

PENGGORENGAN PRODUK KACANG ASIN RAMAH LINGKUNGAN DI PURWOGONDO, KABUPATEN JEPARA

Sri Subekti*¹, Eny Apriyanti, Soehartono³, Novita Dessi Riskiyanti⁴

^{1,2,3,4} Universitas Pandanaran Semarang; Jl. Banjarsari Barat no 1 Semarang (024) 76482711

***hadinibekti@gmail.com**

ABSTRAK

Kacang asin pada saat ini sangat laku dipasaran hal ini dikarenakan lebih sehat untuk kesehatan karena tidak menggunakan minyak goreng. Produksi kacang asin di daerah Kalinyamatan Jepara mengalami perkembangan setiap tahunnya, tetapi usaha untuk peningkatan produksi masih sangat terbatas akibat pewirausaha belum mampu menaikkan jumlah produksi kacang asin. Kondisi ini terjadi karena proses pengolahan kacang asin masih bersifat tradisional dan menggunakan bahan bakar potongan kayu yang berasal dari pengrajin mebel serta menggunakan tenaga manusia untuk proses produksinya. Pada proses pengolahan kacang dengan menggunakan bahan bakar potongan kayu dari sisa kegiatan mebel selain sangat bergantung pada sisa potongan kayu dan diperkirakan dalam jangka panjang pasokan berkurang karena sumber daya alam mengalami penurunan. Selain kondisi tersebut dengan proses pengolahan menggunakan kayu memberikan dampak pencemaran udara, sisa abu yang pada saat ini belum dilakukan pengelolaan lebih lanjut. Jumlah produksi kacang asin saat ini belum mampu melayani pesanan ketika ada kebutuhan dalam partai besar sehingga diperlukan alternative proses pengolahan kacang asin dengan teknologi tepat guna. Pengolahan proses produksi kacang asin yang dibantu dengan teknologi tepat guna, diperkirakan mampu menambah jumlah kapasitas produksi.

Kata kunci : penggorengan, kacang asin, ramah lingkungan

PENDAHULUAN

Perkembangan teknologi tepat guna ramah lingkungan pada saat ini sangat dibutuhkan untuk meminimalkan dampak yang ditimbulkan karena penggunaan bahan baku berlebih dari alam sehingga kondisi lahan tetap baik dan daya dukung serta kemampuan alamiah masih bagus. Kemampuan lahan ini nantinya dibutuhkan oleh generasi mendatang untuk pemenuhan kehidupan yang sehat dan pemenuhan kebutuhan pangan menjadi lebih terjamin.

Konsumsi kayu gergajian terus meningkat seiring dengan meningkatnya jumlah penduduk sebagai bahan baku industri, kebutuhan perumahan, furnitur. Kebutuhan kayu untuk industri di Indonesia diperkirakan sebesar 70 juta m³ setiap tahunnya dengan kenaikan rata-rata sebesar 14,2 % per tahun, produksi kayu bulat diperkirakan sebesar 25 juta m³ per tahun sehingga terjadi defisit sebesar 45 juta m³ (Priyono 2001). Hal ini menunjukkan bahwa daya dukung hutan sudah tidak

mampu untuk memenuhi kebutuhan kayu baik untuk kebutuhan individu perumahan atau industri.

Hasil produksi pertanian kacang tanah di Jepara dapat berjalan dengan baik ketika sumber daya lahan dan tanah berjalan dengan baik sehingga menunjang pada aspek perekonomian. Produksi kacang asin Purwogondo Jepara sudah mulai kelihatan kegiatannya dengan harapan mampu mendongkrak perekonomian warga sekitarnya. Produksi kacang asin yang ada di Purwogondo Jepara ini merupakan olahan kacang tanah tanpa menggunakan minyak dalam pengolahannya sehingga rasa kacang terasa lebih gurih dan tidak terdapat kandungan minyak. Adapun bahan baku kacang tanah pada olahan ini adalah jenis kacang tanah yang diperoleh dari daerah Jepara dan berkualitas bagus. Bahan baku yang tersedia pada saat ini masih dapat mencukupi untuk olahan kacang asin dan selama ini belum pernah kekurangan pasokan kacang tanah, hal ini dikarenakan lokasi dan jenis tanah yang sesuai untuk penanaman tanaman kacang tanah.

Menurut (Kasno, A., & Harnowo, D. (2014) yang di maksud dengan kacang tanah yaitu tanaman palawija yang tergolong pada family Leguminosae sub-famili Papilionoideae, masuk dalam genus *Arachis* dan *Hypogaea*. Kacang tanah sendiri merupakan tanaman pangan yang menduduki tingkat ketiga sesudah padi dan kedelai sedangkan pada komoditas jenis kacang-kacangan, kacang tanah ini masuk pada peringkat kedua setelah kedelai. Berdasarkan umurnya, jenis tanaman kacang tanah dibedakan menjadi dua golongan yaitu kacang tanah dengan umur panjang antara 6-7 bulan dengan biji 3-4 dalam setiap buahnya (Trustinah, 2012). Sedangkan kacang tanah yang berumur pendek dengan umur 3-4 bulan lebih disukai para petani karena umurnya yang pendek. Kacang tanah umur pendek memiliki tiga golongan yaitu:

- a. Jenis kacang tanah yang mempunyai kulit ari merah muda dan biasanya buahnya besar-besar, bijinya antara 1-2 butir.
- b. Kacang tanah yang mempunyai kulit ari merah muda dengan buah kacang tanah jenis ini besar, berbiji antara 1-3 butir.
- c. Jenis kacang tanah yang mempunyai kulit ari merah jambu dan jenis ini mempunyai ciri-ciri buahnya kecil, buah berbiji 1 butir, enak rasanya dan hasilnya tidak begitu banyak (Mashudi, 2007).

Seperti dikutip dari laman Boldsky pada Jumat (27/1/2017) kacang tanah yang dipanggang ternyata sangat enak untuk cemilan dan memberikan manfaat sehat bagi tubuh salah satunya ialah menjaga kesehatan jantung. Kandungan nutrisi pada kacang panggang antara lain vitamin E, asam folat, niacin dan mangan berkontribusi untuk meningkatkan kesehatan jantung manusia.

Program pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan pemberdayaan ekonomi pedesaan untuk meningkatkan produksi usaha kacang rumahan yang tadinya proses produksinya bersifat tradisional, bisa diupayakan dengan penempatan teknologi tepat guna yang bisa menambah kapasitas produksi sehingga bisa meningkatkan kemampuan manajemen serta pada tahap pemasaran. Penerapan program PKM (Program Kemitraan Masyarakat) dilaksanakan dengan kemitraan

usaha di Desa Purwogondo, Kecamatan Kalinyamatan, Kabupaten Jepara. Program yang dilakukan adalah dengan pengenalan produksi konvensional menjadi terapan mesin elektrik tepat guna dan lebih ramah lingkungan. Harapan dari kegiatan ini adalah meningkatkan usaha skala rumah tangga sehingga dapat menopang kehidupan produsen dan masyarakat sekitarnya.

METODE

Metode yang dilakukan untuk pelaksanaan kegiatan antara lain

1. Melakukan sosialisasi tentang kegiatan dengan menggunakan alat elektrik untuk mengolah kacang asin dengan lebih cepat dan ramah lingkungan tanpa menggunakan sisa kayu sebagai bahan bakar
2. Penerapan teknologi tepat guna ramah lingkungan dalam pengolahan kacang asin asin.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kabupaten Jepara merupakan salah satu wilayah administratif Provinsi Jawa Tengah dan secara geografis, Kabupaten Jepara terletak pada posisi $110^{\circ} 9' 48.02''$ – $110^{\circ} 58' 37.40''$ Bujur Timur dan $5^{\circ} 43' 20.67''$ – $6^{\circ} 47' 25.83''$ Lintang Selatan. Batas wilayah administratif Kabupaten Jepara adalah sebagai berikut:

- Sebelah Barat : Laut Jawa
- Sebelah Timur : Kabupaten Kudus dan Kabupaten Pati
- Sebelah Utara : Laut Jawa
- Sebelah Selatan : Kabupaten Demak



Gambar 1. Peta Lokasi Purwogondo Jepara

Kacang yang digunakan adalah kacang dari Wilayah Batealit dengan rasa kacang yang manis dengan tekstur kecil yang mempunyai rasa berbeda dibandingkan jika menggunakan kacang dari tempat lain. Rasa kacang yang dihasilkan mempunyai rasa yang unik/khas.



Gambar 2. Kacang Tanah Berasal Dari Batealit Jepara

Proses pengolahannya yaitu kacang tanah direndam ke dalam air hangat-hangat kuku yang sudah diberi bumbu selama kurang lebih 60 menit hingga bumbu nantinya meresap. Sebelum diberi bumbu, kacang terlebih dahulu di cuci sampai bersih kemudian dilakukan penirisan dengan maksud menghilangkan kandungan air dari proses pencucian tadi. Sesudah bumbu meresap, tahap selanjutnya adalah kacang dijemur kurang lebih 4 jam di bawah sinar matahari sampai kering dan dalam tahap ini sekaligus dilakukan proses quality control misalnya ditemukan kacang yang sudah tidak bagus. Tahap selanjutnya adalah proses penggorengan dengan menggunakan pasir laut pilihan kurang lebih 30 menit untuk 5 kg kacang tanah, setelah itu diayak untuk memisahkan kacang dari pasir laut. Kacang yang sudah disangrai dan diayak kemudian diangin-anginkan di nampan kurang lebih 15 menit dan dilakukan sortir lagi untuk memilah kacang yang tidak layak jual.



Gambar 3. Bahan Bakar dari Sisa Kayu Kegiatan Mebel

Bahan bakar pada saat menggunakan tungku adalah sisa olahan kayu dari pengrajin kayu di sekitar kawasan, akan tetapi terdapat kendala yaitu pada saat tertentu suplay kayu tidak terpenuhi. Penggunaan bahan bakar kayu ini dalam jangka panjang berpengaruh terhadap sumber daya alam



Gambar 4. Proses Pengolahan Kacang Asin

Proses pengolahan kacang asin dengan alat tungku dan menggunakan kayu sisa dari mebel sebagai bahan bakarnya, sehingga tempat pada proses pengolahan dipastikan menjadi panas dan asap yang dikeluarkan bisa mengganggu pernafasan serta terbatasnya proses pengolahan karena mengandalkan tenaga manusia.

Kegiatan yang dilaksanakan nantinya adalah terapan teknologi tepat guna bagi usaha produksi kacang asin Jepara ini yaitu alat diperkirakan mampu untuk meningkatkan kapasitas produksi kacang saat proses pembuatannya.

a. Alat Pengatus/Pengering Kacang



Gambar 5. Alat Pengatus Kacang Elektrik

Gambar di atas adalah alat untuk pengatusan kacang yang basah pada proses perendaman saat pemberian bumbu dengan rak susun pengeringan empat lapis dengan spesifikasi dari alat penjemur/pengatus kacang adalah sebagai berikut untuk kapasitas olah kacang kurang lebih 10 – 15 kg dengan dimensi alat yaitu 100 x 60 x 160 cm, menggunakan pemanas lampu bohlam 4 buah kemudian blower angin. Alat pengatus/penjemur di atas mempunyai fungsi untuk mengeringkan kacang yang sudah diberikan bumbu sehingga pada saat proses pengolahan kadar air sudah berkurang sehingga pada saat proses pemasakan tidak membutuhkan waktu lama.

b. Alat Mesin Sangrai Elektrik

Alat sangrai untuk mengefektifkan pekerjaan penggorengan kacang asin dengan spesifikasi adalah kapasitas olahan kacang 15 kg dengan dimensi 100x50x90 cm,

bahan alat dari Stainless Steel menggunakan mesin penggerak Motor Listrik 1 HP, Transmisi Gear Box Indikator suhu: Thermostat (Analog) dan pemanas LPG



Gambar 6. Mesin Sangrai Kacang Elektrik

Mesin sangrai dengan kapasitas kurang lebih 15 kg ini berfungsi untuk menyangrai bahan kacang tanah, dengan sistem kerja putar secara terus-menerus supaya hasil lebih bagus dan tabung penyangraian terbuat dari bahan stainless steel sehingga mudah dalam penggunaannya dan perawatannya.

KESIMPULAN

Adanya kegiatan pengolahan kacang asin dengan mesin elektrik dapat meminimalkan penggunaan kayu bakar dan mengurangi pencemaran udara dari proses pengolahan kacang asin. Selain hal tersebut penggunaan kayu bakar walaupun itu berasal dari sisa mebel dapat diminimalkan sehingga membantu dalam menjaga keanekaragaman hayati hutan serta dapat menjaga daya dukung lingkungan secara berkelanjutan.

Peningkatan perekonomian masyarakat diperkirakan mengalami peningkatan seiring dengan bertambahnya permintaan kacang asin sampai ke luar wilayah Jepara. Hal ini terjadi jika proses olahan kacang asin sudah berjalan dengan baik dan di dukung dengan pengemasan yang terstandar dibantu dengan promosi di sosial media sehingga informasi tersebut dapat tersebar luas.

DAFTAR PUSTAKA

- Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi 7 Agustus 2008, dengan tema "Prospek Pengembangan Agro Industri Berbasis Kacang-kacangan dan Umbi-umbian di Jawa Tengah"
- Boldsky, Jumat (27/1/2017) manfaat sehat yang ditawarkan kacang panggang Kalinyamatan, Jepara Dari Wikipedia bahasa Indonesia
- Panduan Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat, Edisi XII Tahun 2019, ISBN: 978-602-73996-5-5, Penerbit Dir.Riset dan Pengabdian Masyarakat, Kabupaten Jepara Dalam Angka Tahun 2018
- Kasno, A., Harnowo, D., 2014. Karakteristik varietas unggul kacang tanah dan adopsinya oleh petani. J. Iptek Tanam.
- Priyono (2001) Potensi pemanfaatan limbah kayu sebagai bahan baku papan partikel

Trustinah, Kasno, A., Wijanarko, A., 2009. Toleransi genotipe kacang tanah terhadap lahan masam. J. Penelit. Pertan. Tanam.