

## PEMANFAATAN *HEVEA BRASILIENSIS* DALAM MENINGKATKAN PRODUK KREATIF MASYARAKAT DAERAH TABALONG

**Amista Dwi Septila<sup>1</sup>, Maya Rezeki Angriani<sup>2</sup>, Lista Vernita<sup>3</sup>, Meynicha Isda Saputri<sup>4</sup>,  
Habiburahman<sup>5</sup>**

<sup>1, 2, 3, 4, 5</sup>Fakultas Humaniora, Universitas Sari Mulia

Email: [amistadwi@icloud.com](mailto:amistadwi@icloud.com)

### ABSTRACT

*Tabalong Regency is one of thirteen regencies in South Kalimantan that produce rubber commodities. Tabalong Regency has an area of 3,767.00 km<sup>2</sup>, and has a population of 245,765 people. Most of the population in Tabalong Regency work as rubber farmers. The abundance of rubber trees in Tabalong Regency has made us interested in processing a new innovation in the form of rubber seed crackers. Rubber seeds (*Hevea Brasiliensis*) in community gardens only become waste that is worthless and simply ignored by the local community. The purpose of this activity is for the community to gain knowledge about the benefits contained in rubber seeds and be able to process them into crackers that have economic value so that rubber seed crackers can become creative products from the local community. The method is descriptive qualitative research and literature study from previous research to determine the feasibility of the content of rubber seeds that are safe for consumption. These crackers are made from Rubber Seeds which are created with a variety of different flavors and educate consumers by adding a brief review of the Rubber Seeds used for production. Rubber seeds (*Hevea Brasiliensis*) contain high levels of protein, energy, carbohydrates, calcium, phosphorus and iron, but proper processing is required so that the cyanide acid (HCN) content can be removed. Utilization of rubber seed as a snack is a creative product innovation that can add economic value from the use of rubber seed waste.*

**Keyword:** *Rubber Seed Processing; Hevea Brasiliensis; Creative Products; Rubber Seed Content*

### ABSTRAK

Kabupaten Tabalong merupakan salah satu dari tiga belas kabupaten yang ada di Kalimantan Selatan penghasil komoditas karet. Kabupaten Tabalong memiliki luas wilayah 3.767,00 km<sup>2</sup>, berpenduduk sebanyak 245.765 jiwa. Sebagian besar penduduk di Kabupaten Tabalong berprofesi sebagai petani karet. Melimpahnya pohon karet yang ada di Kabupaten Tabalong membuat kami tertarik untuk mengolah inovasi baru berupa Kerupuk biji karet. Biji karet (*Hevea Brasiliensis*) yang

ada dikebun masyarakat hanya menjadi limbah yang tidak ada harganya dan diabaikan begitu saja oleh masyarakat setempat. Tujuan dari kegiatan ini agar masyarakat mendapatkan pengetahuan mengenai manfaat yang terkandung dalam biji karet dan dapat mengolahnya menjadi kerupuk yang memiliki nilai ekonomis sehingga kerupuk biji karet dapat menjadi produk kreatif dari masyarakat setempat. Metode adalah penelitian kualitatif deskriptif dan studi literatur dari penelitian terdahulu untuk mengetahui kelayakan kandungan biji karet yang aman dikonsumsi. Kerupuk ini berbahan dasar Biji Karet yang dikreasikan dengan berbagai varian rasa yang beragam dan mengedukasi konsumen dengan menambahkan ulasan singkat mengenai Biji Karet yang dipakai untuk produksi. Biji karet (*Hevea Brasiliensis*) memiliki kandungan protein, energi, karbohidrat, kalsium, fosfor dan zat besi yang tinggi, namun diperlukan pengolahan yang tepat agar kandungan asam sianida (HCN) dapat dihilangkan. Pemanfaatan biji karet sebagai makanan ringan merupakan sebuah inovasi produk kreatif yang dapat menambah nilai ekonomis dari pemanfaatan limbah biji karet.

**Kata Kunci:** *Pengolahan Biji Karet; Hevea Brasiliensis; Produk Kreatif; Kandungan Biji Karet*

## PENDAHULUAN

Kalimantan Selatan merupakan salah satu sentra penghasil karet terbesar di Indonesia. Luas wilayah mencapai 37.530,52 Km<sup>2</sup> atau setara dengan 3.753.052 Ha. Dari data (Pertanian 2020) pada tahun 2019 tercatat dengan luas area tersebut Kalimantan Selatan mampu menghasilkan produksi karet sebesar 174.608 kg karet kering. Kabupaten Tabalong merupakan salah satu dari tiga belas kabupaten yang ada di Kalimantan Selatan penghasil komoditas karet. Kabupaten Tabalong memiliki luas wilayah 3.767,00 km<sup>2</sup>, berpenduduk sebanyak 245.765 jiwa. Sebagian besar penduduk di Kabupaten Tabalong berprofesi sebagai petani karet. Melimpahnya pohon karet yang ada di Kabupaten Tabalong membuat kami tertarik untuk mengolah inovasi baru berupa Kerupuk biji karet. Menurut (Rahmawati, Ellya, and Iswahyudi 2017) menyebutkan bahwa biji karet merupakan bagian dari hasil pohon karet yang jarang sekali dimanfaatkan menjadi hal yang bermanfaat, sehingga biji karet yang ada dikebun masyarakat hanya menjadi limbah yang tidak ada harganya dan diabaikan begitu saja. Hal itu yang membuat kami ingin mengolah biji karet yang awalnya hanya limbah menjadi produk baru yang memiliki nilai jual.

Menurut penelitian (Maryam 2018), biji karet memiliki kandungan gizi yang diperlukan oleh tubuh, berdasarkan hasil uji di Balai Riset dan Standardisasi Industri (Baristand) Pontianak, biji karet mengandung lemak 40,9%, protein 15,6%, dan karbohidrat 31,6%. Biji karet merupakan produksi sampingan perkebunan karet, yang secara alamiah jatuh terlontar ke tanah setelah buah karet mencapai kematangan tertentu. Satu pohon karet dapat menghasilkan minimal 5.000 biji karet per

tahun, sedangkan biji karet yang digunakan sebagai benih hanya sekitar 20%. Proses pembuatan keripik biji karet tidak terlalu sulit. Biji karet yang putih dibersihkan agar getahnya hilang. Kemudian, bahan tersebut direndam agar racunnya hilang. Selanjutnya selama 30 menit direbus supaya steril, lalu dihancurkan dengan mesin penggiling. Tahapan selanjutnya, adonan diberi bumbu, dipipihkan dalam bentuk lembaran, dan dipotong dalam bentuk keripik. Proses selanjutnya, yakni digoreng menggunakan minyak goreng dan diberi penyedap rasa serta dikemas, hingga keripik siap dipasarkan. Menurut (Manik and Nurlina 2016) menyebutkan bahwa waktu perendaman 3 hari dan direbus selama 1 jam terbuka menunjukkan kadar sianida yang paling kecil terkandung dalam biji karet. kandungan asam sianida (HCN) pada biji karet dapat dihilangkan dengan perebusan dan perendaman dalam air. Perebusan dengan menggunakan perbandingan air 2-3 kali bagian biji karet dilakukan setelah biji karet dicuci. Perebusan dilakukan kurang lebih selama 2 jam. (Purwanto, Riwayati, and Syafaat 2022) menyebutkan bahwa biji karet yang telah matang dengan cara direbus dilanjutkan dengan proses pencucian, dilanjutkan dengan proses perendaman. Proses perendaman bertujuan untuk membersihkan sisa asam sianida. Pencucian dilakukan dengan menggunakan air bersih yang selanjutnya di rendam selama minimal 2 x 12 jam. Dalam setiap 12 jam air rendaman diganti dengan air bersih yang baru. Perendaman dilakukan setelah biji karet matang tidak terasa pahit

### **METODE**

Kajian dalam kegiatan ini menggunakan metode kualitatif, menurut (Creswell 2016) penelitian kualitatif adalah jenis penelitian yang mengeksplorasi dan memahami makna di sejumlah individu atau sekelompok orang yang berasal dari masalah sosial. Metode penelitian menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dan studi literatur dari penelitian terdahulu untuk mengetahui kelayakan kandungan biji karet yang aman dikonsumsi oleh Masyarakat. Rancangan penelitian yang dilakukan dalam kegiatan ini menggunakan teknik eksperimental yg bertujuan utk mengetahui hasil pemanfaatan biji karet (*Hevea Brasiliensis*) dalam pembuatan kerupuk terhadap aroma, warna, dan rasa. Kegiatan ini juga bekerjasama dengan masyarakat setempat tentang pengolahan kuliner berbahan baku biji karet di kampung Tabalong yang berada di Banjarmasin, Kalimantan Selatan.

Adapun untuk penemuan informasi yang digunakan dalam penelitian ini didapatkan secara langsung dari masyarakat atau petani karet disekitar Tabalong yang telah mengolah biji karet menjadi makanan ringan dan telah diuji secara langsung oleh masyarakat serta peneliti, bahwa kuliner berbahan biji karet ini aman untuk dikonsumsi dan diperjual belikan. Pengumpulan data yang dilakukan dengan observasi partisipan dan wawancara mendalam.

## **Alat dan bahan**

### **a. Alat**

- |            |               |                     |
|------------|---------------|---------------------|
| 1. Pisau   | 6. Panci      | 11. Blender         |
| 2. Talenan | 7. Spatula    | 12. Lesung          |
| 3. Palu    | 8. Serokan    | 13. Plastik kemasan |
| 4. Baskom  | 9. Tabung gas | 14. Serbet          |
| 5. Kompor  | 10. Nampan    | 15. Wajan           |

### **b. Bahan**

- |                   |                      |                   |
|-------------------|----------------------|-------------------|
| 1. Biji karet     | 6. Bawang putih      | 11. Minyak goreng |
| 2. Tepung tapioka | 7. Bawang merah      |                   |
| 3. Cabe kering    | 8. Daun jeruk kering |                   |
| 4. Ketumbar       | 9. Penyedap rasa     |                   |
| 5. Garam          | 10. Bumbu balado     |                   |

## **Prosedur Pembuatan Kerupuk Biji Karet**

1. Pecahkan cangkang biji karet (jangan sampai hancur daging nya) pilih yang cangkangnya mengkilat dan tidak berlubang.
2. Siapkan air dalam dandang untuk merebus, (didihkan air terlebih dahulu) masukan biji karet kedalam dandang rebus selama 45 menit dalam suhu 100 derajat C.
3. Setelah di rebus cuci biji karet sambil membuang kulit ari putih nya dan buang bakal tuunas di tengah daging biji karet, cuci 3 kali rendam dan ganti air selama 3jam sekali (perendaman 1 hari)
4. Rebus kembali selama 45 menit setelah selesai merebus angkat dan cuci dengan air.
5. Siapkan bumbu bawang merah, bawang putih, ketumbar lalu blender.
6. Angkat biji karet dari rendaman cuci lalu tumbuk dengan mencampur bumbu yang sudah di blender dan juga campurkan tepung kanji dan terigu buat sampai menjadi adonan masukan adonan ke plastik lalu ikat seperti bungkusan es batu, lalu rebus setelah matang dinginkan dan potong tipis lalu di jemur hingga kering.
7. Setelah kerupuk kering lalu digoreng, diamkan sebentar kemudian campurkan bumbu dan kemas dalam kemasan



### Desain Produk

Gambar di atas adalah desain produk yang kami gunakan nanti. Kemasan yang kami gunakan yaitu kemasan plastik zipper atau kemasan klip merupakan salah satu kemasan plastik yang mudah dibuka dan ditutup secara langsung. Kemasan klip ini sangat berguna untuk menjaga kualitas produk terutama produk kerupuk biji karet ini. Dengan menggunakan kemasan ini, produk akan semakin menarik terutama menarik perhatian pelanggan.

### HASIL DAN PEMBAHASAN

Produk yang dibuat dalam pengabdian masyarakat ini adalah makanan yang pada umumnya terdapat disuatu daerah, seperti kerupuk yang telah menjadi makanan ringan dikabupaten Tabalong karena rasanya yang enak dan ekonomis. Kerupuk disukai diberbagai daerah yang ada di Indonesia. Makanan yang memiliki daya tarik tersendiri ketika daerah lain memiliki makanan khasnya yang terkenal seperti Kabupaten Hulu Sungai Selatan dengan makanan khasnya dodol dan ketupat, kabupaten Tabalong pun juga memiliki makanan khas yaitu kerupuk biji karet.



Bahan-bahan yang diperlukan dalam pembuatan keruuk biji karet adalah biji karet yang telah direduksi kadar HCNnya. Daging biji karet yang telah dibagi dua secara vertikal, ditata dan dijemur di bawah matahari langsung selama satu sampai tiga hari sampai kadar airnya berkurang. Biji karet tersebut kemudian diadon dengan tambahan tepung tapioka digoreng dalam minyak panas. Setelah matang, biji karet ditiriskan dan ditaburi campuran garam dan perisa makanan. Kerupuk biji karet yang telah dingin, dibungkus dalam kemasan dan diberi label.

### **PENUTUP**

Pelaksanaan Kegiatan pengabdian Prodi MANAJEMEN bersama tim PKM mengangkat tema Pemanfaatan Hevea Brasiliensis Dalam Meningkatkan Produk Kreatif Masyarakat Daerah Tabalong "Sebagai Cemilan " yang bernilai ekonomis potensi untuk pengembangan Pemanfaatan kearifan local biji karet sangat terbuka, mengingat lahan dan keadaan lingkungan memadai, dalam hal ini banyak terdapat kebun-kebun tanaman karet yang banyak menghasilkan biji karet untuk dapat dimanfaatkan secara maksimal, baik untuk diolah menjadi makanan ataupun untuk kerajinan.

Pihak Pemerintahan agar dapat memfasilitasi dan terus menyemangati Masyarakatnya demi pemenuhan kebutuhan para kelompok petani untuk memperoleh ilmu, pengetahuan, dan keterampilan khusus (Pengolahan Kearifan Lokal) baik yang diberikan oleh pengabdian dari perguruan tinggi maupun dari pihak luar yang ingin membagikan berbagai disiplin ilmu baik dari Pertanian, Peternakan, Agroteknologi dan sebagainya.

### **REFERENSI**

Pertanian, Kementerian. 2020. "Direktorat Jendral Perkebunan Indonesia."

Manik, Tetti Novalina, and Nurlina. 2016. "Pemanfaatan Biji Karet Sebagai Produk Olahan Emping." *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat MEDITEG* 1(1). doi: <https://doi.org/10.34128/mediteg.v1i1.6>.

**Prosiding the 6<sup>th</sup> Seminar Nasional ADPI Mengabdikan Untuk Negeri**

Vol. 3 No. 2

Tahun 2022

Hal : 13-19

eISSN : 2746-1246

DOI : 10.47841/semnasadpi.v3i2.66



Maryam, Andi (Politeknik Sambas). 2018. "Biji Karet Diteliti Sebagai Bahan Pangan Alternatif."

Retrieved (<https://mediaindonesia.com/humaniora/193255/biji-karet-diteliti-sebagai-bahan-pangan-alternatif>).

Purwanto, Helmy, Indah Riwayati, and Imam Syafaat. 2022. "Potensi Biji Karet Menjadi Olahan Produk Pangan Yang Aman Dan Sehat Di Desa Ngareanak Kecamatan Singorojo Kabupaten Kendal." *Abdimas Unwahas* 7(1):23–28.

Rahmawati, Linda, Hikma Ellya, and Herry Iswahyudi. 2017. "Kandungan Hidrogen Sianida (HCN) Daging Biji Karet Pada Berbagai Perlakuan Teknik Reduksi." *Jurnal Teknologi Agro-Industri* 4(2):53–60.