

PELATIHAN PEMBUATAN MINYAK KEMIRI (*Candelnut oil*) SEBAGAI POTENSI LOKAL DESA PELITA HIJAU KECAMATAN BONE PANTAI KABUPATEN BONE BOLANGO

Dewi Wahyuni K.Baderan¹⁾; Sukirman Rahim²⁾, Marini Susanti Hamidun³⁾.

^{1,2,3)}Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Gorontalo, JL. Prof BJ.Habibie Desa Moutong Kecamatan Tilongkabila, Kabupaten Bone Bolango, Provinsi Gorontalo, 96583, Indonesia
e-mail:dewi.baderan@ung.ac.id

Abstract

Pelita Hijau is one of the villages in Bone Pantai District, Bone Bolango Regency, Gorontalo. The most important local potential is candlenut. Candlenut is a leading commodity and the main source of livelihood for the Pelita Hijau village community. If candlenut production increases, the price of hazelnut will decrease, it is necessary to conduct training on making candlenut oil for the Pelita Hijau village community with the aim of increasing the community's economy. Through this training, the community gains knowledge and skills that can become capital in business development. The training method applied is through lectures, discussions, questions and answers and exercises to explain in detail the utilization of the local potential of candlenuts into candlenut oil. The results of the training were very satisfying to the participants because the trainees gained new knowledge and were able to understand well the process of making hazelnut oil and the resulting hazelnut oil is clear yellow in color. This knowledge and skills can be the initial capital in developing the hazelnut oil business by the Pelita Hijau village community.

Keywords: candlenut; green lamp; local potential

Abstrak

Pelita Hijau adalah salah satu desa di Kecamatan Bone Pantai Kabupaten Bone Bolango, Gorontalo. Potensi lokal yang paling utama adalah kemiri. Kemiri merupakan komoditi unggulan dan sebagai mata pencaharian utama masyarakat desa Pelita Hijau. Jika produksi kemiri meningkat maka harga kemiri akan merosot, maka perlu dilakukan pelatihan pembuatan minyak kemiri bagi masyarakat desa Pelita Hijau dengan tujuan dapat meningkatkan ekonomi masyarakat. Melalui pelatihan ini, masyarakat mendapat pengetahuan dan keterampilan yang dapat menjadi modal dalam pengembangan usaha. Metode pelatihan yang diterapkan yakni melalui ceramah, diskusi, tanya jawab dan latihan untuk menjelaskan secara rinci pemanfaatan potensi lokal kemiri menjadi minyak kemiri. Hasil pelatihan sangat memuaskan peserta karena peserta pelatihan mendapat ilmu pengetahuan baru dan mampu memahami dengan baik proses pembuatan minyak kemiri dan minyak kemiri yang dihasilkan berwarna kuning jernih. Pengetahuan dan keterampilan ini dapat menjadi modal awal dalam pengembangan usaha minyak kemiri oleh masyarakat desa Pelita Hijau.

Kata Kunci: kemiri; pelita hijau; potensi lokal

PENDAHULUAN

Pelita Hijau merupakan salah satu desa di Kecamatan Bone Pantai Kabupaten Bone Bolango Provinsi Gorontalo, dimana kawasannya masih didominasi oleh hutan yang masih terjaga kelestariannya (Baderan et al., 2023). Potensi alam yang ada di desa Pelita Hijau banyak terdapat pohon kemiri, yang tumbuh alami di hutan sekitar pemukiman masyarakat dan merupakan salah satu tanaman perkebunan yang dibudidayakan oleh masyarakat desa Pelita Hijau, yang dipanen oleh masyarakat disekitarnya sebagai usaha sampingan untuk menambah pendapatan, dimana

masyarakat menjualnya masih dalam bentuk biji kemiri ke pasar-pasar tradisional di wilayah Gorontalo.

Kemiri (*Aleurites moluccana*) merupakan salah satu tanaman industri dari family Euphorbiceae yang bijinya dimanfaatkan sebagai sumber minyak dan rempah-rempah (Asyari et al., 2023), dikenal dengan nama lain *candle nut* merupakan salah satu tanaman industri (Anwar, 2014). Selanjutnya Aruan et., al (2021) menyatakan kemiri merupakan salah satu jenis tanaman komoditi yang dikembangkan melalui program hutan kemasyarakatan dan hutan rakyat. Setiap tahun tanaman kemiri terus mengalami peningkatan perluasan area karena pemanfaatannya bukan lagi sebagai penghasil bumbu dapur tetapi dapat juga digunakan untuk keperluan industri dan tanaman obat. Oleh masyarakat desa Pelita Hijau buah kemiri masih dimanfaatkan secara terbatas pada pemakaian bumbu masak, ramuan pembuatan obat atau hasil kemiri tersebut mereka ambil dan kumpulkan dan dijual dalam bentuk biji kemiri, dengan harga yang relatif murah. Produksi kemiri setiap tahun sangat tinggi namun tidak sebanding dengan harga jual dipasaran. Harga jual kemiri dipasaran tidak tetap berkisar antara (Rp 35.000 sampai Rp 40.000 per kilogram). Kandungan minyak dalam biji kemiri tergolong tinggi yaitu 55 –66% sehingga dengan pengolahan lebih lanjut seperti pembuatan minyak kemiri akan memberikan nilai jual yang lebih tinggi. (Karbeka & Timung, 2020). Hal ini akan berdampak pada peningkatan ekonomi masyarakat Desa Pelita Hijau.

Masyarakat desa Pelita Hijau pada umumnya bermata pencaharian yang bersumber dari hutan, lahan pertanian dan perkebunan yang melimpah (90%) Jika harga jual kemiri anjlok karena produksi yang tinggi, masyarakat akan tetap menjual hasil kemiri untuk pemenuhan kebutuhan karena tidak ada pilihan lain. Berdasarkan hasil wawancara dengan masyarakat desa Pelita Hijau, buah kemiri dimanfaatkan sebatas sebagai bumbu masak dan belum pernah mengolah biji kemiri menjadi minyak kemiri. Sebelum mengenal berbagai produk minyak rambut, mereka memanfaatkan kemiri untuk perawatan rambut dengan cara membakar biji kemiri kemudian dihaluskan lalu dioleskan di rambut. Sebelum dilaksanakan praktek pembuatan minyak kemiri, para masyarakat diberikan pemahaman pengembangan potensi kemiri untuk menjadi minyak kemiri. Arahan tersebut mendapat respon yang sangat baik. Masyarakat dapat dilatih ketrampilan untuk pemanfaatan hasil kemiri yang melimpah dan ini sebagai *pioneer* untuk membangun usaha mandiri dalam membantu ekonomi keluarga.

Masyarakat desa Pelita Hijau diberikan pemahaman tentang berbagai manfaat yang dapat diperoleh dari minyak kemiri diantaranya untuk mengobati pembengkakan pada sendi, menjaga kelembapan dan melindungi kulit dari sinar matahari, untuk menjaga kesehatan rambut (menghitamkan rambut dan mencegah kerontokan) serta memberi nutrisi pada kulit kepala agar rambut tumbuh dengan lebat dan subur.

Kemiri yang berpotensi menjadi bahan minyak kemiri yang diambil dari buah bagian dalam cangkang kemiri. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan masyarakat desa Pelita Hijau ditemukan beberapa permasalahan diantaranya:1.) Bagaimana memanfaatkan potensi kemiri yang dimanfaatkan menjadi minyak kemiri; 2). Bagaimana cara membuat minyak kemiri dengan cara sederhana dengan cara manual; 3) Produksi kemiri sangat tinggi namun kurangnya pengetahuan masyarakat untuk teknik pengolahan kemiri lebih lanjut. 4). Masyarakat secara umum telah dimanja dengan sumber daya alam yang melimpah sehingga masyarakat secara umum memillih untuk menikmati hasil yang telah tersedia; 5. Belum adanya kegiatan pendampingan masyarakat untuk mengenalkan teknik pengolahan kemiri agar bernilai ekonomi

METODE

Pihak yang terlibat

Pelaksanaan dari kegiatan pelatihan pembuatan minyak kemiri adalah :

1. Tim Pelaksana
2. Mitra desa Pelita Hijau yaitu ibu-ibu rumah tangga dan remaja putri

Tahapan Pelaksanaan

1. Tahap sosialisasi
Sebelum kegiatan pelatihan dilaksanakan sosialisasi pemberian materi tentang pengolahan minyak kemiri dan manfaatnya. Peran serta ibu-ibu dan remaja putri diharapkan dapat mengubah kebiasaan menjual biji kemiri secara langsung dan memanfaatkan limbah kemiri yang terbuang, diolah menjadi minyak kemiri sehingga bisa menambah nilai jual.
2. Tahap Pelatihan
 - a. Persiapan alat dan bahan yang akan digunakan pada saat pelatihan
Bahan : Biji kemiri/biji kemri yang hancur, air
Peralatan masak dan alat penghancur kemiri (wajan, kompor, blender, kain saring, spatula, botol kosong, label)
 - b. Cara Pengolahan: dibersihkan, dihaluskan, didiamkam, dimasak dengan api sedang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Persiapan Pelatihan

Sebelum pelaksanaan kegiatan pelatihan pengolahan biji kemiri menjadi minyak kemiri, melaksanakan rapat koordinasi antara mahasiswa KKN Tematik dengan pemerintah desa Pelita Hijau untuk mendiskusikan keperluan apa saja yang akan disiapkan pada saat pelatihan. Persiapannya antara lain: pembuatan surat undangan pelatihan, alat dan bahan pelatihan, spanduk, label, dan botol kemasan untuk minyak kemiri.

B. Pelatihan

Sebelum kegiatan pelatihan dilaksanakan, terlebih dahulu dilaksanakan sosialisasi dengan penyampaian materi tentang pemanfaatan kemiri, cara pengolahannya sebagai tanaman obat, keperluan industri dan sebagai sumber bahan bakar alternatif untuk mesin diesel. Pelatihan pengolahan minyak kemiri dilaksanakan dengan praktek langsung bersama mitra (ibu-ibu masyarakat desa Pelita Hijau sebanyak 15 orang), yang bertempat disalah satu rumah warga masyarakat setempat, dengan peralatan yang sudah disiapkan sebelumnya. Pelatihan pembuatan minyak kemiri sebagai berikut:

1. Biji Kemiri dicuci bersih dan dihaluskan menggunakan cobek, agar biji kemiri lebih mudah untuk dihaluskan selanjutnya menggunakan blender, dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Pembersihan Biji Kemiri

2. Dihaluskan kembali menggunakan blender dengan menambahkan air secukupnya, di sajikan pada Gambar 2.



Gambar 2. Dihaluskan dengan blender

3. Kemiri yang telah dihaluskan di diamkan selama 1 jam, disajikan pada Gambar 3.



Gambar 3. Pemdiaman kemiri yang telah dihaluskan

4. Dimasak dengan api sedang hingga 30 menit, untuk membantu mengeluarkan minyak yang ada dalam biji kemiri, dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Proses Pemasakan

5. Setelah 30 menit, disaring menggunakan kain saring bersih, disajikan pada Gambar 5.



Gambar 5. Penyaringan

6. Hasil santan dari kemiri dimasak kembali dengan api sedang cenderung besar sebelum mendidih, setelah mendidih diturunkan apinya ke api sedang, disajikan pada Gambar 6.



Gambar 6. Pemasakan

7. Setelah santannya berubah menjadi warna coklat dan berubah menjadi pekat, apinya diturunkan kembali dengan sambil diaduk terus hingga minyak kemiri keluar dan ampasnya berubah menjadi lebih coklat dan agak kering dapat dilihat pada Gambar 7.



Gambar 7. Pematangan

8. Dimatikan kompornya
9. Hasil minyak kemiri di saring kembali agar yang tersisa hanya minyaknya saja, untuk mendapatkan kemurnian minyak kemiri di lihat pada Gambar 8.



Gambar 8. Hasil Minyak Kemiri

10. Minyak kemiri siap dikemas dalam botol kosong ukuran 20 ml dan diberi label dengan nama produk “Candelnut Oil”. Kemasan minyak kemiri di lihat pada Gambar 9.



Gambar 9. Produk *Candelnut Oil*

Pada pelatihan pembuatan minyak kemiri digunakan cara yang paling sederhana yang mudah dilakukan oleh ibu-ibu dan remaja putri desa Pelita Hijau. Melalui kegiatan ini, ibu-ibu memperoleh pengetahuan yang bermanfaat untuk pengembangan produk minyak kemiri karena produktivitas kemiri yang sangat melimpah. Masyarakat sangat antusias dengan mengikuti tahapan pelatihan dengan serius. Warga sangat aktif, terlihat dari warga yang dengan segera mencari Pengolahan kemiri menjadi minyak kemiri sangat efektif dan efisien dikarenakan prosesnya mudah dan sederhana serta biaya produksi yang sangat murah. Waktu pengerjaan sangat singkat dengan biaya nilai jual yang cukup menjanjikan. Adapun evaluasi pada pelatihan ini diantaranya: 1. Kehadiran peserta yang sangat antusias selama kegiatan berlangsung. 2. Peserta yang hadir sangat puas dengan produk minyak kemiri yang dihasilkan

KESIMPULAN

Kesimpulan dari kegiatan pengabdian ini adalah Pengolahan biji kemiri menjadi minyak kemiri merupakan hasil limbah biji kemiri yang pecah atau hancur yang tidak dimanfaatkan, dengan pengolahan sederhana menghasilkan nilai tambah dari biji kemiri dan dijadikan sebagai sumber mata pencaharian sampingan. Kegiatan pengabdian dalam pelaksanaannya dikatakan berhasil dengan melihat antusias masyarakat pada saat kegiatan berlangsung. Peserta pelatihan lebih mudah memahami dan menguasai tahapan pembuatan minyak kemiri dengan baik serta produk minyak kemiri yang dihasilkan berwarna kuning jernih sesuai dengan yang diharapkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anwar M.A, & G. S. Noor. (2014). *Potensi, sifat dan Manfaat Kayu Kemiri Pengganti Kayu Hutan Alam di Kalimantan Selatan*. Banjarbaru: Balitbang Provinsi Kalimantan Selatan.
- Aruan, N.M., Manalu, I.P., Prihartantho, A., Samosir, A, M., Siahaan, H,M., Dodo, S., Simangunsong, S. (2021). *Peningkatan Usaha Pengolahan Kemiri di*

Kecamatan Laguboti. Prosiding. Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Abdimas.

- Asyari, M., Helmi, M., Mardiah, M., Agustina, T., Anwar. (2023). Bimbingan Teknis Pengolahan Minyak Kemiri di Kelompok Tani Hutan Kura Desa Galam Kecamatan Bajuin. *Jurnal Pengabdian ILUNG (Inovasi Lahan Basah Unggul)*, 2 (3):507-514. DOI: 10.20527/ilung.v2i3.
- Baderan, D.W.K, Hamidun, M.S, Rahim, S. (2023). *Konservasi Hutan dan Lahan Melalui Gerakan Rehabilitasi Berbasis Potensi Lokal sebagai Upaya Mitigasi Terhadap Bencana Alam di Desa Pelita Hijau Kecamatan Bone Pantai Kabupaten Bone Bolango*. Laporan Akhir KKN-Tematik Tahun 2023. LPPM Universitas Negeri Gorontalo.
- Karbeka, M & Timung, A, P. (2020). Pelatihan Pembuatan Minyak Kemiri Bagi Kelompok Ibu-ibu PKK Desa Bouweli. *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(4):426-431. DOI:10.31949/jb.v1i4.467.