

Nanggroe: Jurnal Pengabdian Cendikia**Volume 2, Nomor 9, December 2023, Halaman 21-27****Licensed by CC BY-SA 4.0****ISSN: [2986-7002](https://doi.org/10.5281/zenodo.10325885)****DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.10325885>**

Inovasi Biji Karet Sebagai Produk Souvenir dan Panganan Keripik Dalam Upaya Pemberdayaan Masyarakat di Desa Wisata Aranio

Purboyo^{1*}, Farida Yulianti², Teguh Wicaksono³, Aida Vitria⁴, Abdurrahim⁵, Firdaus⁶
^{1,2,3,4,5,6}Universitas Islam Kalimantan Muhammad Arsyad Al Banjari Banjarmasin

*Email korespondensi: mail.purboyo@gmail.com

Abstrak

Desa Aranio banyak terdapat kebun karet sehingga limbah biji karet sangat banyak dan mudah didapat, namun sayang belum ada penduduk desa yang memanfaatkan limbah biji karet tersebut. Tujuan dari Pengabdian Kepada Masyarakat ini adalah untuk memberdayakan masyarakat Desa Aranio melalui sosialisasi dan pelatihan memanfaatkan biji karet untuk dijadikan souvenir dan produk panganan keripik. Olahan biji karet ini dapat menjadi salah satu sarana untuk meningkatkan perekonomian warga Desa Aranio, dimana hasil olahan biji karet berupa keripik dan souvenir dapat di jual di daerah wisata Sungai Kambang desa Aranio. Metode yang dilaksanakan adalah berupa sosialisasi, ceramah, diskusi, tanya jawab dan pelatihan pemanfaatan biji karet sebagai produk souvenir dan panganan keripik. Mitra pengabdian adalah ibu-ibu yang ada di desa Aranio. Hasil dari pengabdian ini adalah dapat memberikan solusi atas permasalahan masyarakat desa Aranio dengan sosialisasi dan pelatihan pemanfaatan biji karet menjadi produk yang bermanfaat dan memberikan nilai tambah sehingga masyarakat pada akhirnya mempunyai keterampilan bagaimana mengolah biji karet yang dapat dijadikan sebagai souvenir dan panganan keripik yang dapat di konsumsi sendiri atau alternatif tambahan penghasilan.

Kata kunci: *Biji Karet, Keripik, Pelatihan, Sosialisasi, Souvenir*

Article Info

Received date: 10 November 2023

Revised date: 20 November 2023

Accepted date: 2 December 2023

PENDAHULUAN

Desa Aranio merupakan salah satu desa bagian dari Kecamatan Aranio Kabupaten Banjar, Provinsi Kalimantan Selatan. Desa Aranio dikenal oleh masyarakat sekitar memiliki wisata sungai yaitu wisata air sungai kambang, obyek wisata ini memanfaatkan sungai dari aliran sungai riam kanan yang jernih dan indah. Adapun batas-batas wilayah sebagai berikut:

Tabel. 1 Batas – batas desa Aranio

Batas	Desa/Kelurahan	Kecamatan
Sebelah utara	Awang Bangkal Timur	Karang Intan
Sebelah selatan	Tiwingan Lama	Aranio
Sebelah timur	Tiwingan Lama	Aranio
Sebelah barat	Awang Bangkal Barat	Karang Intan



Gambar 1. Peta Desa Aranio

Didesa Aranio banyak terdapat kebun karet sehingga limbah biji karet sangat banyak dan mudah didapat, namun sayang belum ada penduduk desa yang memanfaatkan limbah biji karet tersebut. Selama ini biji karet jarang dimanfaatkan dan kurang mempunyai nilai ekonomis karena penduduk hanya memanfaatkan sebagai calon benih generatif pada pohon karet (Alatas, et.al, 2022). Perkebunan karet pasti banyak menghasilkan biji karet, namun biji karet masih kurang dimanfaatkan secara optimal sehingga hanya menjadi limbah perkebunan, padahal jumlah biji karet sangat melimpah (Riabarleany, et.al, 2017). Satu hektar perkebunan karet dapat menghasilkan 300.000-450.000 biji /ha/tahun dengan berat 2-4 gram/biji (Sukamto, et, al, 2018). Keberagaman potensi biji karet belum sepenuhnya dieksplorasi, terutama dalam konteks pemanfaatan sebagai produk souvenir dan olahan keripik. Inovasi ini bukan hanya memberikan nilai tambah pada hasil bumi lokal, tetapi juga menjadi pendorong utama dalam mengembangkan kemandirian ekonomi masyarakat setempat.

Biji karet memiliki tekstur yang unik dan menarik, serta dapat diolah menjadi produk souvenir yang eksklusif. Dengan sentuhan seni dan kreativitas lokal, biji karet dapat diubah menjadi beragam kerajinan tangan, seperti perhiasan, miniatur, dan aksesoris unik lainnya (Ramasari, 2022). Pengembangan produk souvenir dari biji karet tidak hanya menciptakan nilai estetika, tetapi juga mempromosikan keberlanjutan dan keberagaman dalam industri kreatif lokal. Selain sebagai bahan souvenir, biji karet juga dapat diolah menjadi berbagai panganan seperti kue kering dan juga keripik yang lezat dan sehat (Nirmalasari & Saraswati, 2023). Proses pengolahan biji karet menjadi keripik melibatkan teknologi dan pengetahuan lokal yang dapat meningkatkan daya saing produk. Kelezatan keripik biji karet yang dihasilkan tidak hanya memenuhi kebutuhan konsumen lokal, tetapi juga memiliki potensi untuk menembus pasar nasional maupun internasional. Pemanfaatan biji karet sebagai produk souvenir dan olahan keripik tidak hanya menjadi langkah inovatif dalam pengembangan ekonomi lokal tetapi juga menjadi alat untuk memberdayakan masyarakat Desa Wisata Aranio. Melalui pelatihan, pendampingan, dan pemberian akses pasar, masyarakat setempat dapat terlibat secara aktif dalam seluruh rantai nilai produk (Ningrum, et. al, 2021). Olahan biji karet ini dapat menjadi salah satu sarana untuk meningkatkan perekonomian warga Desa Aranio, dimana hasil olahan biji karet berupa keripik dan souvenir dapat di jual di daerah wisata Sungai Kambang desa Aranio.

Dalam konteks pembangunan berkelanjutan, pemanfaatan biji karet ini juga dapat menjadi model untuk pengelolaan sumber daya alam yang berkelanjutan, memastikan bahwa keberlanjutan ekonomi beriringan dengan keberlanjutan lingkungan. Selain itu, pengembangan industri berbasis biji karet dapat menciptakan lapangan kerja lokal,

mengurangi tingkat pengangguran, dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat secara keseluruhan. Pemanfaatan biji karet sebagai produk souvenir dan olahan keripik di Desa Wisata Aranio bukan hanya menjadi inovasi ekonomi, tetapi juga menjadi cermin dari keberlanjutan dan pemberdayaan masyarakat. Dengan memanfaatkan potensi lokal secara optimal, Desa Wisata Aranio dapat menjadi contoh inspiratif bagi desa-desa lain yang ingin mengembangkan sumber daya alam mereka secara berkelanjutan. Melalui kolaborasi antara pemerintah, pelaku industri, dan masyarakat lokal, harapannya adalah bahwa Desa Wisata Aranio dapat mencapai keberlanjutan ekonomi yang seimbang, melindungi lingkungan, dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat secara menyeluruh.

METODE

Mitra dalam Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini adalah Masyarakat terutama ibu-ibu PKK Desa Aranio, Kecamatan Aranio, Kabupaten Banjar Kalimantan Selatan. Metode dalam kegiatan ini melalui tahapan yaitu:

- a) Tahap Persiapan, kegiatan survey dan observasi awal guna penggalian informasi dan data mengenai permasalahan dan solusi yang akan di terapkan dan tim pengabdian melakukan koordinasi dengan Bapak kepala Desa dan Ibu-Ibu PKK untuk menentukan waktu kegiatan
- b) Penyusunan materi kegiatan berdasarkan hasil identifikasi permasalahan, mencari literatur terkini dan penyiapan bahan-bahan dan alat-alat untuk menunjang kegiatan.
- c) Pelaksanaan kegiatan berupa sosialisasi, ceramah, diskusi, tanya jawab dan pelatihan pemanfaatan biji karet sebagai produk souvenir dan panganan keripik,
- d) Evaluasi kegiatan, setelah pelatihan diharapkan mitra mempunyai pemahaman bagaimana cara memanfaatkan biji karet sebagai produk souvenir dan panganan keripik.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan PKM dengan tema pelatihan pemanfaatan biji karet sebagai produk souvenir dan panganan keripik dalam upaya pemberdayaan masyarakat di desa Aranio ini dilaksanakan yaitu pertama menyampaikan sosialisasi dan dilanjutkan dengan pelatihan tentang bagaimana membuat produk souvenir dan olahan camilan keripik atau panganan dari biji limbah karet dimana nantinya produk ini dapat dijual di daerah wisata air sungai kambang yang terdapat di desa wisata Aranio,

Pada pelaksanaan pelatihan tim PKM mempraktekkan terlebih dahulu bagaimana cara membuat souvenir dan olahan camilan dari biji karet, mulai dari pemilihan biji karet yang baik untuk souvenir, kemudian untuk membuat keripik bagaimana membuat bumbu-bumbu sampai dengan memasaknya hingga matang dan siap disajikan, selanjutnya di berikan giliran kepada ibu-ibu PKK atau mitra PKM untuk berpartisipasi aktif dengan mempraktekkan kembali apa yang sudah dicontohkan oleh tim PKM, ibu-ibu atau mitra di persilahkan untuk praktek langsung membuat souvenir dan membuat camilan dari menyiapkan bumbu menggoreng atau memasak sesuai dengan demo atau contoh yang sudah disampaikan oleh tim PKM, terlihat bahwa mitra atau ibu-ibu Desa Aranio sangat antusias dan berpartisipasi aktif dalam kegiatan ini. Mitra senang karena diberikan kesempatan secara langsung untuk praktek, serta mitra diberi kebebasan tanya jawab dan berdiskusi.



Gambar 1. Interaksi saat pelaksaannya kegiatan

Hasil dari olahan biji karet berupa souvenir dan panganan keripik dapat di lihat pada gambar berikut:



Gambar 2. Contoh produk souvenir dari olahan biji karet

Adapun cara membuat keripik biji karet adalah sebagai berikut:

a. Alat:

1. Siapkan wadah
2. Siapkan kompor
3. Siapkan panci & wajan

b. Bahan-bahan:

1. Siapkan Biji Karet sebanyak yang di inginkan
2. Siapkan air bersih
3. Siapkan minyak goreng secukupnya
4. Siapkan bumbu Balado/ Antaka dengan rasa yang di inginkan (sesuai selera)

c. Cara membuat:



Gambar 3. Biji karet sebelum dan setelah di kupas dari cangkang

1. Ambil biji karet kemudian pecahkan cangkang menggunakan palu atau dengan alat lainnya, lalu ambil isi biji karet dari cangkangnya.
2. Ambil Biji Karet yang telah terpisah dari cangkangnya, kemudian cuci sampai bersih.



Gambar 4. Biji karet yang sudah dicuci bersih

3. Rebus isi biji karet sampai mendidih selama kurang lebih 30 menit hingga 2 jam, tergantung seberapa banyak biji karet yang akan diolah.
4. Belah menjadi 2 bagian, kemudian buang bagian tengah biji karet, bagian tengah biji karet wajib dibuang karena bisa menyebabkan mabuk atau keracunan.



Gambar 5. Biji karet yang dibuang bagian tengahnya

5. Rendam isi biji karet selama kurang lebih 2 hari 2 malam dengan air yang mengalir, atau setiap per 30 menit sekali air untuk merendam biji karet diganti, agar kandungan racun yang ada dalam biji karet dapat menghilang.
6. Setelah biji karet direndam selama 2 hari 2 malam kemudian angkat dan tiriskan, lalu jemur biji karet sampai kering dibawah terik sinar matahari.
7. Langkah selanjutnya, setelah biji dijemur hingga kering, kemudian goreng biji karet dalam wajan yang berisi minyak, goreng dengan api sedang.



Gambar 6. Biji karet yang sudah dijemur dan siap di goreng

8. Angkat dan tiriskan biji karet, lalu beri bumbu Balado/Antaka dengan rasa yang di inginkan (sesuai selera). Aduk biji karet yang telah diberi bumbu tadi hingga merata.



Gambar 7. Proses pemberian rasa keripik biji karet.

9. Keripik dari biji karet siap untuk dimakan.



Gambar 8. Produk keripik biji karet yang sudah dikemas dan siap dipasarkan

Kegiatan PKM ini memberikan dampak yang positif bagi masyarakat desa Aranio, karena melalui kegiatan ini telah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan bagaimana

mengolah limbah biji karet menjadi produk yang bermanfaat mempunyai nilai tambah dan bisa dijadikan alternatif tambahan penghasilan bagi Masyarakat desa Aranio.

KESIMPULAN

Kegiatan ini dapat terlaksana dengan baik sesuai dengan jadwal kegiatan yang telah direncanakan, tim PKM telah dapat memberikan solusi atas permasalahan masyarakat desa Aranio dengan memberikan sosialisasi dan pelatihan pemanfaatan limbah biji karet menjadi produk yang bermanfaat dan memberikan nilai tambah sehingga masyarakat pada akhirnya mempunyai keterampilan bagaimana mengolah biji karet yang dapat dijadikan sebagai alternatif atau tambahan mata pencaharian. Selanjutnya saran yang dapat disampaikan yaitu sebaiknya kegiatan PKM ini dapat berkelanjutan dengan dengan skala yang lebih besar dengan menjangkau beberapa desa yang ada dan adanya pendampingan berkelanjutan tentang tatacara pemasaran dan akses masyarakat ke Lembaga keuangan agar masalah modal dan pendanaan dapat teratasi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih kami haturkan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) UNISKA MAB Banjarmasin, kepada Kepala Desa beserta jajarannya, kepada masyarakat Desa Aranio, dan tim PKM UNISKA beserta mahasiswa yang telah mendukung terlaksananya kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, semoga kegiatan ini membawa manfaat bagi masyarakat di desa.

DAFTAR PUSTAKA

- Alatas, A., Mashadi, M., Sasmi, M., Susanto, H., Jamalludin, J., Vermila, C. W., ... & Kesambamula, E. (2022). Pemanfaatan Kearifan Lokal “Biji Karet “Sebagai Cemilan Yang Bernilai Ekonomis Di Desa Banjar Benai. *Bhakti Nagori (Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat)*, 2(1), 17-24.
- Br Gultom Novianti, Purboyo, Sudirman Acai. (2023). Manajemen Pemasaran (Kajian Teoritis dan Praktis). Bandung. Media Sains Indonesia.
- Harini Fajar Ningrum, Fitri Nasution, Purboyo. (2021). Pengantar Ilmu Manajemen (Sebuah Pendekatan Konseptual). Bandung. Media Sains Indonesia.
- Nirmalasari, R., & Saraswati, A. (2023). Pembuatan Kue Kering Berbahan Dasar Biji Karet di MA Darul Ulum Kota Palangkaraya. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa*, 1(4), 96-103.
- Ramasari, M. (2022). Optimalisasi Pemanfaatan Biji Karet (*Hevea Brasiliensis*) Menjadi Gantungan Kunci dan Stik Pistop (Pisang Topping). *Bakti Nusantara Linggau: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 62-69.
- Riabarleany, D., Heriyanto, H., & Muliadini, W. (2017). Teknologi Pengolahan Limbah Biji Karet Menjadi Produk Olahan Makanan Ringan. *Jurnal Pengabdian Dinamika*, 4(1).
- Suci Purwandari, Singgih Purnomo, Purboyo. (2022). Manajemen Pemasaran (Konsep Pemasaran Digital), Bandung: Media Sains Indonesia
- Sukamto, D. S., Al Habib, I. M., Maharani, L., & Aswan, M. S. (2018). Pemanfaatan Biji Karet Dalam Peningkatan Pendapatan Masyarakat Perkebunan Desa Suci Kecamatan Panti Kabupaten Jember. *Dedication: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 33-40.