu mete memiliki hasil akhir sebesar formula A 148 dan B sebesar 158.

4. Hasil Keseluruhan Uji Inderawi Produk Pada Panelis Tidak Terlatih : Dari 5 jenis pengujian menggunakan formula A dan formula B, didapatkan hasil untuk kriteria warna masing- masing sebesar 45 dan 45 (sangat baik), dimana terlihat formula A dan formula B hampir sama dan tidak ada perbedaan sama sekali warna sirup buah jambu mete.

Untuk kriteria aroma terlihat formula A dan formula B, didapatkan hasil untuk kriteria aroma masing-masing mendapatkan point sebesar 30 dan 30(cukup), dimana terlihat formula A dan formula B sama aroma sirup buah jambu mete.

Demikian halnya dengan kriteria rasa, formula B lebih unggul dilidah para panelis agak terlatih sebesar 40(sangat baik) dibandingkan dengan formula A sebesar 32(baik), dari hasil kedua formula dapat simpulkan keduanya rasa sirup jambu mete formula B lebih diminati, dari formula A.

Kriteria tekstur, formula B masih menjadi pilihan panelis terlatih dengan banyaknya

perolehan poin sebesar 45(sangat baik) dibandingkan dengan formula A sebesar 29(cukup), Dan dapat disimpulkan bahwa tekstur

## **PENUTUP**

### **Kesimpulan**

Penelitian ini menggunakan penambahan asam sitrat pada masing- masing perlakuan, dengan komposisi 3gr pada kedua formulanya mendapat perlakuan dan teknik yang sama, yang membedakan hanya porsi gulanya saja. formula A cukup kental dan formula B sangat baik.

Selanjutnya kriteria mutu kualitas, formula A dan formula B, didapatkan hasil untuk kriteria mutu kualitas masing-masing mendapatkan point sebesar 39 dan 39 (baik), dimana terlihat jelas formula A dan formula B sama mutu kualitas sirup buah jambu mete dan tidak ada perbedaan. Pembahasan hasil uji inderawi mengenai produk sirup jambu mete yang dinilai dari lima indikator yaitu warna, aroma, rasa, tekstur dan mutu kualitas yang mana total nilai dari lima indikator menjadi nilai total produk sirup buah jambu mete. Hasil uji inderawi produk sirup jambu mete diujikan pada sepuluh panelis tidak terlatih. Berdasarkan pada perhitungan data diatas mengenai tanggapan panelis tidak terlatih terhadap produk sirup jambu mete memiliki hasil akhir sebesar Formula A 182 dan B sebesar 204.

Setelah uji maka didapatkan hasil yang beraneka ragam ditinjau dari segi warna, aroma, rasa dan tekstur. Penilaian uji inderawi pada produk sirup jambu mete dilakukan dengan menyertakan seorang panelis terlatih. Panelis-panelis ini

melakukan penilaian dengan indikator warna, aroma, rasa, tekstur dan kesukaan. Penilaian tiap indikator terdiri dari lima tingkat penilaian, nilai 5 untuk tertinggi dan nilai 1 untuk terendah. Setelah melakukan penelitian dan melihat penilaian dari dua kategori panelis yakni panelis terlatih dan panelis tidak terlatih maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Penilaian dengan indikator warna sirup jambu mete sudah diterima.
2. Kemudian dalam indikator tekstur sirup buah jambu mete sudah memiliki tingkat kekentalan yang diterima atau baik dimana yang dimaksud tersebut formula B dan untuk formula A sebaliknya dimana tingkat kekentalannya masih kurang kental.
3. Lalu melihat penilaian para panelis akan rasa sirup buah jambu mete sudah baik atau diterima dengan baik, dan mendapatkan hasil yang cukup responsif maka dari itu dapat disimpulkan rasa sirup ini enak.
4. Pada indikator aroma hasil sirup buah jambu mete diterima oleh para panelis dengan aroma yang baik atau cukup memiliki aroma yang tidak terlalu menyengat.
5. Terakhir adalah indikator kesukaan para panelis terhadap sirup buah jambu mete yaitu sirup buah jambu mete ini sangat diterima para panelis.

### **Saran**

Saran yang dapat diberikan dalam penelitian ini yaitu :

- a) Beberapa panelis menyarankan untuk meningkatkan tekstur agar lebih kental lagi dimana yang dimaksud adalah formula A.
- b) Beberapa panelis menyarankan untuk meningkatkan mutu kualitas sirup agar dapat tahan lama ketika akan disimpan.
- c) Melakukan penelitian lebih lanjut demi mencapai hasil yang lebih baik seperti

---

melakukan uji laboratorium untuk mendapatkan kandungan dan manfaat yang di peroleh ketika mengkonsumsi sirup buah jambu mete

#### DAFTAR PUSTAKA

- [1] Agbongiarhuoyi Anthony E., Aigbekaen E.O.1 and Akinbile L.A. 2008. Awareness Of Cashew Products Potentials And Market Information Among Farmers In Kogi State, Nigeria. ARPN Journal of Agricultural and Biological Science. VOL. 3, NO. 4, JULY 2008 ISSN 1990-6145.
- [2] Anwar; Dipokusumo, Bambang ; Nurjannah, Siti. 2006. Studi Transformasi Pertanian Kearah Industri Pada Kawasan Perkebunan Jambu Mete Di Propinsi Nusa Tenggara Barat : Kasus Rumahtangga Petani Lahan Kering : Laporan Penelitian. Fakultas Pertanian Universitas Mataram.
- [3] Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Bali. Tanpa tahun. Pakan Ternak dari Limbah Jambu Mete. Dalam <http://www.smallcrab.com/others/425-pakan-ternak-dari-limbah-jambu-mete>.
- [4] Budi Utami. Pengetahuan Umum dan Peraturan Kemasan. Balai Besar Kimia dan Kemasan. Dalam <http://www.bbik-litbang.or.id>.
- [5] Cara pembuatan setup buah rempah. Dalam <http://anekakuliner.com/tag/cara-pembuatan-sirup-buah>.
- [6] Darwin, P. 2013. Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. Sinar Ilmu, Yogyakarta. Haryoto. Teknologi Serba Guna Sirup Jambu Biji. Yogyakarta: Kanisius
- [7] Deptan. 2009. Standar Prosedur Operasional Pengolahan Mangga. Direktorat Pengolahan Hasil Pertanian. Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian. Jakarta.
- [8] Direktorat Jenderal Perkebunan. 2008. Statistik Perkebunan Indonesia 2007-2008. Jambu Mete. Departemen Kehutanan dan Perkebunan, Jakarta.
- [9] Edy Mulyono, Abu bakar dan Djajeng Sumangat. Teknologi Inovatif Pengolahan Buah Semu Jambu Mete untuk Mendukung AgroIndustri. Dalam Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen untuk Pengembangan Industri Berbasis Pertanian. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Hal:658.

**HALAMAN INI SENGAJA DI KOSONGKAN**