

Pelatihan Pembuatan Keripik Biji Karet (*Hevea Brasiliensis*) di Desa Spantan Jaya Kecamatan Penukal Kabupaten Penukal Abab Lematang Ilir

**Faizal Daud¹, Wardi Saleh¹, Purna Yensi²,
Rusmin Dewi Ahmad², Yuniar Andini²**

^{1,2}Program Studi Magister Agribisnis Pascasarjana Universitas Sjakhyakirti Palembang
Email: faizal_daud@unisti.ac.id

Abstract

Community service in the form of providing training in making rubber seed chips emerged as a response to economic conditions and local potential possessed by the community in Spantan Jaya Village. Apart from that, this training is also directed at stimulating local innovation and developing small businesses at the community level. By improving product quality, improving marketing strategies, and providing an understanding of small business management, it is hoped that the public can see better and more sustainable business opportunities in the production of rubber seed chips. Thus, community service through this training is not only aimed at improving technical skills, but also to create a positive economic and social impact in the community. Based on the results of this activity, it can be concluded that the training in making rubber seed chips in Spantan Jaya Village has had a positive impact on the local community. The success of this activity is reflected in the active participation of participants, increased skills, and the potential for developing micro-enterprises in the region.

Keywords: *rubber seed, rubber seed chips*

Abstrak

Pengabdian kepada masyarakat berupa pengadaan pelatihan pembuatan keripik biji karet muncul sebagai respons terhadap kondisi ekonomi dan potensi lokal yang dimiliki oleh masyarakat di Desa Spantan Jaya. Selain itu, pelatihan ini juga diarahkan untuk merangsang inovasi lokal dan mengembangkan usaha kecil di tingkat komunitas. Dengan meningkatkan kualitas produk, memperbaiki strategi pemasaran, dan memberikan pemahaman tentang manajemen usaha kecil, diharapkan masyarakat dapat melihat peluang bisnis yang lebih baik dan berkelanjutan dalam produksi keripik biji karet. Dengan demikian, pengabdian kepada masyarakat melalui pelatihan ini bukan hanya bertujuan untuk meningkatkan keterampilan teknis, tetapi juga untuk menciptakan dampak positif secara ekonomi dan sosial dalam komunitas tersebut. Berdasarkan hasil kegiatan ini dapat ditarik kesimpulan bahwa pelatihan pembuatan keripik biji karet di Desa Spantan Jaya telah memberikan dampak positif bagi masyarakat setempat. Keberhasilan kegiatan ini tercermin dari partisipasi aktif peserta, peningkatan keterampilan, dan potensi pengembangan usaha mikro di wilayah tersebut.

Kata Kunci: *Biji Karet, Keripik Biji Karet*

Pendahuluan

Desa Spantan Jaya merupakan salah-satu Desa di Kabupaten Penukal Abab Lematang Ilir yang sebagian besar penduduknya bermata pencaharian sebagai petani karet. Sebagian besar areal di Desa Spantan Jaya merupakan perkebunan karet. Hasil utama Perkebunan karet adalah lateks dan sejauh ini biji karet masih terbuang percuma sebagai limbah (Putri Nuraini & Andika Pratama, 2022). Setiap pohon karet diperkirakan dapat menghasilkan 5.000 butir biji / tahun atau satu hektar lahan dapat menghasilkan 2.253 sampai 3 juta biji / tahun. Hal ini tentu saja menjadi potensi yang besar apabila kita dapat memanfaatkan biji karet ini sebagai makanan olahan (Purwanto et al., 2022).

Biji karet di Kabupaten Penukal Abab Lematang Ilir saat ini masih merupakan produk sampingan yang dapat dikategorikan belum termanfaatkan, hanya sebagian kecil yang digunakan sebagai bibit. Hal ini disebabkan karena masyarakat masih takut untuk mengolahnya karena pada biji karet terdapat sianida yang berbahaya bagi tubuh. Namun pengolahan yang tepat biji karet dapat dijadikan sebagai makanan atau cemilan yang aman, sehat serta enak dengan menghilangkan racun pada biji karet dan mengolahnya menjadi “Keripik Biji Karet”.

Pengabdian kepada masyarakat berupa pengadaan pelatihan pembuatan keripik biji karet muncul sebagai respons terhadap kondisi ekonomi dan potensi lokal yang dimiliki oleh masyarakat di Desa Spantan Jaya. Selain itu, pelatihan ini juga diarahkan untuk merangsang inovasi lokal dan mengembangkan usaha kecil di tingkat komunitas. Dengan meningkatkan kualitas produk, memperbaiki strategi pemasaran, dan memberikan pemahaman tentang manajemen usaha kecil, diharapkan masyarakat dapat melihat peluang bisnis yang lebih baik dan berkelanjutan dalam produksi keripik biji karet. Dengan demikian, pengabdian kepada masyarakat melalui pelatihan ini bukan hanya bertujuan untuk meningkatkan keterampilan teknis, tetapi juga untuk menciptakan dampak positif secara ekonomi dan sosial dalam komunitas tersebut.

Metode Pelaksanaan

Pelatihan ini dilaksanakan di Desa Spantan Jaya Kecamatan Penukul Kabupaten Penukul Abab Lematang Ilir pada tanggal 17 Desember 2023 yang melibatkan petani, kelompok tani, dan masyarakat sekitar di Desa Spantan Jaya. Dalam proses pembuatan keripik biji karet menggunakan bahan-bahan lokal yang mudah didapat yaitu biji karet, sagu, tepung, daun kunyit dan minyak goreng.

Materi pelatihan mencakup pemahaman akan prinsip dasar pembuatan keripik biji karet. Metode pelatihan melibatkan pemberian pengetahuan teknis, praktik langsung, dan pembagian panduan produksi. Selama pelatihan, peserta mempelajari teknik pemilihan biji karet yang berkualitas, persiapan bahan, proses pengeringan, penambahan bumbu, hingga teknik pengemasan yang menarik. Selain itu, aspek pemasaran dan manajemen usaha kecil juga akan dibahas untuk membantu peserta dalam mengembangkan bisnis keripik biji karet mereka nanti.

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan yang dilaksanakan secara umum sudah berhasil dilaksanakan sesuai dengan tujuan yang ingin dicapai. Tingkat keterlibatan peserta dalam kegiatan pelatihan sangat positif, terlihat dari antusiasme dan aktifitas selama sesi pelatihan. Evaluasi menunjukkan bahwa sebagian besar peserta telah mampu memahami konsep dasar pembuatan keripik biji karet. Masyarakat setempat dapat memanfaatkan potensi biji karet secara lebih efisien untuk meningkatkan pendapatan. Peluang usaha mikro dan menengah di bidang produksi keripik biji karet semakin terbuka.

Pelatihan ini berpotensi meningkatkan kemandirian ekonomi masyarakat setempat. Terbentuknya jejaring dan kolaborasi antar kelompok masyarakat dalam pengembangan produk lokal. Direkomendasikan untuk mengadakan kegiatan pelatihan lanjutan untuk meningkatkan keahlian peserta serta mendorong pemerintah setempat untuk memberikan dukungan dalam pemasaran produk.

Biji karet merupakan limbah buah dari pohon karet yang dibuang dan jarang dimanfaatkan oleh masyarakat, karena limbah biji karet memiliki kandungan zat gizi dan sianida pada biji karet tersebut (Yatno et al., 2015). Dengan adanya program pengabdian kepada masyarakat bertujuan untuk memanfaatkan limbah biji karet menjadi olahan kerupuk, tempe, makanan bentuk kacang dan lain-lainnya. Dalam pelaksanaan pemanfaatan biji karet menjadi olahan makanan sebagai berikut:

1) Tahapan Persiapan Kegiatan

Dalam pelaksanaan pertama yang dilakukan dengan cara observasi lapangan mengenai limbah biji karet yang tidak dimanfaatkan oleh masyarakat petani daerah wanaraya. Sehingga limbah biji karet cuma dibakar dan dibiarkan saja. Limbah biji karet yang dibakar dan dibiarkan membusuk dapat menyebabkan sebuah populasi udara tercemar (Purnomo et al., 2023). Dengan adanya pelaksanaan observasi yang dilakukan dapat memberikan sebuah solusi menyelesaikan sebuah permasalahan yang terjadi. Dengan adanya izin dari mitra dari pihak ketua kelompok tani karet pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam pemanfaatan dan pengelolaan limbah biji karet menjadi sebuah olahan kerupuk dan kacang koro dapat menambah penghasilan para petani karet (Purnomo et al., 2023).

Pelaksanaan kedua melakukan sosialisasi pentingnya pemanfaatan limbah biji karet menjadi olahan kerupuk dengan tujuan sebagai peluang bisnis. Dalam pelaksanaan sosialisasi disini pihak pelaksanaan mencari solusi dalam pemanfaatan limbah biji karet menjadi bahan yang bermanfaat sebagai peluang bisnis, menambah keterampilan dan peluang usaha pemanfaatan biji karet menjadi olahan keripik

2) Pelaksanaan Kegiatan

Dalam pemanfaatan limbah biji karet menjadi olahan kripik memiliki berbagai langkah sebagai berikut:

- Kupas biji karet, kemudian dibelah menjadi dua.



Gambar 1. Proses kupas biji karet dan dibelah menjadi dua

- Cuci biji karet sampai bersih, kemudian direndam selama 2 hari 2 malam
- Setelah direndam, biji karet direbus sampai matang (\pm 1 jam), kemudian diangkat dan dicuci kembali sambil membuang calon daun pada bagian dalam biji karet
- Rebus kembali biji karet selama \pm 1 jam



Gambar 2. Proses merebus biji karet

- Kemudian angkat biji karet dan dinginkan
- Biji karet yang sudah dingin diblender atau ditumbuk sampai halus
- Iris kecil - kecil daun kunyit
- Tumis bumbu yang sudah dihaluskan bersama dengan daun kunyit dengan menggunakan 3 sendok makan minyak goreng.
- Kemudian masukkan biji karet (yang sudah dihaluskan) dan tepung kedalam tumisan bumbu, dan aduk sampai rata, lalu diangkat.
- Kemudian campurkan adonan dengan sagu secara merata.



Gambar 3. Proses mencampurkan adonan dengan sagu

- Kemudian adonan digiling menggunakan gilingan mie. Dibentuk sesuai selera



Gambar 4. Proses penggilingan menggunakan gilingan mie

- Lalu goreng pada minyak panas



Gambar 5. Proses penggorengan

- Setelah matang diangkat dan dinginkan
- Keripik biji karet siap dikemas atau disajikan



Gambar 6. Kripik yang sudah matang dan siap dikemas

Kesimpulan

Pelatihan pembuatan keripik biji karet di Desa Spantan Jaya telah memberikan dampak positif bagi masyarakat setempat. Keberhasilan kegiatan ini tercermin dari partisipasi aktif peserta, peningkatan keterampilan, dan potensi pengembangan usaha mikro di wilayah tersebut.

Daftar Pustaka

- Fatharani, EF., Fitri., & Sari, RN. (2022). Studi Literatur Pemanfaatan Biji Karet (*Hevea Brasiliensis*) sebagai Bahan Baku Tempe di Desa Galang Suka. *Jurnal Pendidikan Tambusai*.
- Lestariningsih, Nanik, Robiyansyah, M., & Norrahma, Misbah. (2023). Pelatihan Pemanfaatan Biji Karet Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Tempe di Kelurahan Bereng, Kecamatan Kahayan Hilir, Kabupaten Pulang Pisau. *Jurnal Solma*, 1 Insitut Agama Islam Negeri Palangkaraya.
- Novia, N., Yuliyati, H., & Yuliandhika, R. (2009). Pemanfaatan Biji Karet Sebagai Semi Drying Oil dengan Metode Ekstraksi Menggunakan Pelarut N-Heksana. *Jurnal Teknik Kimia*, 16(4). <http://jtk.unsri.ac.id/index.php/jtk/article/view/88>.
- Purnomo, A., Purnamasari, S., Hadi, A., & Zahra Maulida, A. (2023). PEMANFAATAN LIMBAH BIJI KARET MENJADI OLAHAN MAKANAN KRIPIK BERNILAI EKONOMIS. *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. <https://doi.org/10.24198/kumawula.v6i2.42025>
- Purwanto, H., Riwayati, I., & Syafaat, I. (2022). Potensi Biji Karet Menjadi Olahan Produk Pangan Yang Aman Dan Sehat Di Desa Ngareanak Kecamatan Singorojo Kabupaten Kendal. *Abdimas Unwahas*. <https://doi.org/10.31942/abd.v7i1.6557>
- Putri Nuraini, & Andika Pratama. (2022). Mekanisme Bagi Hasil Penggarap Kebun Karet Dengan Pemilik Kebun Perspektif Ekonomi Syariah. *Syarikat: Jurnal Rumpun Ekonomi Syariah*. [https://doi.org/10.25299/syarikat.2022.vol5\(1\).9378](https://doi.org/10.25299/syarikat.2022.vol5(1).9378)
- Sari, Dian N. (2022). Pemanfaatan Limbah Biji Karet (*Havea Brasiliensis*) Sebagai Bahan Minuman. Skripsi. Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung
- Yatno, Y., Murni, R., Nelwida, N., & Yani, E. N. (2015). Kandungan Asam Sianida, Bahan Kering Dan Bahan Organik Tepung Biji Karet Hasil Pengukusan. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. <https://doi.org/10.22437/jiip.v18i2.2674>

