



Journal of Community Service

Volume 5, Issue 1, June 2023

P-ISSN: 2715-2901 E-ISSN: 2715-291X

Open Access at: <https://idm.or.id/JCS/index.php/JCS>

DIVERSIFICATION OF PEANUT PROCESSING IN NAGARI MANINJAU, TANJUNG RAYA DISTRICT, AGAM REGENCY

DIVERSIFIKASI PENGOLAHAN KACANG TANAH DI NAGARI MANINJAU KECAMATAN TANJUNG RAYA KABUPATEN AGAM

Sari Mustika¹, Ezi Anggraini², Ranggi Rahimul Insan³, Anni Faridah⁴

^{1,2,3,4}Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang

E-mail: sari.mustika@fpp.unp.ac.id¹, ezia321214@gmail.com², ranggirahimulinsan@gmail.com³,
faridah.anni@fpp.unp.ac.id⁴

ARTICLE INFO

Correspondent

Sari Mustika

sari.mustika@fpp.unp.ac.id

Keywords:

*Maninjau, peanuts, kipang,
pecel seasoning, jam*

Website:

<https://idm.or.id/JCS/index.php/JCS>

page: 088 - 093

ABSTRACT

Nagari Maninjau is a Nagari in West Sumatra Province which is the capital of Tanjung Raya District, Agam Regency. The main commodities of the area around Lake Maninjau besides fisheries are rice, and other commodities such as corn, peanuts, and tubers. Processing peanuts into various processed food products aims to increase the added value and economic value of these peanuts. From the results of the service team survey, currently processed peanuts that have been marketed are only in the form of 'barandang peanuts', no other processed peanuts have been found. This activity aims to improve the knowledge and skills of the community as partners by utilizing the potential of the area that exists but has not been utilized optimally, namely peanuts into varied, durable and value-added products, such as pecel seasoning, peanut butter and peanut butter.

Copyright © 2022 JCS. All rights reserved

INFO ARTIKEL	ABSTRAK
Koresponden Sari Mustika <i>sari.mustika@fpp.unp.ac.id</i> Kata kunci: Maninjau, kacang tanah, kipang, bumbu pecel, selai Website: https://idm.or.id/JCS/index.php/JCS hal: 088 - 093	Nagari Maninjau merupakan sebuah Nagari Provinsi Sumatera Barat yang merupakan ibu kota Kecamatan Tanjung Raya, Kabupaten Agam. Komoditi utama daerah sekeliling danau Maninjau selain perikanan adalah padi, dan komoditi lainnya seperti jagung, kacang tanah, dan umbi-umbian. Pengolahan kacang tanah menjadi berbagai produk olahan makanan bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah dan nilai ekonomis dari kacang tanah tersebut. Dari hasil survey tim pengabdian, saat ini hasil olahan kacang tanah yang sudah dipasarkan hanya dalam bentuk 'kacang barandang', belum ditemukan olahan kacang tanah yang lain. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat sebagai mitra dengan memanfaatkan potensi daerah yang ada tetapi belum termanfaatkan secara optimal yaitu kacang tanah menjadi produk yang bervariasi, dapat tahan lama serta memiliki nilai tambah, seperti bumbu pecel, kipang kacang dan selai kacang. <i>Copyright ©2022 JCS. All rights reserved</i>

PENDAHULUAN

Nagari Maninjau merupakan sebuah Nagari di Provinsi Sumatera Barat yang merupakan ibu kota Kecamatan Tanjung Raya, Kabupaten Agam. Keberadaan Danau Maninjau ini menjadi salah satu sumber kehidupan dan mata pencarian bagi masyarakat yang berdomisili di sekitar Danau Maninjau. Kawasan Danau Maninjau berfungsi sebagai Pembangkit Listrik Tenaga Air (PLTA) dan juga memegang peranan penting dalam perekonomian masyarakat setempat. Mata pencarian masyarakat selain ke danau adalah pertanian dan perkebunan. Komoditi utama daerah sekeliling Danau Maninjau adalah padi, dan komoditi lainnya seperti jagung, kacang tanah, dan umbi-umbian. Perkebunan yang ada adalah perkebunan rakyat, komoditi utamanya adalah kayu manis, cengkeh, pala, dan kakao (BPS, 2018).

Kacang tanah merupakan bahan pangan yang kaya akan nilai gizi. Biji kacang tanah memiliki kadar lemak berkisar 44,2-56%, protein 17,2-28,8% dan karbohidrat 21%. Lemak yang terdapat pada kacang tanah sebagian besar merupakan golongan asam lemak tak jenuh (asam oleat dan linoleat) (Yulifianti, R., dkk., 2015). Pengolahan kacang tanah menjadi berbagai produk olahan makanan adalah dalam rangka untuk meningkatkan nilai tambah dan nilai ekonomis dari kacang tanah itu sendiri. Dari hasil survey tim pengabdian, saat ini hasil olahan kacang tanah yang sudah dipasarkan hanya dalam bentuk 'kacang barandang', dan belum ditemukan variasi olahan kacang tanah yang lainnya. Padahal kacang tanah ini sangat berpotensi untuk diolah lagi menjadi berbagai macam produk olahan lainnya seperti bumbu pecel, kipang kacang dan selai kacang. Dari analisa situasi daerah mitra yang dijelaskan diatas, maka tim pengabdian tertarik untuk melakukan kegiatan pelatihan dalam hal

ini pelatihan mengolah kacang tanah di daerah mitra sehingga daerah mitra dapat memiliki komoditas unggulan yang dapat membantu meningkatkan perekonomian daerah mitra tersebut.

METODE PELAKSANAAN

Dalam rangka mencapai tujuan secara maksimal dalam kegiatan ini, maka metoda pelaksanaan yang dilakukan dalam kegiatan pelatihan ini adalah:

1. **Ceramah.** Metode ini dipilih untuk memberikan materi atau informasi mengenai:
 - a. Peluang kacang tanah sebagai bahan pangan lokal sebagai bahan baku yang dapat diolah menjadi berbagai variasi olahan makanan, diantaranya adalah bumbu pecel, kipang kacang dan selai kacang.
 - b. Prosedur dalam penentuan dan pemilihan bahan baku, proses pengolahan, dan proses pengemasan produk hasil olahan yang memenuhi standar hygiene dan sanitasi.
2. **Diskusi dan tanya jawab.** Dalam metode ini kegiatan pelatihan dilakukan dengan adanya diskusi dan juga tanya jawab antara instruktur dengan peserta pelatihan terkait materi yang diberikan telah disampaikan. Kegiatan ini bertujuan untuk mengetahui sejauh mana pemahaman peserta pelatihan terhadap materi yang telah disampaikan.
3. **Praktek.** Kegiatan yang dilakukan dengan metode praktek ini dilakukan dengan cara peserta dibagi dalam beberapa kelompok dan setiap kelompok didampingi oleh instruktur. Praktek yang dilakukan meliputi:
 - a. Praktek dalam memilih bahan baku (kacang tanah) yang baik dan dapat diolah menjadi beraneka ragam produk pangan.
 - b. Praktek mengolah kacang tanah menjadi produk olahan seperti: kipang kacang, bumbu pecel, dan selai kacang
 - c. Praktek cara penyajian dan pengemasan produk hasil olahan.

HASIL KEGIATAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian dilakukan dalam bentuk kegiatan pelatihan yang dibagi menjadi tiga tahap yaitu:

1. Tahap persiapan
Adapun kegiatan yang dilakukan pada tahap pertama ini adalah:
 - a. Pertemuan dengan wali nagari dalam rangka menyampaikan rencana pelaksanaan kegiatan pelatihan
 - b. Sosialisasi dengan calon peserta pelatihan (UMKM Dapur Mak Itam) yang selanjutnya dilakukan diskusi mengenai jadwal pelaksanaan kegiatan.
2. Tahap pelaksanaan
Kegiatan yang dilakukan dalam tahap kedua ini adalah:
 - a. Pembukaan kegiatan pelatihan yang dilakukan di kantor Wali Nagari Maninjau yang dihadiri oleh perangkat Nagari dan peserta pelatihan.
 - b. Penyampaian materi mengenai pengetahuan kandungan gizi kacang tanah serta berbagai macam makanan olahan dari kacang tanah. Marzuki dalam (Sari, F., dkk., 2019) menyatakan bahwa kacang tanah mengandung lemak 40-50%, protein 27%, karbohidrat 18% dan vitamin.
 - c. Demonstrasi dan praktek pengolahan kacang tanah menjadi kipang kacang aneka warna, bumbu pecel dan selai kacang. Rangkaian kegiatan ini diawali dengan mempersiapkan bahan baku, peralatan yang diperlukan, kemudian

- dilanjutkan pengolahan kacang tanah menjadi aneka olahan. Sigit, M., dkk., (2017) menyebutkan dalam pemilihan kacang tanah agar dipilih kacang tanah yang berukuran besar, bebas dari jamur dan tidak busuk. Selanjutnya sebelum melakukan proses pengolahan hal yang harus diperhatikan juga adalah prinsip hygiene dan sanitasi. Hal ini sejalan dengan Fajriansyah, F (2016) yang menyampaikan bahwa dalam setiap proses pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh. Perlindungan kontak langsung dengan makanan dapat dilakukan dengan cara menggunakan sarung tangan plastik dan penjepit makanan.
- d. Kipang kacang yang diolah dalam kegiatan ini diberi tambahan warna dengan menggunakan bahan pewarna alami. Bahan pewarna alami yang digunakan dalam pembuatan kipang kacang ini adalah kulit buah naga dan daun pandan. Sesuai dengan hasil penelitian Handayani, P. A., dkk. (2012) yang menyatakan pewarna dari kulit buah naga dapat diaplikasikan untuk bahan pewarna alami makanan yang dapat menggantikan pewarna sintetis. Penggunaan kulit buah naga pada pembuatan kipang kacang ini akan memberikan hasil kipang kacang dengan warna merah muda. Selain penggunaan kulit buah naga, pewarna alami lain yang digunakan adalah daun pandan. Dalimarta dalam Dwipayana, I.M., dkk. (2019) menyebutkan bahwa daun pandan wangi (*Pandanus amaryllifolius Roxb.*) atau lebih dikenal dengan daun pandan saja adalah daun yang memiliki warna hijau alami, warna hijau ini disebabkan karena adanya pigmen klorofil sehingga daun pandan ini sangat berpotensi digunakan untuk pewarna alami pada makanan. Kipang kacang diolah dengan cara kacang tanah mentah disangrai terlebih dahulu dan dibuang kulit arinya. Di tempat terpisah, gula dipanaskan sampai meleleh dan ditambahkan pewarna alami seperti ekstrak daun pandan (warna hijau) atau ekstrak kulit buah naga (warna merah muda), campurkan kacang tanah dengan gula dan aduk rata. Selanjutnya cetak kipang kacang sesuai dengan bentuk yang diinginkan, dan biarkan dingin dan mengeras. Kipang kacang siap untuk dikonsumsi.
- Pengolahan bumbu pecel dan selai kacang dilakukan dengan cara sangrai semua bahan pembuatan bumbu pecel dan selai kacang kemudian diblender hingga halus.
- e. Penyampain materi mengenai kemasan oleh instruktur. Kemasan bagaikan kulit luar atau tampilan dari sebuah produk untuk menarik konsumen membeli produk tersebut (Mustika, S., dkk. 2021). Hasil olahan kacang tanah yang sudah selesai dibuat langsung dikemas dan diberi label. Dalam pemasaran, kemasan berperan menjadi ujung tombak dari rantai pemasaran yang mempengaruhi keputusan pembelian konsumen (Nugrahani, R., 2015). Gambar hasil pengolahan kacang tanah menjadi beberapa variasi olahan dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Produk Hasil Olahan dari Kacang Tanah

3. Tahap evaluasi

Tahapan ini merupakan tolak ukur pencapaian tujuan pelaksanaan kegiatan pelatihan. Indikator dari pencapaian kegiatan ini adalah peserta pelatihan dapat memproduksi sendiri olahan kacang tanah (bumbu pecel, kipang kacang selai kacang) dan diharapkan hal ini menjadi peluang usaha yang baru bagi peserta pelatihan.

SIMPULAN DAN SARAN

Hasil yang diperoleh dari kegiatan pelatihan ini adalah meningkatnya pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah kacang tanah menjadi aneka olahan produk makanan (kipang kacang aneka warna, bumbu pecel, dan selai kacang). Diharapkan untuk keberlanjutan, kegiatan pendampingan ini dilakukan secara terus menerus dalam rangka pengembangan usaha untuk jangka panjang

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih tim pengabdian sampaikan kepada LP2M Universitas Negeri Padang, karena atas support dan dukungan dari LP2M Universitas Negeri Padang kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat terlaksana.

DAFTAR PUSTAKA

BPS Kabupaten Agam .2018. <https://Agamkab.Bps.Go.Id/>

Dwipayana, I. M., Wartini, N. M., & Wrasati, L. P. (2019). Pengaruh Perbandingan Bahand Pelarut dan Lama Ekstraksi terhadap Karakteristik Ekstrak Pewarna Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius* Roxb.). *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri* ISSN, 2503, 488X.

Fajriansyah, F. (2016). *Hygiene* dan sanitasi pengolahan roti pada pabrik roti Paten Bakery. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 1(2), 116-120.

Handayani, P. A., & Rahmawati, A. (2012). Pemanfaatan kulit buah naga (dragon fruit) sebagai pewarna alami makanan pengganti pewarna sintetis. *Jurnal bahan alam terbarukan*, 1(2).

Mustika, S., & Faridah, A. (2021). Pengolahan Makanan Dari Jamur Sawit Di Kecamatan Sangir Balai Janggo Kabupaten Solok Selatan. *Logista-Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 236-240.

Nugrahani, R. (2015). Peran desain grafis pada label dan kemasan produk makanan umkm. *Imajinasi: Jurnal Seni*, 9(2), 127-136.

Sari, F., Karimuna, L., & Sadimantara, M. S. (2019). Pengaruh Penambahan Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L.) Terhadap Uji Organoleptik dan Nilai Gizi Kue Waje. *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 4(3), 2220-2230.

- Sigit, M., Akbar, M., & Fianti, L. (2017). Kualitas organoleptik abon ayam yang diberi perlakuan substitusi kacang tanah (*Arachis hypogaea* L.). Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia, 2(1), 1-8.
- Yulifianti, R., Santosa, B. S., & Widowati, S. (2015). Teknologi Pengolahan dan Produk Olahan Kacang Tanah. Monograf Balitkabi, 13, 376-393