

## PELATIHAN PEMBUATAN SELAI KACANG TANAH DI KAMPUNG GWINJAYA DISTRIK BONGGO KABUPATEN SARMI, PAPUA

Lisye Iriana Zebua<sup>1</sup>, I Made Budi<sup>2</sup>, Tri Gunaedi<sup>3</sup>, Irma Rahayu<sup>4</sup>, Meinarni Asnawi<sup>5</sup>,  
Triwiyono<sup>6</sup>, Anastasia Numberi<sup>7</sup>

*Jurusan Biologi FMIPA Universitas Cenderawasih, Jayapura*

### ABSTRACT

#### Alamat korespondensi:

Jurusan Biologi FMIPA Uncen,  
Kampus UNCEN-Waena, Jl.  
Kamp. Wolker Waena,  
Jayapura Papua. 99358. Email:  
1. lispandanus@gmail.com  
koresponden author

Gwinjaya Village in Bonggo District is one of the peanut commodity center areas. The problem is that the low selling value causes the income of peanut farmers to remain low so that peanut commodities have not been able to improve the welfare of the Gwinjaya community, and the lack of information about the diversification of peanut-based preparations in Gwinjaya Village. The specific objectives of this service activity are to introduce processed peanut-based agricultural products that have high selling value to the people of Gwinjaya Village in Bonggo district and train people in Gwinjaya Village on how to make jam from peanuts, as well as how to package it. The service method used in this training consists of three stages, namely lectures, discussions, and practices. The results and achievements of this service activity are that the community can produce nutritious and economically valuable peanut jam products. Based on the results of organoleptic tests on peanut butter products, the taste, aroma, and color criteria are in the mildly liked category, while the texture criteria are in the liked category.

Manuskrip:

Diterima: 12 Desember 2023

Disetujui: 29 Februari 2024

**Keywords:** *Peanut butter; training; service; Gwinjaya; Sarmi*

## PENDAHULUAN

Kabupaten Sarmi memiliki luas wilayah 35.587 km<sup>2</sup> yang terbagi menjadi 8 distrik, dengan Sarmi sebagai ibu kota Kabupaten. Salah satu distrik yang ada adalah Distrik Bonggo (Anomin, 2019). Distrik Bonggo terletak pada bagian timur dari Kabupaten Sarmi dan berbatasan langsung dengan Kabupaten Jayapura. Distrik Bonggo memiliki luas 1.633 km<sup>2</sup> dan terbagi menjadi 16 wilayah kampung, salah satunya adalah Kampung Gwinjaya.

Sebagian besar penduduk Kampung Gwinjaya menggantungkan kebutuhan hidup mereka pada kemurahan alam. Hutan menyediakan kebutuhan mereka. Sagu sebagai makanan pokok penduduk tumbuh subur di hampir semua wilayah ini. Potensi lahan yang tersedia untuk tanaman bahan pangan dan hortikultura sedemikian luas. Pengembangan komoditas pertanian dilakukan untuk beberapa tanaman unggulan, seperti padi, jagung, kacang

tanah, umbi-umbian, kacang kedelai, dan sayuran masih dilakukan dalam skala kecil untuk kebutuhan sendiri. Kabupaten Sarmi merupakan salah satu sentra kacang tanah dan menyumbang 7,8% produksi kacang tanah untuk kebutuhan Provinsi Papua (Anonim, 2009).

Kacang tanah (*Arachis hypogaea* L.) merupakan komoditas tanaman pangan keempat terpenting setelah padi, kedelai, dan jagung. Kacang tanah banyak dibutuhkan untuk bahan industri makanan, karena mengandung protein dan lemak nabati. Menurut (Rais, 1998; Widowati, 2000; Nasir, 2010) dari 100 gram bahan baku terkandung 25,7 persen protein, 42,5 persen lemak, dan 452 kalori. Menurut Malik & Suharyanto (2003), di beberapa daerah, kacang tanah mempunyai keunggulan komparatif dibandingkan dengan tanaman pangan lainnya.

Salah satu komoditi pertanian yang banyak ditanam oleh masyarakat Kampung Gwinjaya, adalah kacang tanah. Produksi kacang tanah tersebut, selain dijual mereka konsumsi untuk

kebutuhan hidup sehari-hari. Harga jual per satu ikat kacang tanah Rp. 15.000 s/d 17.000 dalam kondisi mentah/kering, atau kacang tanah yang telah direbus dijual pertumpuknya Rp. 10.000,-. Permasalahannya adalah 1) nilai jual yang masih rendah menyebabkan pendapatan petani kacang tanah pun masih rendah, sehingga komoditas kacang tanah belum mampu meningkatkan kesejahteraan masyarakat Gwinjaya, 2) minimnya informasi tentang diversifikasi olahan berbasis kacang tanah di Kampung Gwinjaya disebabkan karena kurangnya informasi teknologi dan terbatasnya pengetahuan serta keterampilan masyarakat Kampung Gwinjaya mengenai diversifikasi kacang tanah, 3) pengelolaan pasca panen kacang tanah masih terbatas pada pengelolaan secara tradisional berbahan dasar kacang tanah yang memiliki usia simpan pendek dan cepat busuk akibat jamur atau mikroorganisme lainnya.

Untuk mengatasi terbatasnya produk olahan berbasis kacang tanah dan rendahnya pendapatan petani, maka perlu dilakukan upaya diversifikasi produk kacang tanah olahan yang memiliki nilai ekonomi tinggi yang akhirnya akan berdampak pada perbaikan pendapatan petani. Produk olahan berbasis kacang tanah yang dilatihkan kepada masyarakat adalah produk selai kacang tanah, karena bahan-bahan yang dibutuhkan sangat mudah diperoleh dan terjangkau oleh masyarakat.

## METODE PELAKSANAAN

### Persiapan Pelaksanaan

Metode kegiatan yang digunakan dalam pelatihan ini terdiri dari tiga tahap, yaitu: 1) ceramah; 2) diskusi; 3) praktik; dan 4) pengujian organoleptik. Kegiatan awal yang dilakukan adalah mengumpulkan para peserta pelatihan yang terdiri dari kelompok ibu-ibu PKK di Kampung Gwinjaya berjumlah 15 orang, kemudian dilanjutkan dengan kegiatan ceramah, yakni memberi penjelasan tentang tujuan kegiatan pengabdian, melakukan tanya jawab tentang potensi komoditas pertanian di Kampung Gwinjaya, menjelaskan diversifikasi pangan lokal yang memiliki potensi sebagai bahan untuk membuat selai. Setelah kegiatan ceramah, dilanjutkan dengan kegiatan diskusi dan tanya jawab tentang cara pembuatan selai dari kacang tanah, kemudian dilanjutkan dengan kegiatan praktik membuat selai kacang tanah.

### Prosedur Kerja

Sebelum kegiatan pelatihan dilakukan, terlebih dahulu dilakukan persiapan materi pelatihan melalui pembuatan leaflet sederhana, spanduk tentang tahap-tahapan pembuatan selai kacang tanah, dan susunan acara kegiatan. Kegiatan dilakukan di rumah kepala Kampung Gwinjaya. Penjelasan tentang proses pembuatan selai kacang tanah dilakukan dengan metode ceramah dan tanya jawab yakni memberi penjelasan tentang tujuan kegiatan pengabdian, menginventarisir masalah tentang masalah produksi kacang tanah. Setelah kegiatan ceramah pada hari pertama, pelatihan dilanjutkan dengan kegiatan pada hari ke dua, yaitu praktik pembuatan selai kacang tanah. Selanjutnya tim pengabdian melakukan diskusi kelompok (*Focus Group Discussion*) untuk menjelaskan gambaran umum tentang solusi yang dapat mengatasi masalah produksi kacang tanah. Setelah kegiatan pengabdian, dilakukan evaluasi melalui uji organoleptik selai kacang tanah.

### Indikator Keberhasilan

Indikator keberhasilan dari pelatihan ini adalah 80% peserta di Kampung Gwinjaya dapat membuat selai kacang tanah.

### Metode Evaluasi

Kegiatan pengabdian ini dievaluasi dengan memberikan kuesioner uji organoleptik setelah kegiatan pelatihan untuk melihat tingkat kesukaan terhadap produk selai kacang tanah yang mereka buat dan membandingkannya dengan produk selai kacang tanah buatan pabrik.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian di Kampung Gwinjaya dilaksanakan selama 2 hari yang dilatar belakangi oleh melimpahnya tanaman kacang tanah di kampung tersebut. Kacang tanah merupakan komoditas tanaman pangan keempat terpenting setelah padi, kedelai, dan jagung. Kampung Gwinjaya merupakan salah satu sentra produksi kacang tanah di Distrik Bonggo Kabupaten Sarmi. Kegiatan pengabdian ini terdiri dari tiga tahap, yaitu (1) kegiatan penyuluhan dengan metode ceramah tentang proses atau tahapan pembuatan selai kacang tanah, (2) kegiatan praktik pembuatan selai kacang tanah; (3) kegiatan pengujian

organoleptik. Seluruh aktivitas kegiatan pengabdian dilakukan di rumah kepala Kampung Gwinjaya. Tahapan-tahapan kegiatan pengabdian adalah sebagai berikut:

a) Kegiatan Penyuluhan

Kegiatan penyuluhan dilakukan dengan metode ceramah dan tanya jawab. Materi penyuluhan terdiri dari tiga sub pokok bahasan, yaitu (1) pengertian selai; (2) jenis-jenis selai; dan (3) cara membuat selai kacang tanah. Kegiatan pengabdian ini diikuti oleh 12 orang peserta ibu-ibu rumah tangga yang tergabung dalam kelompok penggerak PKK (Gambar 2).



Gambar 1. Suasana ketika berlangsungnya penyuluhan

Gambar 2. Para peserta kegiatan pengabdian.

b) Pelaksanaan Kegiatan (Praktik)

Kegiatan selanjutnya adalah melakukan praktik/demonstrasi pembuatan selai kacang tanah yang diawali dengan pengenalan terhadap alat serta bahan-bahan yang diperlukan. Alat-alat yang digunakan antara lain: kompor, alat penggiling kacang tanah, sendok kayu, sendok makan, blender, pisau dapur, talenan, nampian, stoples ukuran 150 ml, dan kertas label. Adapun bahan-bahan yang digunakan adalah: kacang tanah, gula merah, madu, minyak sayur dan garam.

Pada kegiatan praktik ini, langkah pertama yang dilakukan adalah mengupas kacang tanah dari kulitnya, kemudian kacang tersebut disangrai tanpa minyak goreng dengan api sedang. Proses sangrai kacang tanah diusahakan kulit arinya jangan terlalu gosong. Proses selanjutnya adalah: (1) pengupasan kulit ari kacang tanah; (2) penghalusan kacang tanah dengan blender atau alat penggiling kacang tanah, selama proses penggilingan dimasukkan sedikit-demi sedikit selai madu sebagai pengganti gula halus, minyak sayur, dan garam

secukupnya; (3) memasukkan hasil penggilingan kacang tanah ke dalam wadah botol selai; (4) penempelan label produksi selai kacang tanah; (5) penyimpanan hasil selai kacang tanah pada suhu ruang 25°C (suhu kamar). Tahapan pembuatan selai kacang tanah dapat dilihat pada gambar 3.



Gambar 3. Tahapan pembuatan selai kacang tanah

Pembuatan selai kacang tanah membutuhkan bahan-bahan yang sangat sederhana, selain kacang tanah, bahan lain yang disiapkan antara lain minyak sayur, madu, dan garam. Penggunaan minyak sayur dapat dimodifikasi sesuai selera, demikian juga dengan madu dapat disubsitusi dengan gula merah cair atau gula putih cair. Alat yang digunakan untuk membuat selai kacang tanah selain blender, dapat juga menggunakan alat membuat selai kacang tanah “Notenboter” yang dapat dibeli secara online (Gambar 4).

Pelatihan pembuatan selai kacang tanah telah memberikan wawasan pengetahuan yang baru kepada ibu-ibu di Kampung Gwinjaya Distrik Bongo Kabupaten Sarmi, terutama dalam hal diversifikasi komoditas pangan dari kacang tanah. Selain menambah wawasan pengetahuan, kegiatan pelatihan ini membuka wawasan ibu-ibu PKK di kampung Gwinjaya untuk berwirausaha

selai kacang tanah. Karena selama ini produk olahan kacang tanah yang mereka hasilkan hanya diolah dengan cara digoreng, dan dibuat campuran adonan kue kering kemudian dikonsumsi sendiri.

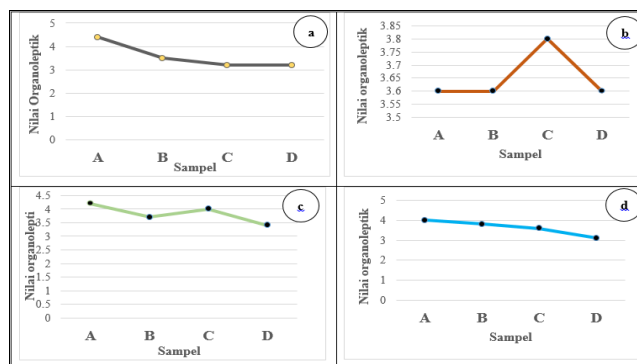
Jiwa kewirausahaan yang mulai dirasakan oleh ibu-ibu PKK di Kampung Gwinjawa dapat membantu perekonomian menjadi lebih baik. Manfaat kewirausahaan yaitu: a) peluang untuk menentukan nasib anda sendiri, b) peluang untuk



Gambar 4. Demonstrasi pembuatan selai kacang tanah. (a) Mengupas kulit kacang yang sudah digongseng tanpa minyak; (b) Kegiatan menggiling kacang dengan alat 'Notenboter'; (c) Memberi label pada wadah selai kacang tanah; (d) Produk selai kacang; (e) Pelaksanaan uji organoleptik.



Gambar 5. Hasil capaian kegiatan. (a) Desain stiker kemasan selai kacang; (b) Produk selai kacang tanah dalam kemasan botol.



Gambar 6. Uji organoleptik. (a) rasa, (b) tekstur, (c) bau, dan (d) warna.

melakukan perubahan c) peluang untuk mencapai potensi sepenuhnya, d) peluang untuk meraih keuntungan e) memiliki peluang untuk berperan aktif dalam masyarakat dan mendapatkan pengakuan atas usahanya dan f) peluang untuk melakukan sesuatu yang disukai (Munawaroh, 2016; Utomo, 2015).

Capaian dari kegiatan pelatihan ini selain menambah wawasan pengetahuan tentang pembuatan selai kacang tanah para peserta mampu membuat mendesain stiker kemasan dan membuat produk selai dari kacang tanah. Stiker yang dibuat oleh ibu-ibu PKK didisain oleh mereka sendiri kemudian dicetak dan ditempel pada kemasan botol selai kacang tanah (Gambar 5).

Setelah kegiatan pelatihan, para peserta melakukan uji organoleptik dengan membandingkan produk selai yang telah mereka buat dengan produk selai kacang tanah buatan pabrik dari berbagai macam merk dagang.

#### c). Pengujian organoleptik

Evaluasi produk selai kacang tanah dilakukan setelah kegiatan selesai. Para peserta diminta untuk melakukan evaluasi atau menilai hasil produk selai yang telah mereka buat. Evaluasi produk dilakukan dengan angket uji organoleptik, yang terdiri atas uji rasa, aroma, bau, dan warna (Gambar 6).

Hasil produk selai kacang tanah yang dibuat oleh para peserta terdapat pada sampel D, sedangkan tiga sampel selai kacang lainnya merupakan selai kacang tanah dari produksi pabrik. Berdasarkan hasil kuisisioner uji organoleptik, kriteria rasa, aroma, dan warna termasuk dalam kategori 'agak suka' dengan nilai 3.1 s/d 3.4, sedangkan tekstur masuk dalam kategori 'suka' dengan nilai 3.6.

Rasa adalah perasaan yang ditimbulkan dari barang atau sesuatu yang masuk ke dalam mulut dan langsung dirasakan oleh indra perasa yaitu lidah. Secara umum ada empat rasa dasar yaitu manis, pahit, masam, dan asin (Gaffar dkk., 2017). Warna adalah salah satu atribut penting yang digunakan untuk uji organoleptik suatu produk. Warna merupakan salah satu sifat visual yang pertama kali dilihat oleh konsumen. Warna mempunyai arti dan peranan yang sangat penting pada komoditas pangan. Pembauan disebut juga pencicipan jarak jauh karena manusia dapat mengenal enakness makanan yang belum terlihat hanya dengan mencium bau atau aroma makanan tersebut dari jarak jauh.

Tekstur suatu bahan pangan merupakan salah satu sifat fisik dari bahan pangan yang penting. Hal ini berhubungan dengan rasa pada waktu mengunyah bahan pangan tersebut. Salah satu cara penentuan tekstur suatu bahan adalah dengan memberikan beban terhadap bahan tersebut misalnya dengan pemeriksaan bekas atau tekanan jari. Lamanya waktu penyimpanan akan mempengaruhi tekstur selai kacang tersebut terutama pada tingkat kekerasannya karena terjadi penggumpalan minyak yang terkandung pada selai kacang karena kandungan minyak pada kacang sangat tinggi sehingga mudah untuk menggumpal karena adanya kandungan asam palmitat yang terkandung didalam produk selai kacang tersebut. Hal ini sesuai dengan pendapat Beare-Rogers dkk (2001) yang menyatakan bahwa asam palmitate terdapat hampir disetiap jenis minyak terutama minyak nabati yang berasal dari tanaman palem-paleman, asam palmitate memiliki sifat yang mudah membeku dan memiliki titik lebur 63,1 °C.

Pembuatan selai kacang bisa dikatakan sebagai upaya untuk memperpanjang masa simpan produk pascapanen. Selai kacang diproduksi dengan menghaluskan kacang tanah dengan penambahan bahan tambahan pangan lain seperti gula, garam dan minyak nabati (Ezeokonkwo & Dodson, 2002).

## KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan ini telah memberikan wawasan bagi peserta mengenai produk berbasis kacang tanah dan teknik pengemasan yang baik. Melalui program ini juga telah terbentuk wadah usaha mikro bagi Ibu-ibu di Gwinjaya yang menjalankan aktivitas pengolahan produk-produk dari kacang tanah sehingga nilai ekonomi komoditas tersebut meningkat. Rancangan kegiatan ke depan adalah menggiatkan kegiatan produksi dan memperluas pemasaran produk hingga keluar daerah.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan melalui LPPM UNCEN yang telah memberikan dana hibah PNBPN untuk tahun anggaran 2023, Kepada Bapak kepala Kampung Gwinjaya Distrik Bonggo Kabupaten Sarmi atas ijin yang diberikan

sehingga kegiatan pengabdian ini dapat terlaksana, para mahasiswa Prodi Biologi UNCEN yang telah membantu dalam membuat dokumentasi kegiatan pengabdian.

### DAFTAR PUSTAKA

- Anomin. 2009. Perwilayahan Komoditas Pertanian Berdasarkan Zona Agro Ekologi Skala 1:50.000 Kabupaten Sarmi. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Papua. Balai Besar P2TP Badan Litbang Pertanian. Jayapura.
- Anonim. 2019. Budidaya Kacang Tanah. <http://cybex.pertanian.go.id/mobile/artikel/83309/Budidaya-Tanaman-Kacang-Tanah/>. Diakses pada tanggal 13 Februari 2023.
- Beare-Rogers, J., Dieffenbacher, A., & Holm, J.V. 2001. Lexicon of Lipid Nutrition (IUPAC Technical Report). *Pure and Applied Chemistry*, 73(4), 685–744.
- Ezeokonkwo, C.A., & Dodson, W.L. 2002. The Potential of *Terminalia catappa* (tropical almond) Seed as A Source of Dietary Protein. *Journal of Food Quality*, 27, 207–219.
- Gaffar, R., Lahming, L., & Rais, M. 2017. Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Mutu Selai Kulit Jeruk Bali (*Citrus maxima*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3, 117–125.
- Malik, A., & Suharyanto. 2003. Analisis Keunggulan Komparatif Usahatani Kacang Tanah di Kabupaten Wonogiri Jawa Tengah. Prosiding Seminar Nasional BPTP Bali. Denpasar, 7 Oktober 2003. Puslitbang Sosial Ekonomi Pertanian. Badan Litbang Pertanian. Hal 228–234.
- Munawaroh, M. 2016. Kewirausahaan (Untuk Program Starta I). Yogyakarta: LP3M UMY.
- Nasir, S. 2010. Optimalisasi Pengendalian Terpadu Bercak dan Karat pada Kacang Tanah. Pengembangan Inovasi Pertanian. Badan Litbang Pertanian. Jakarta.
- Rais, S.A. 1998. Pengaruh Waktu Panen Terhadap Hasil Kandungan Lemak serta Protein Beberapa Genotipe Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* (L) Mur). Seminar Penelitian Tanaman Pangan. Balittan Bogor. Puslitbangtan. Badan Litbang Pertanian. Hal: 316-320.
- Utomo, H. 2015. Menumbuhkan Minat Kewirausahaan Sosial. *Among Makarti*, 7(2), 1–16.
- Widowati, S. 2000. Identifikasi Bahan Makanan Alternatif dan Teknologi Pengolahannya untuk Ketahanan Pangan Nasional. Risalah Seminar 2000-2001. Puslitbangtan. Badan Litbang Pertanian. Hal: 92-100.