OPTIMALISASI PENGOLAHAN TANAMAN PETAI SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN PENDAPATAN IBU RUMAH TANGGA DI KELURAHAN KARANG ANYAR PANTAI

Nurul Hidayat, Andini, Alfandy Ajiputra F., Arya Anggriawan, Cindy Andriana Putri C., Dewi Rahmawati, Eva Nanda Maulana M., Khairunisa Kama Widya, Renanda Dwi Pratiwi
Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Borneo Tarakan
Email : andininatasyah16@gmail.com

Abstrak

Pengabdian kepada Masyarakat ini berfokus pada bagaimana menjadikan petai sebagai upaya peningkatan pendapatan ibu rumah tangga. Penelitian ini melibatkan ibu rumah tangga di Kelurahan Karang Anyar Pantai, yang diawali dengan melakukan wawancara kepada ibu rumah tangga. Selanjutnya melakukan pengolahan tanaman petai menjadi suatu produk sambal petai yang dikemas dalam cup toples dan ditambahkan stiker Sambal Pete Mom Alfin. Produk olahan sambal petai ini dipasarkan secara online di sosial media. Dari hasil penjualan, mendapatkan keuntungan yang cukup tinggi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dengan adanya program pengolahan tanaman petai menjadi sambal petai efektif dalam meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat. Pada program ini, diharapkan dapat berlanjut guna meningkatkan pendapatan yang dapat mencukupi kebutuhan masyarakat dalam kehidupan sehari-hari.

Abstract

This Community Service Journal focuses on how to make petai an effort to increase the income of housewives. This study involved housewives in Kelurahan Karang Anyar Pantai, which began with conducting interviews with housewives. Next, processing petai plants into a sambal petai product which is packaged in a cup jar and added with Sambal Pete Mom Alfin stickers. This processed sambal petai product is marketed online on social media. From the proceeds of sales, get a fairly high profit. The results showed that the processing program of petai plants into sambal petai is effective in increasing income and community welfare. In this program, it is expected to continue to increase income that can meet the needs of the community in daily life.

Kata kunci : Optimalisasi, Pengolahan, Petai, Pendapatan, Ibu Rumah Tangga

1. PENDAHULUAN

Petai merupakan tanaman tahunan yang tumbuh subur pada daerah yang beriklim tropis dari suku polong-polongan (*Fabaceae*). Petai (*Parkia speciosa*), disebut pula pete, atau *mlanding*, *twisted custer bean*, *stink bean*, *youngchaak*, peteh, *sataw*, atau *sator* (Elidar, 2017). Petai merupakan komoditi horticultural penting di Indonesia. Produksi petai di Indonesia mencapai 444.277 ton pada tahun 2022, jumlah tersebut meningkat 14,6% dibandingkan pada tahun sebelumnya yang sebesar 387.691 ton. Produksi petai paling besar terdapat di Jawa Tengah, yakni 127.143 ton, disusul Jawa Barat dengan produksi petai sebesar 95.585 ton. Dan Jawa Timur yang mencatatkan produksi petai sebanyak 92.763 ton (DataIndonesia.id, 2022).

Ketersediaan petai cukup banyak dan dapat dengan mudah ditemukan ketika musim panen tiba, petai banyak dijual di pasar tradisional maupun modern. Petai biasanya dijual langsung dalam bentuk buah atau sudah dikupas dalam keadaan segar. Di Indonesia, bagian petai yang dikonsumsi adalah bijinya, meskipun di negara lain terkadang kulit petai di olah menjadi makanan (Rianti, 2018).

Biji petai banyak mengandung zat penting seperti karbohidrat, protein, lemak, vitamin C, vitamin B, vitamin E, fosfor, zat besi, kalsium, magnesium, mangan, kalium dan kaya akan mineral lainnya yang dapat dijadikan sebagai obat alami karena tidak menimbulkan efek samping.

Selain itu, kalium sendiri dipercaya dapat menurunkan tekanan darah penderita hipertensi. Hasil penelitian Kusumastuty (2016) menyebutkan bahwa semakin tinggi asupan kalium maka akan semakin rendah tekanan darah sistolik dan diastolic penderita hipertensi.

Alasan dilakukan pengolahan pada petai dikarenakan kebiasaan masyarakat Indonesia dalam mengkonsumsi petai, masyarakat Indonesia biasa mengkonsumsi petai dalam bentuk segar maupun melalui proses pengolahan terlebih dahulu seperti rebus, bakar, atau goreng untuk lalap makan. Berdasarkan uraian tersebut, peneliti tertarik untuk melakukan optimalisasi pengolahan petai menjadi sambal sebagai alternatif lain untuk mengkonsumsi petai dan dapat mendukung serta meningkatkan pendapatan ekonomi Masyarakat.

2. METODE PELAKSANAAN

A. Waktu dan Tempat

Adapun waktu dan tempat dilaksanakannya kegiatan ini yaitu dari tanggal 10 November 2023 sampai tanggal 12 November 2023. Kegiatan ini dilaksanakan di Jl. Cendrawasih RT.11 NO.60, Kelurahan Karang Anyar Pantai, Kecamatan Tarakan Barat, Kota Tarakan, Kalimantan Utara. Untuk pengolahan data dilakukan di Prodi Manajemen Fakultas Ekonomi, Universitas Borneo Tarakan.

B. Metode Pengumpulan Data

Adapun metode pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan dengan beberapa cara sebagai berikut:

a. Wawancara merupakan suatu metode pengumpulan data dengan jalan tanya jawab kepada narasumber terkait. Wawancara dilakukan pada masyarakat terkhusus ibu rumah tangga di Kelurahan Karang Anyar Pantai, Kecamatan Tarakan Barat, Kota Tarakan, Kalimantan Utara untuk memperoleh data terkait pengelolaan sambal petai.
b. Dokumentasi merupakan metode pengumpulan data dalam bentuk dokumen, dan gambar yang berupa laporan serta keterangan yang dapat mendukung proposal. Dokumentasi yang digunakan dalam penelitian ini meliputi gambar mengenai kondisi di lapangan selama penelitian berlangsung.

C. Proses Pembuatan Sambal

a. Alat dan Bahan

Adapun bahan yang diperlukan dalam pengolahan sambal petai meliputi peralatan pengolahan dan pengemasan. Bahan yang diperlukan dalam pembuatan sambal petai sebagai berikut:

- 5 papan/tangkai petai
- 10 buah cabai keriting
- 15 buah cabai merah
- 15 buah cabai rawit
- 6 siung bawang merah
- 8 siung bawang putih
- 6 biji kemiri
- 60ml santan kara
- Minyak makan seperlunya
- 1 bungkus terasi
- 10 buah tomat ukuran kecil
- Garam, penyedap rasa, dan gula

b. Tahapan

Adapun cara kerja dalam pembuatan sambal petai sebagai berikut:

1. Potong petai menjadi 2 bagian atau sesuai selera, setelah itu di goreng hingga matang dan sisihkan.

2. Rebus semua cabai hingga matang dan goreng sisa bahan lainnya.

3. Setelah itu, haluskan semua bahan yang telah direbus dan digoreng

4. Campur semua bahan yang telah dihaluskan di wajan dan aduk hingga agak kering

5. Tuangkan minyak sekitar 200ml, aduk dan masukan petai, garam, penyedap rasa, dan gula

6. Setelah matang, masukan sambal ke dalam cup untuk dikemas

7. Sambal siap dihidangkan

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengembangan produk olahan dalam sambal petai perlu dilakukan untuk meningkatkan kondisi ekonomi ibu rumah tangga di Kelurahan Karang Anyar Pantai. Adapun tahap dalam pengembangan produk olahan sambal petai sebagai berikut:

A. Pembuatan Sambal Petai

Pembuatan sambal petai dilakukan pada hari Jumat, 10 November 2023 di rumah ibu Rina yang merupakan salah satu ibu rumah tangga di Kelurahan Karang Anyar Pantai. Demosntrasi pembuatan sambal petai dibimbing langsung oleh penyelenggara kegiatan (mahasiswa) dan pengelolaan sambal petai dilakukan langsung oleh para ibu rumah tangga yang terlibat. Bahan yang diperlukan dalam proses pengolahan telah disiapkan oleh mahasiswa. Adapun bahan yang diperlukan dalam proses pengolahan yaitu petai, cabai keriting, cabai merah, cabai rawit, tomat, biji kemiri, bawang merah, bawang putih, terasi, santan kara, gula merah, dan minyak makan. Tahap pembuatan sambal petai sebagai berikut:

1. Potong petai menjadi 2 bagian atau sesuai selera, setelah itu di goreng hingga matang dan sisihkan.
2. Rebus semua cabai hingga matang dan goreng sisa bahan lainnya.
3. Setelah itu, haluskan semua bahan yang telah direbus dan digoreng
4. Campur semua bahan yang telah dihaluskan di wajan dan aduk hingga agak kering
5. Tuangkan minyak sekitar 200ml, aduk dan masukan petai, garam, penyedap rasa, dan gula
6. Setelah matang, masukan sambal ke dalam cup untuk dikemas
7. Sambal siap dihidangkan

B. Pemilihan Kemasan dan Pembuatan Label untuk Produk

Pemilihan kemasan dan pembuatan label untuk produk kemasan yang digunakan dalam membungkus produk yaitu menggunakan cup toples dengan ukuran 350 ml dan berat bersih 300 gram, dimana bagian luar dari cup ditempel dengan label yang telah disiapkan sebelumnya. Harapan dari diberikannya label tersebut untuk meningkatkan daya tarik konsumen terhadap produk, sehingga produk tersebut lebih memiliki nilai jual.

C. Pemasaran Produk Sambal Petai

Strategi yang dilakukan dalam memasarkan produk ini dengan cara produk sambal petai dijual secara online melalui sosial media dengan maksud agar masyarakat luar dapat mengetahui produk tersebut.

D. Faktor - Faktor Pendukung dan Penghambat Kegiatan Optimalisasi Pengelolaan Tanaman Petai Sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan Ibu Rumah Tangga di Kelurahan Karang Anyar Pantai.

Adapun faktor-faktor pendukung dan penghambat kegiatan ini sebagai berikut:

1. Faktor pendukung
   Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa faktor pendukung optimalisasi pengelolaan tanaman petai sebagai upaya peningkatan pendapatan ibu rumah tangga di Kelurahan Karang Anyar Pantai, di antaranya yaitu terdapat sumber daya manusia yang cukup banyak atau tenaga kerja yang memadai, pengelolaan yang mudah, dan modal usaha yang ringan.
2. Faktor penghambat
   Selain faktor pendukung dalam kegiatan optimalisasi pengelolaan tanaman petai sebagai upaya peningkatan pendapatan ibu rumah tangga di Kelurahan Karang Anyar Pantai, juga terdapat faktor penghambat yang menjadi kendala berlangsung kegiatan, yaitu adanya beberapa harga bahan baku yang mengalami kenaikan, dan keberadaan petai yang tergantung pada masa panen.

4. KESIMPULAN

Dalam meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat di Kelurahan Karang Anyar Pantai dilakukan dengan cara melaksanakan kegiatan pemberdayaan ibu rumah tangga melalui pelatihan sambal petai, dimana pada kegiatan ini dibagi menjadi beberapa tahap, yaitu meliputi tahap wawancara, tahap pelatihan dan pendampingan, tahap pengemasan produk dan tahap pemasaran produk. Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan pemberdayaan ibu rumah tangga di Kelurahan Karang Anyar Pantai melalui pelatihan sambal petai menunjukkan bahwa kegiatan pemberdayaan ini efektif dilakukan karena mampu memberikan pengetahuan dan keterampilan bagi ibu rumah tangga untuk mengolah tanaman petai menjadi sambal petai dan mampu meningatkan pendapatan ibu rumah tangga dengan adanya usaha baru yang dapat mereka lakukan sehingga dapat memenuhi kebutuhan sehari-hari.

Saran

Diperlukan adanya evaluasi dan monitoring yang berkelanjutan untuk mengetahui perkembangan pada kegiatan pemberdayaan ibu rumah tangga di Kelurahan Karang Anyar Pantai, sehingga kondisi usaha masih dapat dikontrol dan terjaga kestabilannya.

LAMPIRAN

PROGRAM PENGABDIAN
MASYARAKAT KECIL

PROGRAM PENGABDIAN
MASYARAKAT KECIL