



Pemanfaatan Limbah Biji Rambutan pada Ibu – ibu Rumah Tangga di Kelurahan Argasunya Melalui Pembuatan Produk Emping Biji Rambutan (Jiramping)

Diyanah Kumalasary¹, Ucha Indra Gunawan¹, Fika Nurul Hidayah^{1*}, Euis Merlinda¹, Akmevi Carissa Azachra¹

¹Program Studi Kebidanan, STIKes Muhammadiyah Cirebon, Kalitangjung Timur No.14/18A Kel/Kec Harjamukti Kota Cirebon, Jawa Barat, Indonesia, 45143

*Email korespondensi: info@stikesmuhcbr.ac.id

ARTICLE INFO

Article history

Received: 19 Aug 2024

Accepted: 20 Oct 2024

Published: 31 Dec 2024

Kata Kunci:

Biji Rambutan;

Emping;

Pengolahan Limbah.

Keyword:

Emping;

Rambutan Seeds;

Waste Treatment.

ABSTRAK

Background: Selama ini masyarakat menganggap biji rambutan sebagai limbah tidak terpakai padahal biji rambutan memiliki banyak manfaat untuk kesehatan. Banyak warga yang belum mengetahui manfaat buah rambutan dan mereka hanya menjual buah rambutan kepada tengkulak dengan harga yang rendah. Tujuan Kegiatan adalah untuk mengolah limbah dari buah rambutan yaitu bijinya dapat dimanfaatkan sebagai makanan yang dapat diolah menjadi emping (JIRAMPING), sehingga nantinya limbah biji rambutan ini memiliki nilai ekonomis yang dapat menambah penghasilan masyarakat di Kelurahan Argasunya. **Metode:** Metode Program pengabdian ini melibatkan kegiatan penyuluhan, pelatihan, demo dan pendampingan Ibu – ibu rumah tangga untuk menghasilkan JIRAMPING. Setelah produk jadi, ibu – ibu rumah tangga diajarkan membuat packaging yang menarik. Untuk pemasaran, dilakukan melalui online yaitu dengan aplikasiaplikasi toko online dan dipasarkan juga secara offline dengan menjualnya di pasar, pusat keramaian dan di kampus-kampus wilayah Cirebon. kegiatan PMP ini merupakan bagian dari MBKM. **Hasil:** Hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian ini mampu memberikan informasi dan inovasi tentang pengolahan limbah biji rambutan sehingga masyarakat mampu mengolah limbah biji rambutan menjadi sebuah usaha bisnis yang kreatif, yang mampu menunjukkan kreatifitas dalam mengubah limbah yang tidak terpakai menjadi produk yang bernilai. Selain itu, kegiatan ini juga bisa menjadi salah satu pilihan untuk mengurangi limbah khususnya biji rambutan. **Kesimpulan:** Kesimpulan yaitu Masyarakat mampu mengembangkan kreatifitasnya dalam mengubah limbah tidak terpakai menjadi cemilan yang memiliki banyak manfaat dan tentunya memiliki cita rasa yang enak. Selain itu, ini juga mampu menjadi alternatif dalam mengurangi limbah khususnya limbah biji rambutan.

ABSTRACT

Background: So far, people consider rambutan seeds as unused waste even though rambutan seeds have many benefits for health. Many residents do not know the benefits of rambutan fruit and they only sell rambutan fruit to middlemen at low prices. The purpose of the activity is to process waste from rambutan fruit, namely the seeds can be used as food that can be processed into chips (JIRAMPING), so that later this rambutan seed waste has economic value that can increase the income of the community in Argasunya Village. **Method:** The method of this service program involves counseling, training, demonstration and assistance activities for housewives to produce JIRAMPING. After the finished product, housewives are taught to make

attractive packaging. For marketing, it is carried out online, namely with an online store application and is also marketed offline by selling it in markets, crowd centers and on campuses in the Cirebon area. This PMP activity is part of MBKM. **Result:** The results of the implementation of this service activity are able to provide information and innovations about the processing of rambutan seed waste so that the community is able to process rambutan seed waste into a creative business venture, which is able to show creativity in converting unused waste into valuable products. In addition, this activity can also be an option to reduce waste, especially rambutan seeds. **Conclusion:** The conclusion is that the community is able to develop their creativity in turning unused waste into snacks that have many benefits and of course have a good taste. In addition, this is also able to be an alternative in reducing waste, especially rambutan seed waste.



© 2024 by authors. Lisensi Jurnal Solma, UHAMKA, Jakarta. Artikel ini bersifat open access yang didistribusikan di bawah syarat dan ketentuan Creative Commons Attribution (CC-BY) license.

PENDAHULUAN

Kelurahan Argasunya merupakan salah satu bagian dari Kecamatan Harjamukti Kota Cirebon, dengan luas wilayah 675 Ha. Mata pencaharian penduduk mayoritas adalah petani dengan penghasilan yang kecil dan kondisi ekonominya banyak dipengaruhi oleh sector alam. Warga desamasih sangat kental dengan adat istiadat yang turun temurun masih melekat hingga saat sekarang ini. Hubungan kekerabatan yang sangat erat antara penduduk yang satu dengan yang lain, menimbulkan adanya rasa solidaritas antar penduduk cukup baik, hal ini merupakan suatu aspek yang sangat penting dalam menunjang kerjasama dan menjalin hubungan dalam proses kehidupanbermasyarakat. Tingkat pendidikan warga desa masih sangat rendah, yaitu sebanyak 32% warganya adalah tamatan TK. Dengan pendidikan yang rendah ini, jarang warga desa yang bekerja di kantor. Sehingga, banyak warga yang memilih menjadi petani walaupun dengan penghasilan yang tidak menentu. Kelurahan Argasunya merupakan mitra yang sangat potensial untuk dikembangkan karena memiliki sumber daya alam yang melimpah khususnya buah rambutan dan sumber daya manusia yaitu ibu-ibu rumah tangga yang memiliki keinginan kuat untuk meningkatkan kesadaran akan manfaat kesehatan buah rambutan dan meningkatkan taraf ekonomi warga desa.

Banyak masyarakat memiliki tanaman rambutan yang ditanam di pekarangan rumah tetapi masyarakat kurang terampil dari tanaman tersebut sehingga kurang adanya pengetahuan tentang pemanfaatan buah rambutan terutama bijinya. Selama ini masyarakat menganggap biji rambutan sebagai limbah tidak terpakai padahal biji rambutan memiliki banyak manfaat untuk kesehatan. Banyak warga yang belum mengetahui manfaat buah rambutan dan mereka hanya menjual buah rambutan kepada tengkulak dengan harga yang rendah.

Buah rambutan adalah buah yang umum dikenal oleh masyarakat Indonesia. Pohon rambutan yang sudah berbuah akan sangat menarik perhatian karena menghasilkan banyak buah yang bewarna merah. Selain buahnya yang manis dan mengandung banyak serat, biji rambutan juga memiliki banyak manfaat. Biji rambutan seringkali tidak diminati masyarakat karena bagian terluar dari biji rambutan dilapisi oleh kulit yang bertekstur keras seperti kayu tipis. Rambutan dibudidayakan dengan memanfaatkan buah yang mempunyai gizi, zat tepung, sejenis gula yang mudah terlarut dalam air, zat protein dan asam amino, zat lemak, zat enzim-enzim yang esensial

dan nonesensial, vitamin dan zat mineral makro, mikro yang menyehatkan keluarga, tetapi ada pula sementara masyarakat yang memanfaatkan sebagai pohon pelindung di pekarangan, sebagai tanaman hias.

Limbah biji rambutan juga dapat dimanfaatkan sebagai cemilan berupa emping. Biji rambutan mengandung polifenol dan beberapa senyawa lainnya yang dapat memberikan rasa dan aroma yang enak pada emping. Pembuatan emping dari limbah biji rambutan dapat membantu mengurangi limbah dan meningkatkan kreatifitas masyarakat dalam mengubah limbah tidak terpakai menjadi cemilan yang memiliki banyak manfaat.

METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan pada bulan juni sampai dengan juli tahun 2024 di Baperkam RW 04 Kelurahan Argasunya. Pelaksanaan yang dilakukan pada kegiatan ini meliputi:

- a. Tahap persiapan, melakukan survey dan diskusi untuk mendapatkan informasi yang dibutuhkan pada saat pelatihan, serta menetapkan sasaran dalam pelatihan. Pada tahap persiapan juga dilakukan persiapan materi dan alat peraga untuk digunakan pada saat pelatihan serta demonstrasi dengan memberitahu bagaimana cara membuat biji rambutan menjadi JIRAMPING.
- b. Penyuluhan, meliputi kegiatan penyampaian teori, untuk mengukur keberhasilan pelatihan, dilakukan pengisian kuesioner sebelum dan sesudah pelatihan.
- c. Pelatihan, ibu – ibu rumah tangga diajarkan membuat emping dari limbah biji rambutan, packaging yang menarik. Untuk pemasaran, dilakukan melalui online yaitu dengan aplikasi aplikasi toko online dan dipasarkan juga secara offline dengan menjualnya di pasar, pusat keramaian dan di kampus-kampus wilayah Cirebon. kegiatan PMP ini merupakan bagian dari MBKM.
- d. Pendampingan, ibu-ibu rumah tangga mencoba membuat emping dari limbah biji rambutan, sehingga masyarakat mampu mengolah limbah biji rambutan menjadi sebuah usaha bisnis yang kreatif, yang mampu menunjukkan kreatifitas dalam mengubah limbah yang tidak terpakai menjadi produk yang bernilai.

Setelah memastikan pihak mitra bersedia melakukan kerjasama dengan kelompok keguatan, maka hal yang perlu dipersiapkan berikutnya meliputi, alat yang digunakan dalam pembuatan Emping ini diantaranya; pisau, wajan, toples, palu kayu, talenan kayu, kompor, spatula, capitan, baskom, tampah, tisu minyak, wadah kemasan dan saringan. Adapun bahan yang digunakan dalam proses pembuatan Emping Biji Rambutan ini diantaranya limbah biji rambutan dan minyak goreng. Berikut tata cara pembuatan emping:

1. Penyiapan Alat dan Bahan

Alat dan bahan yang diperlukan dalam pembuatan emping biji rambutan disiapkan terlebih dahulu seperti pisau, wajan, toples, palu kayu, talenan kayu, kompor, spatula, capitan, baskom, tampah, tisu minyak, wadah kemasan dan saringan. Bahan utama yang akan digunakan yaitu biji rambutan yang telah dipisahkan dari dagingnya.

2. Pembersihan Biji Rambutan

Limbah biji rambutan yang sudah dipisahkan dari dagingnya kemudian dibersihkan.

3. Perendaman Biji Rambutan

Setelah biji rambutan dibersihkan selanjutnya direndam dengan air bersih. Proses perendaman dilakukan selama semalaman. Biji rambutan yang sudah direndam kemudian dibilas kembali.

4. Penyangraian biji rambutan

Biji rambutan yang sudah ditiriskan kemudian disangrai selama kurang lebih 3 menit sampai biji rambutan bewarna kecoklatan. Setelah itu dilakukan proses pengelupasan kulit dari biji rambutan.

5. Pemipihan biji rambutan

Biji yang sudah bersih kemudian dipipihkan menggunakan palu kayu dan talenan dan diletakkan di tempat yang sudah disediakan.

6. Penjemuran biji rambutan

Selanjutnya biji rambutan dijemur dibawah sinar matahari selama 1-3 hari tergantung cahaya matahari.

7. Penggorengan emping biji rambutan

Setelah melalui beberapa tahapan, emping yang telah kering sempurna lalu digoreng di api sedang sampai berwarna golden brown selama 30 detik.

8. Tiriskan biji emping

Setelah di goreng ditiskan menggunakan tisu minyak.

9. Siapkan toples dan bumbu

Masukan ke wadah yang sudah disediakan dan berikan bumbu asin, balado, jagung bakar. Serta tempelkan stiker produk.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan pengabdian masyarakat mengenai Pemanfaatan Limbah Biji Rambutan Pada Ibu – Ibu Rumah Tangga Di Kelurahan Argasunya Melalui Pembuatan Produk Emping Biji Rambutan (Jiramping) dilaksanakan pada bulan juni sampai dengan juli tahun 2024. Sebelum kegiatan pengabdian dilakukan, tim pengabdian melakukan survey dan perijinan terlebih dahulu dengan tujuan untuk mengetahui situasi dan kondisi yang ada di masyarakat Argasunya. Adapun Hasil observasi langsung dan wawancara dengan warga desa, banyak warga yang belum mengetahui manfaat buah rambutan bagi kesehatan dan mereka hanya menjual buah rambutan kepada tengkulak dengan harga yang rendah. Dengan melimpahnya buah rambutan, tim pengabdian berinisiatif untuk mengolah biji rambutan menjadi cemilan dikarenakan masyarakat di Desa Argasunya hanya mengkonsumsi daging buahnya sedangkan bijinya dibuang begitu saja padahal jika biji rambutan dimanfaatkan tentunya akan memiliki nilai jual.

Kegiatan sosialisasi dan pembuatan emping dari limbah biji rambutan yang dilakukan oleh tim pengabdian masyarakat STIKes Muhammadiyah Cirebon yang dilaksanakan pada bulan juni sampai dengan bulan juli 2024 yang bertempat di Baperkam RW 04 Kelurahan Argasunya. Berdasarkan dari percobaan yang dilakukan, emping biji rambutan ini dapat dinikmati dengan menambahkan varian rasa seperti, pedas, asin, jagung bakar, balado. Dengan menambahkan varian rasa membuat rasa emping semakin enak untuk dinikmati. Emping yang sudah dibumbui kemudian dimasukan dalam kemasan serta tempelkan stiker produk dan siap untuk dipasarkan.



Gambar 1. Contoh satu gambar Penyampaian materi dan sosialisasi mengenai JIRAMPING



Gambar 2. Contoh satu gambar Proses pembuatan emping biji rambutan oleh Masyarakat



Gambar 3. Contoh satu gambar Proses penggorengan dan produksi emping biji rambutan



Gambar 4. Contoh satu gambar Tes rasa hasil olah limbah biji rambutan yang sudah di olah menjadi JIRAMPING



Gambar 5. Contoh satu gambar Testimoni masyarakat mengenai JIRAMPING

KESIMPULAN

Pembuatan Emping dari limbah biji rambutan diharapkan Masyarakat mampu mengembangkan kreatifitasnya dalam mengubah limbah tidak terpakai menjadi cemilan yang memiliki banyak manfaat dan tentunya memiliki cita rasa yang enak. Selain itu, juga mampu menjadi alternatif dalam mengurangi limbah khususnya limbah biji rambutan dan memiliki nilai jual.

UCAPAN TERIMAKASIH

Tim Pengabdian Masyarakat STIKes Muhammadiyah Cirebon Mengucapkan terima kasih kepada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi yang telah memberikan dana dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini, Kami mengucapkan terima kasih kepada Kepala Lurah beserta jajarannya karena telah memfasilitasi lokasi tempat dan bantuan tenaganya. Tidak lupa, kami juga berteruma kasih kepada masyarakat Argasunya yang telah membantu dan mendukung serta mensukseskan kegiatan pengabdian masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Abadimas, j., & buana, a. (2021). Abstract making rambutan seed chips. 4(02), 3–5. Ajiningrum, purity sabila, et al. Pembuatan emping biji rambutan: emping biji rambutan. Jurnal abadimas adi buana, 2021, 4.2: 119-121. <https://doi.org/10.36456/abadimas.v4.i2.a2596>
- Anggara, D., Harianja, M. S., Musfitasari, A., Marselinha, M., Wahyudianto, F. X. A., & Fernandes, A. (2020). Potensi limbah kulit rambutan (*Nephelium lappaceum*) sebagai minuman seduhan herbal. Jurnal Agroteknologi, 13(02), 131-136 <http://dx.doi.org/10.19184/j-agt.v13i02.11576>
- Lailiyah, S. N., Adityo, R. D., Ali, S. N., Salsabila, Z., Firdaus, M. T., & Marzuki, R. A. (2023). Produk Kewirausahaan Dari Limbah Biji Rambutan Desa Sukosari Dusun Pulosari Kasembon. Devosi, 4(1), 1–10. <https://doi.org/10.33558/devosi.v4i1.5791>
- Malinda, e. P., rudyansyah, r., & sapar, a. (2019). Karakterisasi senyawa fenolik dari biji buah rambutan (*nephelium lappaceum* L.). Indonesian journal of pure and applied chemistry, 2(3), 94. <https://doi.org/10.26418/indonesian.v2i3.36890>
- Saren, A. N., Khawarizmi, B., Rahmi, S. H., Citra, V., & Swari, P. (2024). Pengolahan Limbah Biji Rambutan Menjadi Emping di Desa Penimbung, Kecamatan Gunungsari. <https://doi.org/10.29303/jpmppi.v7i1.7601>
- Sari, N., Kalsum, U., & Ramdani, A. (2023). Pengolahan Limbah Biji Rambutan Menjadi Emping Tolang Buluan di Desa Karang Bayan Kecamatan Lingsar. 2(1), 36. <http://dx.doi.org/10.29303/jpimi.v2i1.2287>
- Sunaryo, d. (2021). Optimalisasi limbah kulit rambutan menjadi produk minuman kemasan dalam

meningkatkan perekonomian masyarakat desa sukaratu kabupaten serang. Kaibon abhinaya: jurnal pengabdian masyarakat, 3(1), 1-7 <https://doi.org/10.30656/ka.v3i1.2350>

Wahyuningsih, Diah. Pemberdayaan Masyarakat Bidang Kewirausahaan Pengolahan Limbah Buah Rambutan di Desa Keleyan Kabupaten Bangkalan. Jurnal ilmiah pangabdhi, 2019, 5.1. Widiarti, N., Wahyuni, S., dan Mahatmanti FW 2013. Pengolahan buah dan biji. <https://doi.org/10.29303/jpimi.v2i1.2287>