

**PENGAWASAN MUTU OLAHAN KACANG METE PADA UD. WAHYU RASA
DI DESA KLUMPU, KECAMATAN NUSA PENIDA,
KABUPATEN KLUNGKUNG**

I Ketut Darmada, S.P

Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Dwijendra

E-mail : ketut.darmada69@gmail.com

Abstrak

Salah satu komoditas perkebunan yang berperan dalam menyumbang perolehan devisa Negara adalah jambu mete. Untuk menciptakan komoditas jambu mete yang memiliki daya saing yang tinggi maka faktor internal tersebut haruslah dibenahi terlebih dahulu dan lebih ditekankan pada orientasi agribisnis yang kemudian dikembangkan secara harmonis melalui usaha perbaikan secara terus menerus serta *political will* dari para pengambil kebijakan dan instansi pendukung lainnya. Penelitian mengenai pengawasan mutu olahan kacang mete ini dilakukan di UD Wahyu Rasa, dengan alamat pabrik di Desa Klumpu, Kecamatan Nusa Penida, Kabupaten Klungkung, Provinsi Bali dan alamat kantor distribusi di Br.Klumpu,Desa klumpu,Nusa Penida. Perusahaan ini bergerak dalam bidang pengolahan kacang mete. Penentuan responden dalam penelitian ini menggunakan metode sensus, Jadi responden yang diambil dalam penelitian ini adalah seluruh karyawan yang mengolah kacang mete di UD Wahyu Rasa, Kecamatan Nusa Penida, Kabupaten Klungkung yaitu berjumlah 20 orang.

Proses produksi olahan kacang mete pada UD Wahyu Rasa, terdiri dari sebelas tahapan yang meliputi: proses penyortiran bahan baku, proses pemanasan, proses pendinginan, proses pembelahan mete gelondong, proses pencungkilan, proses pengeringan, proses pendinginan kembali, proses pengupasan kulit ari, proses penyortiran kacang mete dan proses penimbangan, pengemasan. Analisis pengawasan mutu yang dilakukan meliputi: Proses penyortiran bahan baku, proses penjemuran, proses pembelahan mete gelondong, proses pencungkilan, proses pengeringan, proses pengupasan kulit ari, proses penyortiran kacang mete dan proses penimbangan, pengemasan. Penyebab kerusakan produk dipengaruhi oleh faktor bahan baku, mesin, dan manusia. Faktor paling dominan mempengaruhi kerusakan produk adalah faktor manusia (tenaga kerja).

Kata kunci: Kacang mete, pengawasan, mutu, produksi

Abstract

One of the plantation commodities that plays a role in contributing to the country's foreign exchange earnings is cashew. To create cashew commodities that have high competitiveness, the internal factor must be addressed first and more emphasis on agribusiness orientation which is then developed harmoniously through continuous improvement efforts and political will from policy makers and other supporting agencies. This research on quality control of cashew nuts was conducted at UD Wahyu Rasa, with the factory address in Klumpu Village, Nusa Penida District, Klungkung Regency, Bali Province and the distribution office address in Klumpu Village, Klumpu Br, Nusa Penida. The company is engaged in processing cashew nuts. Determination of the respondents in this study using the census method, so the respondents taken in this study were all employees who process cashews in UD Wahyu Rasa, Nusa Penida sub-district, Klungkung with 20 people housed.

The proses of the production of cashew nuts at UD Wahyu Rasa consists of eleven stages which include; The proses of sorting raw materials, the heating proses, the cooling proses, the proses of splitting the cashew spindles, the cutting proses, the drying proses, the re-cooling proses, the proses of peeling the epidermis, the sorting proses of the nuts cashew and weighing, packaging. Quality control analysis conducted includes; The process of sorting raw materials, drying process, the process of splitting the cashew spindles, the cutting process, the drying process, the process of stripping the epidermis, the process of sorting the cashew nuts and the weighing process, the packaging. The cause of product damage is influenced by factors of machinery and human raw materials. The most dominant factor affecting product damage is human (labor).

Keywords: Cashew nut, quality control, production

1. PENDAHULUAN

Jambu mete merupakan tanaman konservasi dan pengembangannya di Indonesia telah dimulai sejak tahun 1975 melalui proyek Departemen Kehutanan sebagai tanaman konservasi untuk memperbaiki lahan kritis. Karena sifatnya yang tahan kering, awalnya tanaman ini dikembangkan sebagai tanaman reboisasi lahan-lahan kritis. Di daerah-daerah yang beriklim kering komoditas ini dapat bersaing dengan tanam-tanaman lainnya. Menurut Nogoseno, 1996. Pada periode 1990-1994, laju pertumbuhan menduduki urutan ketiga setelah kakao dan kelapa sawit, pada tahun 2003, luas areal jambu mete telah mencapai 581.641 ha dengan jumlah produksi 112.509 ton (Direktorat Jenderal Perkebunan, 2004). Namun jumlah luas areal terus meningkat, produktivitas jambu mete di Indonesia masih rendah (200-350 kg/ha) jauh dibawah Vietnam dan India yang masing - masing mencapai 800 dan 1000 kg/ha.

Kacang mete merupakan bagian dari tanaman jambu mete. Jambu mete (*anacardium occidentale*) adalah sejenis tanaman dari suku *anacardiaceae*. Jambu mete merupakan tanaman yang berasal dari Brasil Tenggara. Brasil, Kenya, dan India merupakan negara pemasok utama jambu mete dunia (Setiadi, 2012). Menurut Nunung (2000), penggunaan lahan kering untuk perkebunan dengan teknik konservasi tanah dan air sebagai komponen pokok sistem pengolahannya, jenis tanaman yang dikembangkan adalah tanaman yang mempunyai nilai ekonomi yang tinggi, serta dapat menyerap banyak tenaga kerja yang lebih banyak, memiliki prospek pasar dan pemasaran yang baik serta dapat mempertinggi nilai gisi masyarakat.

Menurut Kementerian Perdagangan Republik Indonesia (2014), kacang mete bukan anggota jambu-jambuan (*myrtaceae*) maupun kacang-kacangan (*fabaceae*), melainkan biji yang menyembul dari buah jambu mete yang lebih dekat kekerabatannya dengan mangga. Kacang mete sebenarnya merupakan biji tunggal dari buah sejatinya. Biji ini dikelilingi oleh cangkang ganda yang mengeluarkan getah yang mengandung resin fenolik dan urushiol yang dapat mengakibatkan iritasi pada kulit manusia.

Salah satu komoditas perkebunan yang berperan dalam menyumbang perolehan devisa Negara adalah jambu mete. Untuk menciptakan daya saing dan faktor eksternal. Faktor internal menyangkut agribisnis didalamnya terdiri dari beberapa sub. Kineja sub tersebut berpengaruh terhadap kinerja agribisnis jambu mete. Sedangkan faktor eksternal meliputi permintaan pasar (*demand dan suplay*) dunia, perjanjian perdagangan dunia dan lain-lain. Untuk menciptakan komoditas jambu mete yang memiliki daya saing yang tinggi maka faktor internal tersebut haruslah dibenahi terlebih dahulu dan lebih ditekankan pada orientasi agribisnis yang kemudian dikembangkan secara harmonis melalui usaha perbaikan secara terus menerus serta *political will* dari para pengambil kebijakan dan instansi pendukung lainnya.

Di Kecamatan Nusa Penida sendiri, biji mete memiliki banyak manfaat, biji hasil olahan bisa dibuat menjadi berbagai macam panganan siap konsumsi yang harganya relatif mahal. Biji mete juga dapat diekstrak menjadi minyak, begitu juga cangkangnya diekstrak menjadi minyak atau *cashew nut shell liquid* (CNSL) atau Cairan Kulit Biji Mete (CKBM) yang berguna bagi dunia industri. Hasil perkebunan biji mete dapat membantu perekonomian warga, apabila mampu diolah menjadi barang jadi. Diperlukan tangan-tangan kreatif dari petani itu sendiri sehingga tidak berlebihan jika jambu mete disebut berkah dimusim kering.

Mengolah hasil panen jambu mete sendiri merupakan inisiatif untuk mendapatkan nilai tambah pendapatan petani, inilah yang dilakukan petani di Desa Klumpu, Kecamatan Nusa Penida, Kabupaten

Klungkung. Mengingat pendidikan petani masih sangat rendah khususnya dibidang pencatatan, untuk itu penelitian ini dapat mampu memberikan pencatatan mengenai pengawasan mutu dan pengolahan kacang mete di Desa Klumpu, Kecamatan Nusa Penida, Kabupaten Klungkung.

Berdasarkan uraian diatas, beberapa tujuan dari penelitian yang dilakukan: (i) Untuk mengetahui proses produksi olahan kacang mete di UD Wahyu Rasa, Kecamatan Nusa Penida, Kabupaten Klungkung.; (ii). Untuk mengetahui pengawasan mutu olahan kacang mete di UD Wahyu Rasa, Kecamatan Nusa Penida, Kabupaten Klungkung; (iii). Untuk mengetahui faktor-faktor apa yang menyebabkan adanya kerusakan produk dalam proses produksi di UD Wahyu Rasa, Kecamatan Nusa Penida Kabupaten Klungkung;

2. METODE

Penelitian mengenai pengawasan mutu olahan kacang mete ini dilakukan di UD Wahyu Rasa, dengan alamat pabrik di Desa Klumpu, Kecamatan Nusa Penida, Kabupaten Klungkung, Provinsi Bali dan alamat kantor distribusi di Br. Klumpu, Desa Klumpu, Nusa Penida. Perusahaan ini bergerak dalam bidang pengolahan kacang mete. Pemilihan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja (*purposive*) berdasarkan pertimbangan berikut ini yaitu: (i) UD Wahyu Rasa merupakan salah satu perusahaan pengolahan kacang mete yang berada di Desa Klumpu; (ii) UD Wahyu Rasa memberikan ijin peneliti untuk melakukan penelitian pada perusahaan dan penelitian mengenai pengawasan mutu olahan kacang mete belum pernah dilakukan sebelumnya pada perusahaan.

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh karyawan yang mengolah kacang mete di UD Wahyu Rasa yang berjumlah 20 orang. Penentuan responden dalam penelitian ini menggunakan metode sensus, Jadi responden yang diambil dalam penelitian ini adalah seluruh karyawan yang mengolah kacang mete di UD Wahyu Rasa, Kecamatan Nusa Penida, Kabupaten Klungkung yaitu berjumlah 20 orang. Jenis data pada penelitian ini yaitu data primer yaitu data yang didapatkan secara langsung dari objek berupa observasi, wawancara dan dokumentasi. Analisis data yang digunakan untuk memecahkan masalah yang dihadapi dalam penelitian ini, menggunakan metode analisis deskriptif. Analisis deskriptif merupakan hasil data di lapangan diolah dalam bentuk ringkasan fakta, bukan berupa angka-angka statistik

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Desa Klumpu merupakan salah satu desa yang ada di Kecamatan Nusa Penida, Kabupaten Klungkung. Ketinggian lokasi penelitian berkisar antara 250m sampai 520m di atas permukaan laut. Jarak tempuh Desa Klumpu dari pusat pemerintahan Kecamatan Nusa Penida adalah sekitar 10km. Luas keseluruhan Desa Klumpu adalah 1.358ha. Luas keseluruhan Desa Klumpu meliputi 16 Banjar Dinas/Dusun, yaitu Banjar Baled, Banjar Bila, Banjar Hangas Kaja,, Banjar Hangas Kelod, Banjar Hangas Metaki, Banjar Iseh, Banjar Klumpu Kangin, Banjar Klumpu Kauh, Banjar Pengalusan, Banjar Rata, Banjar Sidewayah, Banjar Subia, Banjar Sumaga, Banjar Tengaksa, Banjar Tiagan, Banjar Waru.

Jarak Desa Klumpu dari pusat pemerintahan Kecamatan Nusa Penida adalah sekitar 10 km. Ketinggian lahan lokasi wilayah penelitian berkisar antara 250 m sampai dengan 520 m dari atas permukaan air laut. Secara topografis, wilayah Desa Klumpu termasuk daerah yang relative dasar sampai

berbukit-bukit dengan kedalaman efektif tanah berkisar antara 20-75 cm. Jenis tanah yang ditemukan di Desa Klumpu termasuk kedalam tanah mediteran coklat yang terdiri dari bahan induk batu kapur dan tanah liat dengan keadaan tanah gersang pada musim kemarau dan lengket pada saat musim penghujan. Secara umum, keadaan iklim di Desa Klumpu adalah beriklim tropis dengan suhu rata-rata 23°C - 32,5°C dengan dua musim, yaitu musim hujan dan musim kemarau. Kondisi prasarana dan sarana transportasi yang menuju wilayah Desa Klumpu adalah cukup baik karena telah dihubungkan dengan jalan aspal meskipun di beberapa wilayah belum di aspal. Hal ini berarti Desa Klumpu cukup mudah dijangkau dengan menggunakan kendaraan bermotor, baik itu roda dua maupun roda empat.

Proses produksi olahan kacang mete yang menjadi standar perusahaan terdiri dari beberapa tahapan yaitu proses penyortiran bahan baku, proses pemanasan, proses pendinginan, proses pembelahan mete gelondong, proses pencungkilan, proses pengeringan, proses pendinginan kembali, proses pengelupasan kulit ari, proses penyortiran kacang mete, proses deteksi logam, serta proses penimbangan dan pengemasan. Waktu yang dibutuhkan dalam melakukan proses produksi olahan kacang mete sampai kacang mete siap untuk dikonsumsi dan didistribusikan adalah selama empat hari pekerjaan, tergantung kondisi cuaca yang baik. Proses produksi tersebut akan dijelaskan sebagai berikut; (i) Proses penyortiran bahan baku; (ii) proses pemanasan (iii) proses pendinginan; (iv) proses pembelahan mete gelondong; (v) proses pencungkilan (vi) proses pengeringan; (vii) proses pendinginan kembali (viii) proses pengupasan kulit ari; (ix) proses penyortiran kacang mete; (x) proses deteksi logam; (xi) proses penimbangan dan pengemasan.

Penerapan pengawasan mutu telah dilakukan oleh UD Wahyu Rasa dalam menciptakan kepuasan konsumen terhadap produk kacang mete. Dengan terciptanya kepuasan konsumen terhadap produk tersebut, maka semakin meningkatnya daya jual produk yang signifikan. Berikut ini pengawasan mutu yang diterapkan oleh UD Wahyu Rasa.

1. Proses penyortiran bahan baku; tahap awal dari proses olahan kacang mete adalah proses penyortiran bahan baku mete gelondong yang akan diproduksi. Bahan baku yang digunakan dari petani atau pengepul. Penyortiran bahan baku dilakukan pada tahap ini apakah mete layak untuk diproduksi dengan memilih mete yang berkualitas atau baik tidak ada yang cacat.
2. Proses penjemuran; Mete gelondong yang sudah disortir, selanjutnya dipanaskan dengan menggunakan tenaga matahari selama 1 jam. Proses penjemuran bertujuan agar mete gelondong agar kadar air dari mete berkurang agar proses pembelahan nanti bias lebih maksimal.
3. Proses pembelahan mete gelondong, proses dimana mete akan dibelah dengan menggunakan pisau khusus untuk memisahkan kulit sama biji mete.
4. Proses pencungkilan, proses selanjutnya setelah dilakukan proses pembelahan mete gelondong adalah proses pencungkilan. Proses pencungkilan merupakan proses memisahkan antara cangkang mete dengan isinya secara manual.
5. Proses pengeringan dilakukan setelah kacang mete dikupas. Proses pengeringan kacang mete ini dilakukan menggunakan sinar matahari sekitar 1 jam untuk memudahkan proses pengupasan kulit ari.
6. Proses *peeling* merupakan proses memisahkan kulit ari yang masih terdapat pada kacang mete yang sudah dicungkil sebelumnya. Proses *peeling* kacang mete ini dilakukan secara manual.

7. Proses penyortiran kacang, Proses penyortiran merupakan proses pemilihan kualitas kacang mete yang sesuai dengan standar yang ditetapkan yaitu warna kacang mete putih bersih tidak ada cacat pada kacang.
8. Proses penimbangan, pengemasan merupakan proses akhir dari produksi olahan kacang mete. Kacang mete yang akan dikemas, sebelumnya dilakukan proses quality control untuk memastikan kembali apakah kacang mete yang akan dikemas sudah memenuhi standar yang ditetapkan. Tahap selanjutnya akan melakukan penimbangan. Proses penimbangan dilakukan untuk menetapkan berat dari kacang mete yang akan dikemas. Setelah penimbangan, dilanjutkan dengan memasukan kacang mete yang sudah siap dikemas kedalam bag yang ukurannya sudah disesuaikan. Produk kacang mete yang lolos pada proses pengecekan dilanjutkan dengan proses pengemasan dalam kardus dan siap untuk dipasarkan atau dikirim.

Ada tiga faktor utama yang menyebabkan kerusakan produk dalam proses produksi antara lain; (i) manusia; (ii) mesin. Faktor manusia merupakan faktor paling penting dalam menunjang keberhasilan jalannya proses produksi suatu perusahaan. Prilaku manusia atau tenaga kerja yang kurang teliti, kurang disiplin dan mudah capek dalam melakukan tugasnya tentu akan menyebabkan proses produksi terhambat jika operator tersebut tidak terbiasa melakukan pekerjaannya. Sedangkan Faktor mesin juga mempunyai peranan yang penting dalam proses produksi. Mesin yang juga menyebabkan kerusakan dalam proses produksi olahan kacang mete pada UD Wahyu Rasa adalah mesin kacip mete. Mesin kacip ini digunakan untuk membelah kacang mete gelondongan, mesin kacip dikatakan sebagai faktor penyebab kerusakan kacang mete karena pada mesin ini yaitu terdapat pisau pengupas yang tidak beroperasi dengan baik.

4. PENUTUP

Simpulan

Berdasarkan uraian dari hasil pembahasan diatas, maka dapat ditarik kesimpulan yaitu: (i) Proses produksi olahan kacang mete pada UD Wahyu Rasa, terdiri dari sebelas tahapan yang meliputi: proses penyortiran bahan baku, proses pemanasan, proses pendinginan, proses pembelahan mete gelondong, proses pencungkilan, proses pengeringan, proses pendinginan kembali, proses pengupasan kulit ari, proses penyortiran kacang mete dan proses penimbangan, pengemasan; (ii) Analisis pengawasan mutu yang dilakukan meliputi: Proses penyortiran bahan baku, proses penjemuran, proses pembelahan mete gelondong, proses pencungkilan, proses pengeringan, proses pengupasan kulit ari, proses penyortiran kacang mete dan proses penimbangan, pengemasan; (iii) Penyebab kerusakan produk dipengaruhi oleh faktor bahan baku, mesin, dan manusia. Faktor paling dominan mempengaruhi kerusakan produk adalah faktor manusia (tenaga kerja).

Saran

Dalam hasil pembahasan dan simpulan dapat disarankan dengan hal – hal, yaitu: (i) Perusahaan perlu menggunakan metode pengawasan mutu statistic untuk dapat mengetahui apakah dalam kegiatan produksi keadaan sudah terkendali atau tidak, dan untuk mengetahui faktor-faktor yang menyebabkan kerusakan

itu terjadi, dengan demikian perusahaan dapat melakukan tindakan pencegahan untuk mengurangi kerusakan produk pada produksi berikutnya; (ii) Perusahaan perlu mengadakan pengawasan mutu yang optimal dengan cara meningkatkan prosedur dan metode kerja yang sesuai, seperti melakukan seleksi dan memberikan trining tambahan terhadap tenaga kerja mengenai cara dan teknik-teknik dalam melakukan proses produksi yang baik dan benar.

5. DAFTAR PUSTAKA

Direktorat Jenderal Perkebunan.2006.Statistik Perkebunan Jambu Mete di Indonesia.Jakarta:Direktorat Jenderal Perkebunan.

Kementrian Perdagangan Republik Indonesia.2014.Pengertian Tentang Kacang Mete.Jakarta:Ensiklopedia.

Nogoseno.1996.Pengembangan Jambu Mete di Indonesia.Proseding Forum,Komunikasi Ilmiah Komoditas Jambu Mete.Bogor,5-6 Maret 1996.Balittro.

Nunung.2000.Pertumbuhan Jambu Mete.Alumi Bandung.

Setiadi.2012.Pengertian Tentang Kacang Mete.Yogyakarta:Graha Ilmu.