

INOVASI SUSU BERBAHAN DASAR KACANG TANAH UNTUK MENINGKATKAN EKONOMI MASYARAKAT MONCEK TIMUR

Ayu Firnanda*¹, Zulfa Hellyah², Siti Nurul Qmariyah³, Sulviyatur
Romdlanayah⁴, Fina Syahadatina⁵

^{1,2,3,5} Fakultas Teknik, Istitut Sains dan Teknologi Annuqayah

⁴ Fakultas MIPA, Istitut Sains dan Teknologi Annuqayah

Email: *firnandaayu456@gamil.com

Abstract. This community service activity is motivated by the abundance of agricultural products in East Moncek Village, Lenteng District, Sumenep Regency in the form of Peanuts. The main problems and obstacles faced by Peanut farmers in East Moncek Village are the lack of diversification of processed peanut products with high selling power. This condition is due to the lack of knowledge and lack of information about the nutritional value of Peanuts, the appearance of food products from Peanuts that are less attractive and the lack of product innovation carried out by the community. The solution that can be done is to make processed peanuts into creative and innovative food products such as peanut milk. Service activities are carried out by means of demonstrations and direct product manufacturing practices. The main targets are PKK women and the surrounding community. This activity ran smoothly and successfully. This is evidenced by the enthusiasm of the residents in participating in this activity. The results obtained from this community service activity increase creativity in processing peanuts into higher value processed products. In addition, the production of peanut milk is in demand by the PKK group in the eastern moncek village to be used as the village's superior product.

Keywords: *peanuts, milk, processed product*

Abstrak. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilatar belakangi dengan melimpahnya hasil pertanian di Desa Moncek Timur, Kecamatan Lenteng, Kabupaten Sumenep yang berupa Kacang Tanah. Permasalahan dan kendala utama yang dihadapi para petani Kacang Tanah di Desa Moncek Timur belum adanya diversifikasi produk olahan Kacang yang berdaya Jual Tinggi. Kondisi ini dikarenakan masih rendahnya pengetahuan dan minimnya informasi tentang nilai gizi Kacang Tanah, tampilan produk pangan dari Kacang Tanah yang kurang menarik dan kurangnya inovasi produk yang dilakukan oleh masyarakat. Solusi yang dapat dilakukan adalah dengan membuat olahan Kacang Tanah menjadi produk makanan yang kreatif dan Inovatif misalnya susu kacang tanah. Kegiatan pengabdian dilakukan dengan cara demonstrasi dan praktik pembuatan produk secara langsung. Target utama adalah ibu-ibu PKK dan masyarakat sekitar. Kegiatan ini berjalan dengan lancar dan sukses. Hal ini dibuktikan dengan antusias warga dalam mengikuti kegiatan ini. Hasil yang diperoleh dari kegiatan pengabdian masyarakat ini menambah kreatifitas dalam mengolah kacang tanah menjadi olahan yang lebih bernilai tinggi. Selain itu, hasil produksi susu kacang tanah diminati oleh kelompok PKK desa moncek timur untuk dijadikan produk unggulan desa.

Kata Kunci: *kacang tanah, susu, produk olahan*

I. PENDAHULUAN

Desa Moncek Timur termasuk dalam wilayah Kecamatan Lenteng, Kabupaten Sumenep. Daerah ini berstruktur kering dan berbatu dengan Kandungan air yang sedikit dan didominasi lahan pertanian. Desa Moncek Timur terdiri dari 3 Dusun yang dihuni oleh mayoritas warga yang berprofesi sebagai petani. Komoditas utamanya adalah tembakau, Kacang tanah, cabai dan jagung yang ditanam secara bergantian.

Kacang tanah (*Arachis hypogaea L.*) merupakan tanaman polong-polongan atau legume dari family Fabaceae, kedua terpenting setelah kedelai di Indonesia. Kacang tanah merupakan sejenis tanaman tropika. Tumbuh secara perdu setinggi 30 hingga 50 cm (1 hingga 1,5 kaki) dan mengeluarkan daun-daun kecil. (Mutia, 2013). Sebanyak 100 gram kacang tanah mengandung 25 gram protein, 43 gram lemak, dan 8,5 gram serat pangan, lemak tak jenuh 21%, asam lemak jenuh 10%, karbohidrat, vitamin A, vitamin B, Vitamin C, Vitamin D, Vitamin E, Vitamin K, fitosterol, magnesium, tembaga, fosfor, kalium, seng omega-3, omega-9, dan lesitin (Aeni *et al* 2015). Di dunia ini biji kacang-kacangan merupakan sumber protein terbesar bagi penduduknya, seperti negara Indonesia dan Negara berkembang lainnya (Riza, 2019).

Pemanfaatan kacang tanah di Indonesia mayoritas baru ditujukan hanya untuk pangan di rumah tangga. Kudapan asal kacang tanah yang biasa disajikan antara lain berupa kacang rebus, kacang garing, kacang goreng, bumbu masakan, dan makanan ringan lainnya, Padahal, kacang tanah merupakan bahan baku potensial untuk dimanfaatkan dalam industri makanan menjadi berbagai produk makanan olahan yang memiliki nilai ekonomi relatif tinggi. (Malik, 2016)

Salah satu produk olahan kacang tanah yang mulai dicoba dan dikembangkan di Desa Moncek Timur adalah susu kacang tanah. Susu merupakan salah satu bahan alami yang mempunyai nilai gizi tinggi dan telah lama di manfaatkan sebagai makanan manusia yang cukup penting. Karakteristik susu secara umum adalah suatu cairan berwarna putih dan opak, atau dapat juga kekuningan. Susu mengandung beberapa komponen utama yang ditinjau dari aspek gizi cukup penting, yaitu air, bahan kering, lemak, protein, kasein, laktosa, mineral, vitamin dan asam-asam lemak serta senyawa-senyawa organik lainnya. Selain itu susu juga mengandung senyawa-senyawa yang mempunyai fungsi fisiologis seperti bahan-bahan antimikrobial, peptida, enzim inhibitor. (Aeni *et al* 2015).

Varietas susu yang paling populer adalah kedelai, susu almond, susu beras dan santan. Sari kacang tanah merupakan salah satu produk yang diversifikasi dari kacang tanah. Kelebihan dari sari kacang tanah adalah tidak mengandung laktosa sehingga susu ini cocok untuk dikonsumsi penderita intoleran laktosa, dimana protein susu tidak dapat dipecah didalam tubuh karena produksi enzim laktase tidak bekerja secara optimal. (Erna, 2019).

Desa Moncek Timur memiliki potensi daerah dan juga keunggulan kacang Tanah, maka perlu adanya pengolahan kacang tanah menjadi berbagai macam produk olahan, sehingga meningkatkan nilai ekonomi dan nilai guna kacang tanah sebagai bahan pangan. Mukti dkk. (2018) menyatakan bahwa pendidikan kewirausahaan masih sangat dibutuhkan oleh petani di Indonesia, sehingga memiliki ketertarikan untuk mencoba sesuatu yang baru dalam kegiatan usahanya serta tentunya dapat memberikan tambahan pendapatan masyarakat (Rimawan, 2021). Secara umum, permasalahan dan kendala utama yang dihadapi para petani kacang tanah di daerah desa Moncek Timur adalah belum adanya upaya dan pengembangan usaha diversifikasi produk olahan kacang tanah yang berdaya jual tinggi. Kondisi ini dikarenakan masih rendahnya pengetahuan dan kurangnya informasi tentang nilai gizi Kacang tanah, kemasan produk pangan dari kacang tanah yang kurang menarik. Alternatif yang dapat dilakukan adalah dengan membuat olahan kacang tanah menjadi produk makanan dan minuman yang kreatif dan inovatif melalui kegiatan pengabdian masyarakat Moncek Timur.

Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan kreativitas masyarakat dalam pengolahan bahan baku kacang tanah untuk menghasilkan olahan Kacang Tanah menjadi produk yang bernilai ekonomis. Selain itu, kegiatan ini diharapkan juga menambah adanya minat masyarakat untuk berwirausaha sehingga dapat meningkatkan pendapatan keluarga.

II. METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan kegiatan ini adalah pelatihan menggunakan sistem demonstrasi dan praktik secara langsung. Target dari pelatihan pembuatan susu kacang tanah ini adalah ibu-ibu PKK dan masyarakat moncek timur. Pelatihan dilakukan dengan mengenalkan bahan-bahan yang akan digunakan dalam pembuatan susu kacang tanah. Kemudian mempraktekkan langsung cara membuat susu kacang tanah.

Waktu dan Lokasi

Kegiatan ini dilaksanakan pada hari Kamis, 25 Agustus 2022 di Balai Desa Moncek Timur.

Alat dan Bahan

Alat yang digunakan adalah panci, blender, kain penyaring, alat pengaduk, kompor, botol plastik.

Bahan yang digunakan adalah kacang tanah, air, gula, garam, dan vanili.

Prosedur pembuatan

Proses pembuatan susu kacang tanah adalah sebagai berikut:

1. Kacang direbus sampai mendidih lalu ditiriskan.
2. Setelah itu, Kacang dipisahkan dari kulit arinya agar tampilan sari lebih putih bersih.
3. Kacang diblender dengan menambahkan air secukupnya atau sesuai dengan selera kekentalan yang diinginkan.
4. Setelah halus kemudian kacang disaring menggunakan kain saringan dan hasilnya ditampung dalam panci.
5. Sari yang didapatkan ditambah gula, garam dan vanili secukupnya. kemudian, dipanaskan diatas api kecil dengan suhu kira-kira 80⁰C selama 15 menit sambil diaduk sampai merata.
6. Setelah semua proses selesai, susu dapat dinikmati dalam keadaan hangat ataupun dingin.

III HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Aktivitas

Pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan susu kacang tanah ini dilakukan di balai desa moncek timur. Responden yang terlibat dalam pelaksanaan kegiatan ini sebanyak 15 orang yang terdiri dari ibu-ibu PKK dan masyarakat moncek timur.

Kegiatan ini diawali dengan memperkenalkan berbagai macam kandungan Kacang Tanah sebagai bahan utama dan juga cara pengolahannya. Dalam hal ini, poin utamanya adalah pemahaman terhadap pentingnya pengolahan hasil kacang Tanah dibandingkan menjual langsung ke pasar. Tentu saja hal ini akan berpengaruh pada nilai jual yang akan semakin tinggi. Hasil dari kegiatan ini

adalah bertambahnya pemahaman, keterampilan, kreativitas, dan ide inovatif masyarakat dalam mengolah hasil pertanian utamanya kacang tanah.

Beberapa manfaat Kacang tanah yaitu, mengandung bahan yang dapat menjaga ketahanan tubuh dalam mencegah beberapa penyakit seperti fitosterol yang dapat menurunkan kadar kolesterol. Mengonsumsi 1 ons kacang tanah lima kali seminggu dilaporkan dapat mencegah penyakit jantung (Mutia, 2013). Selain itu, susu kacang tanah dapat membantu mencegah terjadinya perubahan berat badan secara berlebihan yang dapat memicu terjadinya obesitas (Ika, 2017)

Kacang tanah yang digunakan dalam kegiatan pembuatan susu kacang tanah ini sebanyak 0,5 kg. Kacang tersebut direbus serta dipisahkan dari kulit arinya, kemudian dihaluskan untuk diambil sarinya, lalu sari kacang tersebut direbus dengan api kecil kurang lebih selama 15 menit. Dari proses tersebut diperoleh susu kacang tanah sebanyak 1 L yang dikemas menjadi 5 botol isi 200 ml, untuk menambah kesan menarik bagi konsumen, botol susu tersebut ditambah label yang telah didesain sesuai identitas produk. Susu kacang yang sudah siap dikonsumsi dibagikan kepada para responden untuk dicicipi bersama. Susu ini mampu bertahan selama $\pm 4-6$ jam dalam suhu ruangan karena tidak mengandung bahan pengawet, agar lebih awet maka susu dapat disimpan dalam lemari pendingin, sehingga mampu bertahan 2-3 hari.



Gambar 1. Susu kacang tanah



Gambar 2. Foto bersama ibu PKK

Respon dari ibu-ibu PKK dan masyarakat moncek timur terkait dengan kegiatan pelatihan pembuatan susu kacang tanah sangat positif dan mendukung dengan baik, hal ini mengindikasikan bahwa pelatihan berjalan dengan sukses. Selain itu, mereka menganggap proses pembuatan susu kacang tersebut mudah serta bahan yang digunakan juga melimpah.

Dari hasil kegiatan ini, ada beberapa warga yang tertarik untuk melanjutkan dan mengembangkan olahan produk susu kacang tanah ini. Namun, penjualannya masih di

daerah sekitar Desa Moncek Timur dititipkan di warung-warung. Disebabkan untuk pemasaran secara global atau keluar daerah, suatu produk pangan harus memiliki izin dari BPOM dan telah memiliki label halal dari MUI. Maka dari itu, diperlukan kegiatan berkelanjutan dalam menjadikan produk ini sebagai peluang bisnis yang lebih menjanjikan bagi masyarakat. Sehingga diperlukan suatu pendampingan yang bersifat berkelanjutan dari pemerintah desa dan dari Dinas terkait.

IV. KESIMPULAN DAN SARAN

Pelatihan pembuatan susu kacang tanah yang dilakukan di Balai Desa Moncek Timur telah memberikan dampak yang positif khususnya bagi ibu-ibu PKK dan masyarakat sekitar seperti menambah kreatifitas dalam mengolah kacang tanah menjadi olahan yang lebih bernilai tinggi. Selain itu, hasil produksi susu kacang tanah diminati oleh kelompok PKK desa moncek timur untuk dijadikan produk unggulan desa mereka. Adapun hasil olahan susu kacang tanah yang diperoleh dari kegiatan tersebut adalah sebanyak 5 botol isi 200 ml. pelatihan ini sebagai upaya untuk meningkatkan ekonomi masyarakat moncek timur dengan olahan inovasi baru. Inovasi produk olahan lain diharapkan untuk terus dilakukan dan dikembangkan untuk meningkatkan dan mengembangkan perekonomian masyarakat desa Moncek Timur.

DAFTAR PUSTAKA

- Aeni, Syifa. Desty Ervira Puspaningtyas., dan Natalia Desy Putriningtyas. 2019. *Susu Kacang Tanah Efektif Menurunkan Berat Badan Dan Kadar Glukosa Darah Remaja Putri Overweight. Sport And Nutrition Journal Vol 1 No 1 (33-39).*
- Erna, Silviana. 2019. *Uji Organoleptik Dan Kadar Protein Terhadap Suhu Nabati Berbahan Baku Kacang Tanah (Arachis Hypogaea) Dengan Penambahan Perisa Jeruk Manis (Citrus Sinensis).* SKRIPSI. Jurusan Pendidikan \Biologi Jurusan Pendidikan Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan Universitas Sanata Dharma Yogyakarta.
- Ika. 2017. *Mahasiswa UGM Olah Susu Kacang Tanah Untuk Mencegah Obesitas.*
- Malik, Afrizal. 2016. *Ekonomi Kacang Tanah.* Jakarta : IAARD Press
- Mutia, Ulfa. Chairul Saleh dan Daniel. 2013. *Uji Kadar Asam Laktat Pada Keju Kacang Tanah (Arachis Hypogaea L.) Berdasarkan Variasi Waktu Dan*
-

Konsentrasi Bakteri Lactobacillus Bulgaricus DAN Streptococcus Lactis. Jurnal Kimia Mulawarman Volume

- Rimawan, Muhammad, Mawar Hardiyanti, Muhammad Badar, dkk. 2021. *Pengembangan dan Pelatihan Produk Kacang Tanah dan Singkong untuk meningkatkan Pedapatan UMKM Desa Ntonggu di Masa Pendemic Covid 19. Jurnal IPMAS Vol 1 No 2.*
- Riza, Fitri Kusnul. 2019. *Pemanfaatan Biji Kecipir (Psophocarpus Tetragonolobus (L.Dc) Sebagai Susu Nabati Dengan Adisi Ekstrak Pisang Ambon (Musa Paradisiaca Vaer Sapientum).* SKRIPSI. Fakultas Tarbiyah Dan Keguruan Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung.