

Emping Biji Asam Balado Tornado (Emba Bator) sebagai Upaya Pemanfaatan Limbah Masyarakat

Siti Zohriah^{1*}, Rana Agustina¹, Siti Fatimah Hartina², Fatma², Ade Mariyam Oklima¹

¹ Fakultas Pertanian Universitas Samawa, Jl. By Pass Sering, Sumbawa Besar, NTB, Indonesia

² Fakultas Ekonomi Universitas Samawa, Jl. ByPass Sering Sumbawa Besar, NTB, Indonesia

* Penulis Korespondensi: mariyamade85@gmail.com

ABSTRAK

Asam Jawa (*Tamarindus Indica* L.) adalah tanaman buah berbentuk polong yang memiliki rasa asam, umumnya masyarakat sumbawa hanya memanfaatkan daging buah asam jawa sebagai bumbu masakan, sedangkan bijinya di buang begitu saja. Hal ini menyebabkan emping biji asam memiliki peluang yang sangat besar untuk dikembangkan sebagai usaha baru. Karena beberapa faktor di atas, kami berinovasi untuk membuat produk yang bernama Emping Biji Asam Balado Tornado (EMBA BATOR) Sebagai Upaya Pemanfaatan Limbah Masyarakat untuk diolah menjadi panganan yang enak dan bergizi tinggi. Kegiatan ini bertujuan untuk menghasilkan suatu produk yang baru yang memiliki nilai ekonomi yang tinggi dengan membuat kemasan dari produk ini semenarik mungkin yang dapat menarik minat masyarakat dan menambah pendapatan penghasilan bagi mahasiswa. Usaha ini dilakukan di Desa Sering Kecamatan Unter Iwes Kabupaten Sumbawa. Pengumpulan bahan bakunya sebagian besar diambil dari Desa Mapin Rea Kecamatan Alas Barat. Hasil pengabdian masyarakat menunjukkan kegiatan usaha produksi emping dari biji asam jawa sukses dilaksanakan dan sangat diterima oleh masyarakat, dengan adanya usaha ini dapat meningkatkan keterampilan berbisnis mahasiswa khususnya dalam manajemen usaha dan pemasaran, mengurangi limbah biji asam jawa yang ada di masyarakat, dan sangat berpotensi untuk meningkatkan pendapatan mahasiswa.

Kata kunci: *Asam Jawa, Biji Asam, Emping.*

PENDAHULUAN

Asam Jawa (*Tamarindus Indica* L.) adalah tanaman buah berbentuk polong yang memiliki rasa asam, umumnya dimanfaatkan oleh masyarakat Sumbawa sebagai bumbu masakan. Bagian buah yang biasanya digunakan adalah daging buah saja. Biji asam jawa memiliki rasa yang enak, namun memiliki kulit dan daging biji yang keras, masyarakat Sumbawa terbiasa mengkonsumsi biji asam dengan hanya disangrai begitu saja dan langsung dimakan ada juga yang setelah disangrai lalu direndam dalam ampas kelapa selama beberapa hari hingga empuk. Bagi masyarakat yang tidak menyukai biji asam ini, lantaran teksturnya yang keras biji ini dibuang begitu saja. Sehingga menjadi limbah yang mencemari lingkungan, padahal tepung biji asam tanpa kulit memiliki kandungan protein kasar 13,12%, lemak kasar 3,98%, serat kasar 3,67%, bahan kering 89,14%, kalsium 1,%, fosfor 0,11%, abu 3,25%, BETN 75,96% dan EM 3368 Kkal/kg (Teru, 2003) dalam Wahyuni dan Sjoftan (2018). Di Indonesia, *Tamarindus indica* dipercaya mempunyai berbagai khasiat untuk kesehatan, diantaranya menurunkan demam, menyembuhkan konstipasi, penyakit asma, diabetes, mengurangi mual pada kehamilan, sebagai flatulen, mengurangi gatal, sebagai bahan pelangsing tubuh, untuk pengobatan penyakit paru dan lain-lain (Putri, 2014).

Jika dilihat dari segi produk olahan, biji asam dapat diolah menjadi panganan yang enak dan bergizi tinggi. Salah satu cara yang dapat digunakan adalah, mengolah biji asam menjadi emping. Inovasi ini di ciptakan untuk menghasilkan suatu produk yang memungkinkan masyarakat dapat mengkonsumsi biji asam ini tanpa memikirkan teksturnya yang keras.

Selama ini emping yang beredar dipasaran terbuat dari biji melinjo dan jagung, belum ada orang yang membuat emping dari biji asam. Hal ini menyebabkan emping biji asam memiliki peluang yang sangat besar untuk dikembangkan sebagai usaha baru. Karena beberapa faktor di atas, kami berinovasi untuk membuat produk yang bernama Emping Biji Asam Balado Tornado (EMBA BATOR) sebagai upaya pemanfaatan limbah masyarakat untuk diolah menjadi panganan yang enak dan bergizi tinggi.

Emping Biji Asam Balado Tornado memiliki rasa yang pedas sesuai dengan namanya tornado. Kami membuat produk ini dalam 5 level kepedasan (level 1 - 5), menyesuaikan dengan selera konsumen

yang berbeda. Emping ini memiliki level kepedasan dari 1 – 5 dimana level 1 dengan 5 biji cabai, level 2 dengan 8 biji cabai, level 3 dengan 12 biji cabai, level 4 dengan 15 biji cabai dan level 5 dengan 20 biji cabai. Produk ini hadir sebagai alternatif cemilan sehat, sekaligus inovasi produk olahan biji asam sebagai peluang usaha yang menjanjikan bagi mahasiswa.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Kegiatan produksi emping biji asam dilaksanakan di Desa Sering Kecamatan Unter Iwes tepatnya di salah satu kos dari anggota. Pelaksanaan kegiatan dilakukan pada bulan april 2018 yang meliputi kegiatan persiapan hingga tahap pelaporan.

Alat dan bahan yang digunakan pada kegiatan usaha Emping Biji Asam Balado Tornado (Emba Bator) Sebagai Upaya Pemanfaatan Limbah Masyarakat meliputi : kompor, wajan, spatula, baskom, talenan, nampan, blender, saringan, dan palu.

Bahan baku yang digunakan atau produksi pada kegiatan ini adalah biji asam jawa dan bahan perlengkapannya minyak goreng, minyak tanah, garam, cabai merah besar, cabai rawit, bawang merah, bawang putih, gula pasir, tapioca, tepung jagung, kaldu bubuk, kertas label kemasan, maezena, korek api, sarung tanah plastik, dan Stoples nuai.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Bahan baku yang digunakan atau yang diproduksi pada kegiatan ini adalah asam jawa. Adapun permasalahan yang coba dipecahkan dalam kegiatan ini adalah sebagai berikut:

1. Melimpahnya bahan baku yang rata-rata kurang dimanfaatkan oleh masyarakat. Sehingga usaha ini sangat menjanjikan untuk dikembangkan dengan menambahkan sentuhan kreatifitas dalam rasa dan pengemasannya, sehingga konsumen tertarik dengan produk ini.
2. Tersedianya produk emping biji asam (EMBA BATOR) dengan kandungan gizi yang tinggi di pasaran.

Solusi yang ditawarkan untuk memecahkan permasalahan tersebut adalah sebagai berikut:

1. Melakukan suatu inovasi dan kreatifitas dalam poses pemanfaatan biji asam jawa menjadi suatu produk olahan yang memiliki nilai ekonomi yang tinggi serta dikemas semenarik mungkin.
2. Menjadikan produk sebagai ole-ole khas Sumbawa bagi para pelancong yang datang ke Pulau Sumbawa.
3. Menambah peluang pekerjaan dan penghasilan bagi mahasiswa serta bagi masyarakat sekitar.
4. Dapat mengurangi limbah biji asam sehingga membuat lingkungan lebih bersih.
5. Dapat menyediakan cemilan yang aman dan sehat untuk masyarakat.

Kegiatan usaha Emping Biji Asam Balado Tornado (Emba Bator) Sebagai Upaya Pemanfaatan Limbah Masyarakat ini terdiri atas beberapa tahapan yaitu: 1) Persiapan alat dan bahan, 2) proses produksi, 3) promosi, 4) pemasaran.

Target dari kegiatan ini adalah Menjadikan produk olahan dari biji asam ini memiliki nilai ekonomi yang tinggi dengan membuat kemasan dari produk ini semenarik mungkin yang dapat menarik minat masyarakat. Dan menambah pendapatan penghasilan bagi mahasiswa.

Luaran dari kegiatan ini adalah 1). Tersedianya produk emping biji asam (EMBA BATOR) dengan kandungan gizi yang tinggi di pasaran. 2). Artikel ilmiah pada Jurnal ilmu pertanian (Agricultural Science Journal) Fakultas Pertanian.

a. Produksi emping biji asam (EMBA BATOR) Sebagai Upaya Pemanfaatan Limbah Masyarakat

Produksi emping biji asam (EMBA BATOR) dilakukan dalam 3 tahap yaitu dengan memproduksi perbulan tahap pertama 120 stoples yang menggunakan 120 kg biji asam jawa, tahap kedua 150 stoples menggunakan 150 kg biji asam jawa, dan tahap ketiga 400 toples menggunakan 270 kg. Kegiatan ini merupakan kegiatan dari PKM Kewirausahaan yang dibiayai oleh kemenrisrekdikti.

Adapun kegiatan produksi ini dimulai dari persiapan alat dan bahan proses produksi, promosi, pemasaran. Berikut tahapan kegiatan produksi yaitu :

- Pembuatan emping



- Pembuatan bumbu balado



- Pengemasan

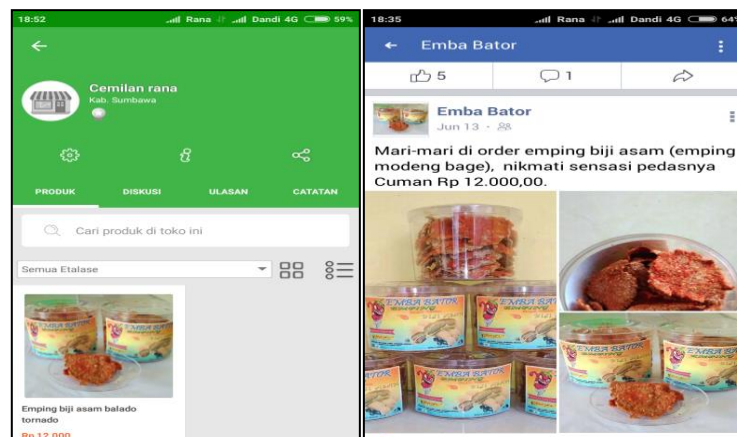


b. Pemasaran produksi Emping biji asam (EMBA BATOR)

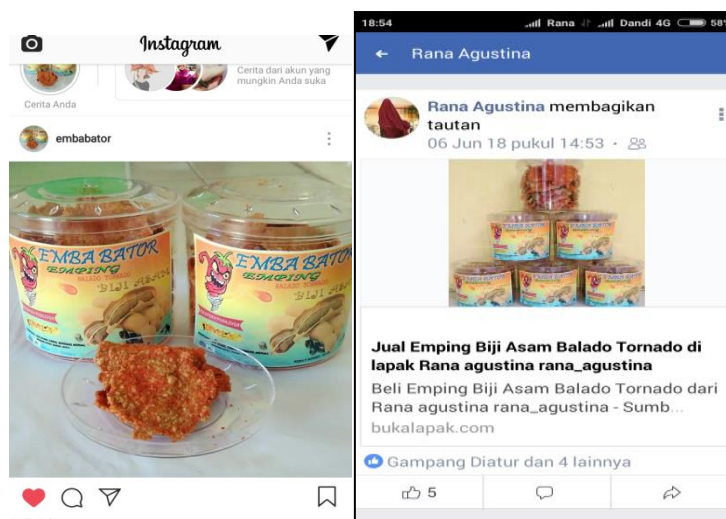
Dalam proses pemasaran produk ini, promosi dilakukan dengan menggunakan teknik *word of mouth* (mulut ke mulut), memberitahukan ke teman serta kerabat mengenai usaha yang dijalankan dan memanfaatkan media sosial sebagai tempat promosi seperti Facebook, Whatsapp, Tokopedia, Bukalapak, Instagram, promosi ini akan terus kami lakukan selama proses usaha.



Promosi dan menitipkan pada pedagang dikios



Promosi dan pemasaran melalui sosiol media facebook



Promosi dan pemasaran melalui media sosial Instagram dan bukalapak

c. Keuntungan produksi emping biji asam (EMBA BATOR)

Dengan memproduksi 800 toples emping biji asam (EMBA BATOR) menghasilkan pendapatan sebesar Rp. 9.600.000 yang menggunakan biaya produksi sebesar Rp. 7.961.000, bisa mengembalikan modal dari usaha emping biji asam (EMBA BATOR). Sehingga untuk produksi selanjutnya akan mengurangi biaya produksi dan menambah keuntungan dari produk emping biji asam (EMBA BATOR).

SIMPULAN

Dari kegiatan yang telah dilaksanakan dapat disimpulkan bahwa, kegiatan usaha produksi emping dari biji asam jawa sukses dilaksanakan dan sangat diterima oleh masyarakat, dengan adanya usaha ini dapat meningkatkan keterampilan berbisnis mahasiswa khususnya dalam manajemen usaha dan pemasaran, mengurangi limbah biji asam jawa yang ada di masyarakat, dan sangat berpotensi untuk meningkatkan pendapatan mahasiswa.

DAFTAR PUSTAKA

- Putri, C. R. (2014). Potensi dan Pemanfaatan *Tamarindus indica* dalam Berbagai Terapi. *Jurnal Ilmiah Kedokteran*, 3(2), 40–54.
- Teru, V. (2003). *Pengaruh Substitusi Jagung dengan Tepun Biji Asam Tanpa Kulit terhadap Bobot Hidup, Bobot Karkas dan Persentase Karkas Broiler Fase Finisher*. Kupang: Fakultas Peternakan Undana.
- Wahyuni, F., & Sjoftjan, O. 2018. *Pengaruh Pengukusan Terhadap Kandungan Nutrisi Biji Asam Jawa (Tamarindus indica L) Sebagai Bahan Pakan Unggas*. TERNAK TROPIKA Journal of Tropical Animal Production Vol 19, No 2 (139-148)