



PRODUK PERMEN SNACK BAR DAN KACANG SACHI SANGRAI DI KELOMPOK WANITA TANI (KWT) CERIA, DESA SUKASARI KAB. KEPAHANG

Nanda Afrianti¹, Dhea Oktari Fretica², Amin Akbar³, Begi Aryes⁴, Methatias Ayu Moulina⁵, Yulia Suparti⁶
^{1,2,3,4,5,6}Program Studi Agribisnis, Universitas Dehasen Bengkulu,
Email : deaoktari022@gmail.com

Abstrak

Manfaat tanaman kacang sacha inchi memiliki beberapa manfaat, salah satunya daunnya mengandung antioksidan dan dapat dimakan sebagai sayur ataupun diolah menjadi teh, biji buah/kacangnya memiliki kandungan asam lemak dan minyak hasil ekstraksi biji/kacang sacha inchi memiliki berbagai manfaat baik untuk kosmetik sebagai pelembab kulit. Selama ini permintaan pasar Indonesia akan sacha inchi sangat tinggi. Namun, suplai dari petani lokal terbilang minim jenis kegiatan yang digunakan adalah dengan metode tatap muka yang dilakukan oleh mahasiswa/i dari kelompok 5 terdiri dari program studi agribisnis. Untuk menunjang kegiatan ini, maka rincian metode pelaksanaan yang dilakukan yaitu: Pemaparan materi penyuluhan mengenai manfaat kacang sachi untuk kesehatan dan pencegahan satanting produk olahan kacang sachi menjadi snack bar cemilan tinggi protein Berdasarkan hasil pelaksanaan pengabdian Masyarakat mahasiswa (PMM) dapat disimpulkan ¹Masyarakat memahami teori tentang dasar-dasar pembuatan kacang sachi, ditandai dengan munculnya ide kreatif untuk memodifikasi alat dan bahan yang digunakan.²Masyarakat memahami proses pembuatan kacang sachi, dilihat dari trampil peserta pelatihan saat kegiatan PMM berlangsung ³Kacang sachi salah satu ide kreatif untuk masyarakat membuat makanan sehat dan bergizi

Kata kunci: Kacang Sachi, Snack Bar Sacha Inchi, Kepahiang, Pengabdian

Abstract

The benefits of sacha inchi bean plants have several benefits, one of which is that the leaves contain antioxidants and can be eaten as vegetables or processed into tea, fruit / nut seeds contain fatty acids and oil extracted seeds / nuts sacha inchi has various benefits both for cosmetics as skin moisturizers. So far, Indonesia's market demand for sacha inchi is very high. However, the supply from local farmers is fairly minimal, the type of activity used is the face-to-face method carried out by students from group 5 consisting of agribusiness study programs. To support this activity, the details of the implementation methods carried out are: Presentation of counseling materials on the benefits of sachi beans for health and the prevention of satanting processed sachi bean products into high-protein snack bars Based on the results of the implementation of student community service (PMM), it can be concluded that 1 The community understands the theory of the basics of making

Keywords: Sachi Bean, Sacha Inchi Snack Bar, Kepahiang, Dedication

PENDAHULUAN

Sacha Inchi biasa disebut Kacang Sacha Inchi merupakan jenis tanaman yang diproduksi biji/kacangnya dimana dewasa ini banyak dibudidayakan di wilayah Indonesia karena nilai manfaat maupun nilai ekonomisnya. Apabila sebelumnya pembahasan kacang sacha inchi terfokus pada sektor budidaya, maka kali ini akan dibahas dari unsur manfaatnya. Manfaat tanaman kacang sacha inchi memiliki

beberapa manfaat, salah satunya daunnya mengandung antioksidan dan dapat dimakan sebagai sayur ataupun diolah menjadi teh, biji buah/kacangnya memiliki kandungan asam lemak dan minyak hasil ekstraksi biji/kacang sacha inchi memiliki berbagai manfaat baik untuk kosmetik sebagai pelembab kulit. Selama ini permintaan pasar Indonesia akan sacha inchi sangat tinggi. Namun, suplai dari petani lokal terbilang minim. Desa Suka Sari

merupakan salah satu desa dengan luas wilayah 217 ha yang terletak di Kecamatan Kabawetan, Kabupaten Kepahiang, Provinsi Bengkulu. Sebagian besar wilayah Dusun Galan terdiri dari perkebunan. Desa Sumber Sari berada pada jarak kurang lebih 5 KM dari ibu kota kecamatan. Desa sumber sari merupakan desa yang memiliki ketinggian tempat kurang lebih 900 s/d 1000 m dpl, dengan suhu udara rata-rata 22/23 derajat Celcius. Dalam hal ini tidak heran jika desa suka sari berpotensi didalam bidang Peternakan dan Pertanian. Bidang peternakan di Desa Sumber Sari diantaranya Sapi, Kerbau dan Kambing. Sedangkan di bidang Pertanian meliputi Tanaman Holtikultura, Kopi Sambung Robusta dan Kopi Arabika. Tujuan pengabdian untuk, Memberikan pengetahuan kepada masyarakat tentang tumbuhan kacang sacha inchi, Memberikan pelatihan pembuatan teh sachi kepada klompok Wanita tani desa suka sari Memperaktikan cara pembuatan Permen Snack Bar Sachi dan cemilan kacang Sachi Sangrai sehat dan bergizi kepada kelompok wanita tani desa suka sari kepahiyang.

METODE

1. Proses pengolahan kacang sacha inchi
 - Proses pengolahan sachi original
 - 1) Siapkan bahan dan alat:
 - A. Alat:
 - Pisau, kual, spatula, telenan, tabung gas,baskom,kompor gas, sendok makan, timbangan digital
 - B. Bahan-bahan:
 - Kacang sacha inchi, Garam, Air Mineral, Bawang Putih, Minyak goreng, Coklat, Gula.
 - 2) Pisahkan kacang sachi dari kulit dan kulit ari
 - 3) Bersihkan kacang sachi menggunakan air
 - 4) Rebusa kacang sachi menggunakan bawang putih 5 siung dengan air 2L selama 30 menit
 - 5) Angkat dan tiriskan selama 10 menit
 - 6) Taburi kacang dengan gram
 - 7) Goring kacang sachi selama 15 menit dengan api sedang
 - 8) Angkat dan tiriskan selama 5 menit

- 9) Goring kacang sachi untuk yang ke 2 selama 15 menit
- 10) Angkat dan tiriskan
- 11) Setelah dingin kacang sachi di masukan ke dalam kemasan
- Proses pengolahan kacang sacha inchi rasa coklat caramel:
 - 1) Siapkan alat dan bahan
 - A. Alat :
 - Pisau, kual, spatula, telenan, tabung gas,baskom,kompor gas, sendok makan, timbangan digital,Loyang,nampan
 - B. Bahan-bahan
 - Kacang sacha inchi, Garam, Air Mineral, Bawang Putih, Minyak goreng, Coklat, Gula
 - 2) Pisahkan kacang sachi dari kulit dan kulit ari
 - 3) Bersihkan kacang sachi menggunakan air
 - 4) Rebusa kacang sachi menggunakan bawang putih 5 siung dengan air 2L selama 30 menit
 - 5) Angkat dan tiriskan selama 10 menit
 - 6) Taburi kacang dengan gram
 - 7) Goring kacang sachi selama 15 menit dengan api sedang
 - 8) Angkat dan tiriskan selama 5 menit
 - 9) Goring kacang sachi untuk yang ke 2 selama 15 menit
 - 10) Angkat dan tiriskan
 - 11) Panaskan wajan dengan api sedang masukan gula,minyak dan coklat
 - 12) Larutkan hingga menjadi caramel
 - 13) Masukan kacang sachi yang sudah di goreng
 - 14) Aduk hingga merata
 - 15) Cetak kacang sachi menggunakan Loyang
 - 16) Potong kacang sachi sesuai selera
 - 17) Kemas kacang sachi

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tabel 3.1 Judul Kegiatan Pengabdian Masyarakat Mahasiswa

N o	Tanggal/wa ktu	Kegiatan
1.	Selasa,17 Maret 2023	Penanaman bibit sacha inchi di rumah dosen pembimbing (Eko Sumartono,SP.,M. ,Si)
2.	Kamis,13 april 2023	Proses pembuatan the daun sachi di rumah (ibu yulia suparti)
2.	Sabtu,06 mie 2023	Pembuatan peroduk kacang sachi (ibu Yulia supart)
3.	Jum'at 05 mei 2023	Rapat bersama Dosen pembimbing persiapan acara PMM di Ds Suka sari
4.	Selasa,9 mei 2023	Pembuatan snack bar kacang sachi di rumah ibu yulia suparti
5.	Kamis,11 mei 2023 11 : 00 – 03 : 00	Pelaksanaan Kegiatan PMM Pembukaan Kata sambutan dari dosen pembimbing Kata sambutan dari kepala desa atau yang mewakili Doa dan penutup Penyampaian materi Praktek dan sesi tanya jawab

jenis kegiatan

jenis kegiatan yang digunakan adalah dengan metode tatap muka yang dilakukan oleh mahasiswa/i dari kelompok 5 terdiri dari program studi agribisnis. Untuk menunjang kegiatan ini, maka rincian metode pelaksanaan yang dilakukan yaitu:

1. Pemaparan materi penyuluhan mengenai manfaat kacang sachi untuk kesehatan dan kecegahan satanting produk olahan kacang sachi menjadi snack bar cemilan tinggi protein dapat dilihat pada gambar 3.1 dibawah ini:



Sosialisasi Manfaat Kacang sachi

2. Mahasiswa dan Mitra melakukan praktik pengolahan kacang sachi secara langsung agar mitra dapat mengetahui proses pengolahan kacang sachi dapat dilihat pada gambar 3.2:



Pengolahan Kacang Sachi

3. Mitra juga melakukan praktek Pengemasan pada kacang sachi serta cara penyimpanan produk kacang sachi secara langsung dapat dilihat pada gambar 3.3 dibawah ini



Kacang Sachi Yang Telah Di Kemas

1. Analisa biaya produksi dan harga jual usaha kacang sachi inchi dapat dilihat pada tabel 1. sebagai berikut :

Tabel 1 Biaya produksi dan harga jual kacang sachi

NO	BAHAN-BAHAN	JUMLAH	HARGA
1	Kacang sachi inchi	2 kg	Rp. 200.000
2	Garam	20 gram	Rp. 500
3	Air Mineral	2 L	Rp. 1000
4	Bawang Putih	25 gram	Rp. 1000
5	Minyak goreng	2 L	Rp. 36.000
6	Coklat	300 gram	Rp.25.000
7	Gula	1 kg	Rp. 12.000
KEMASAN			
8	Toples 100 gram	25 pcs	Rp.4000
	Jumlah		Rp . 375.500
			Harga Jual Kacang sachi $\text{Rp } 25.000 \times 25 \text{ pcs} = \text{Rp } 625.000$

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pelaksanaan pengabdian Masyarakat mahasiswa (PMM) dapat disimpulkan hal-hal berikut:

1. Masyarakat memahami teori tentang dasar-dasar kacang sachi, ditandai dengan munculnya ide kreatif untuk memodifikasi alat dan bahan yang digunakan.
2. Masyarakat memahami proses pembuatan kacang sachi, dilihat dari trampil peserta pelatihan saat kegiatan PMM berlangsung.
3. Kacang sachi salah satu ide kreatif untuk masyarakat membuat makanan sehat dan bergizi

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami ucapkan terimakasih untuk seluruh oihak terkait masyarakat kelompok wanita tani ceria (KWT),dosen pembimbing dan ibu yunia suparti yang telah berkenan mengajarkan kami dalam proses pengabdian masyarakat di desa suka sari kabupaten kepahiang kami ucapkan terimakasih yang

sebsar-besarnya jika ada salah kata atau perbuatan wasalamualaikum warohmatulahi wabarokatu .

DAFTAR PUSTAKA

- Mutmainnah, Sitti Chadijah, W. O. R. (2017). Hidroksiapatit Dari Tulang Ikan Tuna Sirip Kuning (*Tunnus albacores*) Dengan Metode Presipitasi. *Al-Kimia*, 5, 119–126.
- Pratama, R. I., Rostini, I., & Liviawaty, E. (2014). Karakteristik biskuit dengan penambahan tepung tulang ikan jangilus (*Istiophorus* sp.). *Jurnal akuatika*, 5(1).
- Hemung, Bung-Orn. 2013. *Properties of Tilapia Bone Powder and Its Calcium Bioavailability Based on Transglutaminase Assay. International Journal of Bioscience, Biochemistry and Bioinformatics*, Vol. 3, No. 4, July 2013
- Suparmi. 2020. *Potential of Rebon Shrimp (Acetes erythraeus) as Raw Material for Natural Functional Flavor*. Disertasi Program Pasca Sarjana: Universitas Riau. Pekanbaru.
- Suparmi, Sumarto, Santhy, W. S., dan Rianti, E. 2019. *Characteristics Of Amplang (Indonesian Traditional Snack) Fortified Rebon Shrimp (Mysis relicta) Protein Concentrate. Asian Journal of Dairy and Food Research*, 38(3), 247– 2