
**PENANGANAN PASCAPANEN PRODUK METE SEBAGAI UPAYA
PENINGKATAN PENDAPATAN PETANI METE DI NUSA TENGGARA
TIMUR**

Agnes Yunita Dea^{1*}, Marten Umbu Kaleka¹

¹Program Studi Agribisnis, Sekolah Tinggi Pertanian Flores Bajawa

*Email Korespondensi : jnenzha@yahoo.com

DOI : <https://doi.org/10.36841/agribios.v22i1.4468>

Abstrak

Berbagai perlakuan diterapkan pada komoditas pertanian setelah panen hingga sampai ke tangan konsumen sebagai bagian dari proses pascapanen, yang bertujuan untuk meningkatkan kualitas produk pertanian. Dalam upaya meningkatkan pendapatan petani jambu mete, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penanganan pascapanen produk mete dan manfaatnya terhadap pendapatan petani jambu mete di Nusa Tenggara Timur. Studi ini menggunakan penelitian kualitatif dan kuantitatif. Data sekunder digunakan dari beberapa lembaga publik. Metode analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif dan analisis statistik dasar. Jambu mete merupakan komoditas yang menduduki peringkat teratas secara nasional di Provinsi Nusa Tenggara Timur, dan menjadi salah satu pusat produksi di Indonesia dengan total produksi 52.846 ton pada tahun 2023. Nusa Tenggara Timur memimpin produksi jambu mete nasional sebesar 33,25%, diikuti oleh Sulawesi Tenggara 25,34%, Jawa Timur 10,84%, Sulawesi Selatan 8,66%, Nusa Tenggara Barat 7,87%, dan Jawa Tengah 7,26% sedangkan provinsi lain sebesar 7,77%. Proses pascapanen jambu mete sangat penting dilakukan ditingkat petani agar dapat memberikan keuntungan secara finansial yakni mengubah mete gelondongan menjadi produk jadi dengan nilai jual yang tinggi. Penanganan pascapanen meliputi tindakan seperti panen, pembersihan, pemisahan biji dari buah, pengeringan gelondongan mete, pengukusan, penganginan, pengupasan, penjemuran kacang mete, pengupasan kulit ari, sortasi kacang mete, pengemasan dan penyimpanan.

Kata Kunci: Pascapanen, Mete, Pendapatan, Petani

Abstract

Various treatments are applied to agricultural commodities after harvest until they reach consumers as part of the post-harvest process, which aims to improve the quality of agricultural products. In an effort to increase the income of cashew farmers, this research aims to determine the post-harvest handling of cashew products and its benefits on the income of cashew farmers in East Nusa Tenggara. This study uses qualitative and quantitative research. Secondary data is used from several public institutions. The data analysis method used is descriptive analysis and basic statistical analysis. Cashew nuts are a commodity that occupies the top ranking nationally in East Nusa Tenggara Province, and is one of the production centers in Indonesia with total production of 52,846 tons in 2023. East Nusa Tenggara leads national cashew production at 33.25%, followed by Sulawesi Southeast 25.34%, East Java 10.84%, South Sulawesi 8.66%, West Nusa Tenggara 7.87%, and Central Java 7.26% while other provinces amounted to 7.77%. The post-harvest process of cashew nuts is very important to carry out at the farmer level so that it can provide financial benefits, namely turning cashew logs into finished products with high selling value. Post-harvest handling includes actions such as harvesting, cleaning, separating the seeds from the fruit, drying the cashew logs, steaming, airing, peeling, drying the cashew nuts, stripping the epidermis, sorting the cashew nuts, packaging and storage.

Keywords: *Postharvest, Cashew, Income, Farmers*

PENDAHULUAN

Berbagai perlakuan diterapkan pada komoditas pertanian setelah panen hingga sampai ke tangan konsumen sebagai bagian dari proses pascapanen, yang bertujuan untuk meningkatkan kualitas produk pertanian (Ngaku & Kaleka, 2024). Tujuan dari pemrosesan pascapanen adalah untuk menghasilkan produk yang dapat digunakan dan layak untuk dikonsumsi (Prastowo dkk., 2010). Pengolahan pascapanen adalah praktik perlakuan produk pertanian setelah panen untuk meningkatkan kualitasnya dan mendapatkan penerimaan masyarakat. Jika dibandingkan dengan komoditas ekspor Indonesia lainnya, jambu mete menghasilkan produk ekspor yang umumnya memiliki nilai pasar yang konstan dan nilai jual yang tinggi. Selain gelondong dan kacang mete, tanaman ini juga menghasilkan produk tambahan yang diproses dari buah semu, seperti minyak laka (Karmawati, 2008). Karena permintaan yang tinggi dari pasar global, produksi jambu mete terus meningkat setiap tahunnya. Asia, Eropa, dan Amerika merupakan pasar utama ekspor jambu mete Indonesia. Vietnam merupakan negara tujuan utama ekspor mete Indonesia dengan menyumbang sebesar 49,38% dari nilai ekspor rata-rata antara tahun 2017 dan 2021. Amerika Serikat (14,04%) dan India (14,72%) adalah dua negara tujuan terpopuler berikutnya, dengan pangsa pasar masing-masing kurang dari 5% yaitu Belanda (3,37%) dan Jerman (3,26%) adalah negara tujuan ekspor lainnya (Rohmah, 2022).

Provinsi yang memberikan kontribusi terbesar terhadap produktivitas jambu mete Indonesia adalah Nusa Tenggara Timur, yaitu 33,25% sedangkan Jawa Timur dan Sulawesi Tenggara berada di peringkat kedua (Rohmah, 2022). Di Indonesia, perkebunan jambu mete diklasifikasikan sebagai Perkebunan Rakyat (PR) dan Perkebunan Besar Swasta (PBS), tergantung pada status ekonominya. Di antara kedua status bisnis ini, perkebunan rakyat mengalami penurunan antara tahun 2013 dan 2022, dengan rata-rata pertumbuhan sebesar -2,62% per tahun. Sementara itu, PBS mengalami kenaikan sebesar 19,16%. Perkebunan Rakyat menyumbang rata-rata 99,78% dari total luas area tanaman mete Indonesia antara tahun 2013 dan 2022, yang merupakan mayoritas dari luas area mete di Indonesia. Namun, PBS hanya menyumbang 0,22% dari total keseluruhan (Rohmah, 2022).

Masalah yang dihadapi oleh produsen jambu mete dalam hal pemasaran adalah mereka menjual hasil panen mereka dalam bentuk gelondongan. Setelah dibersihkan, hasil panen akan ditawarkan untuk dijual kepada pembeli dan pedagang besar (Bheo dkk., 2018). Temuan penelitian (Fahroji, 2011) menunjukkan bahwa alih-alih melakukan penyortiran, petani jambu mete di Kabupaten SBD memanen biji mete dan kemudian menjualnya langsung ke pengepul, dan pengepul yang melakukan penyortiran. Permasalahan yang terjadi pada komoditas jambu mete pada umumnya adalah gelondong yang dihasilkan masih terkontaminasi kotoran dan buah mete yang sudah tua, belum matang, dan cacat. Selain itu, sebagian besar kacang mete yang dihasilkan dalam keadaan rusak. Hal ini menunjukkan bahwa telah terjadi proses pascapanen yang tidak tepat dan tidak benar (Direktorat Jenderal Perkebunan, 2012) Hal ini menunjukkan bahwa karena kurangnya kesadaran teknologi, ketidaktahuan tentang nilai tambah, dan keyakinan bahwa penanganan pascapanen membutuhkan waktu yang lama, penanganan pascapanen sangat bermasalah di tingkat petani. Hal ini disebabkan karena kacang mete yang telah diproses, terutama ketika dijual sebagai kacang mete, harganya cukup mahal, sehingga hanya dapat dijangkau oleh masyarakat kelas menengah ke atas (Rohmah, 2022).

Nusa Tenggara Timur sebagai wilayah dengan produktifitas jambu mete nomor satu di Indonesia dapat berkontribusi terhadap peningkatan pendapatan petani melalui pengelolaan pascapanen jambu mete secara baik dan benar. Tujuan dari perawatan pascapanen adalah untuk mengawetkan hasil panen sehingga layak untuk dikonsumsi langsung atau digunakan sebagai bahan baku pengolahan. Pengelolaan pascapanen jambu mete bertujuan untuk mempertahankan kualitas produk, memperpanjang masa simpan, meningkatkan nilai jual, dan meminimalkan kerugian akibat kerusakan fisik dan pembusukan. Penelitian mengenai penanganan pascapanen sangat penting dilakukan guna memberikan pengetahuan dan informasi kepada petani dalam meningkatkan pendapatan lewat penanganan produk sebelum dijual.

METODE PENELITIAN

Studi ini menggunakan metode penelitian kualitatif dengan jenis data sekunder. Data sekunder digunakan dari beberapa lembaga public seperti Direktorat Jenderal Perkebunan Kementerian Pertanian dan jurna-jurnal penelitian sebelumnya. Metode analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif (Sugiyono, 2019). Prosedur analisis data dengan menggunakan teknik deskriptif kualitatif menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang dapat diamati. Pendekatan deskriptif kualitatif, data yang dikumpulkan (baik dalam bentuk kata-kata, gambar, atau hasil publikasi dari lembaga terkait) disajikan dalam bentuk deskripsi naratif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Produksi Jambu Mete di Nusa Tenggara Timur

Jambu mete merupakan komoditas yang menduduki peringkat teratas secara nasional di Provinsi Nusa Tenggara Timur, dan menjadi salah satu pusat produksi di Indonesia dengan total produksi 52.846 ton pada tahun 2023. Temuan (Rohmah, 2022) menunjukkan bahwa produksi jambu mete telah berkembang di Indonesia, dengan perkiraan 166.000 ton pada tahun 2021. Beberapa kabupaten penghasil jambu mete meliputi Flores Timur, Sikka, Sumba Barat Daya, Ende, Sumba Timur, Alor, Kupang, Manggarai, Nagekeo, Manggarai Barat, Timor Tengah Utara, dan Lembata dengan produktivitas tahunan antara 1.000 hingga 13.000 ton; sedangkan kabupaten penghasil jambu mete lainnya meliputi Ngada, Belu, Sumba Barat, Timor Tengah Selatan, Sumba

Tengah, Malaka, Sabu Raijua, Manggarai Timur, Rote Ndao, dan Kota Kupang adalah penghasil jambu mete dengan produktivitas kurang lebih 36 ton hingga 650 ton/tahun. Nusa Tenggara Timur memimpin produksi jambu mete nasional, diikuti oleh Sulawesi Tenggara, Jawa Timur, Sulawesi Selatan, Nusa Tenggara Barat, dan Jawa Tengah. Untuk memenuhi permintaan pasar jambu mete global, pemerintah pusat dan daerah masih terus berupaya untuk memperluas area pertanian jambu mete. Dengan harga rata-rata di tingkat petani sebesar Rp17.225/kg pada tahun 2019, kacang mete yang diproduksi di Provinsi Nusa Tenggara Timur diekspor, sebagian besar ke Vietnam, India, Amerika Serikat, Belanda, dan Jerman (Rohmah, 2022). Jika jambu mete dapat diproses dan ditangani dengan baik setelah panen, maka dapat dipasarkan sebagai produk setengah jadi atau produk turunan, seperti kacang mete, dengan harga yang lebih tinggi.

Hal ini mengindikasikan bahwa sekitar 42% dari produksi digunakan secara lokal, 10% diekspor dalam bentuk produk olahan kacang mete, dan 48% lainnya dijual dalam bentuk gelondong mete untuk konsumsi di dalam negeri. Angka ini dapat dijelaskan dengan fakta bahwa hanya sekitar 58% dari produksi kacang mete dunia yang dapat diolah di dalam negeri di Indonesia; sisanya diolah di tempat lain. Dalam hal pasar pengolahan kacang mete global, Indonesia masih merupakan negara kecil. Hal ini menunjukkan bahwa untuk menghasilkan produk turunan jambu mete yang dapat dipasarkan, sektor industri harus mendapat perhatian yang signifikan dan perbaikan teknis yang diterapkan untuk pengelolaan pasca panen yang tepat. Berikut ini adalah contoh-contoh kemungkinan usaha kelompok dan peluang penambahan nilai: jangka pendek: penyortiran gelondong mete; dan pilihan jangka menengah-panjang adalah kacang mete, kacang mete goreng, dan olahan mete lainnya.

Pascapanen Jambu Mete

(Awanis dkk., 2022) mendefinisikan pascapanen berkaitan dengan semua kegiatan yang dilakukan setelah produk pertanian dipanen, hingga produk tersebut dikonsumsi. Karena penanganan pascapanen yang tepat memiliki dampak yang signifikan terhadap kualitas produk (Ngaku & Kaleka, 2024). Penanganan pascapanen primer dan sekunder adalah dua kategori yang memisahkan penanganan pascapanen. Memanen, mengumpulkan, membersihkan, memisahkan, mengukus, mengupas, mencuci, menyortir, menilai, mengeringkan, mengemas, menyimpan, dan mendistribusikan adalah contoh kegiatan pascapanen primer. Sementara itu, kegiatan pascapanen sekunder adalah kegiatan yang dilakukan untuk mengubah produk segar menjadi produk olahan, baik produk setengah jadi maupun produk jadi (Awanis dkk., 2022; Fahroji, 2011; Lubis, 1994).

1. Panen

Petani melakukan praktik memanen tanaman jambu mete ketika mencapai tahap kematangan yang tepat. Tujuan menentukan massa panen yang ideal adalah untuk mendapatkan bahan mentah dengan tingkat kematangan setinggi mungkin. Setelah dipanen, produk pertanian tidak dapat ditingkatkan kualitasnya, namun dapat dipertahankan dalam kondisi yang baik dengan perawatan yang tepat. Penundaan panen juga akan memperpendek masa simpan produk dan meningkatkan kerentanan terhadap kerusakan dan pembusukan (Awanis dkk., 2022). (Mulyono, 2007) Panen jambu mete dilakukan ketika buah mencapai kematangan optimal, yang ditandai dengan warna gelondong yang sudah berwarna coklat keabu-abuan. Tergantung varietasnya, kulit buah semu berwarna merah, kuning, atau oranye. Umumnya, pemetikan dilakukan dengan cara lelesan, yaitu mengumpulkan buah jambu mete yang sudah jatuh dari pohon karena sudah terlalu matang. Buah jambu mete biasanya dipanen 60-70 hari setelah muncul bunga. Petani Desa Totomala, Nusa Tenggara Timur mengumpulkan buah jambu mete dengan cara menusuk atau menempelkan penjolok (kayu) pada batang buah jambu mete (Bheo dkk., 2018).

2. Pembersihan

Pembersihan dilakukan untuk menghilangkan kotoran yang mungkin menempel pada buah jambu mete. (Awanis dkk., 2022). Tujuan dari prosedur ini adalah untuk membersihkan produk pertanian dari kotoran, benda asing, dan kotoran lainnya. Produk pertanian dapat kehilangan nilainya akibat kerusakan yang tidak bagus dipandang dan benda asing yang menempel. Selain itu, kontaminasi juga dapat disebabkan oleh tanah. Berdasarkan pengamatan di lapangan, produk yang dipanen dibersihkan terlebih dahulu sebelum didistribusikan ke distributor dan pembeli. Temuan (Bheo dkk., 2018)), mayoritas petani menjual produknya langsung ke pedagang besar yang berasal dari daerah Sikka (34,32%). Kondisi ini sangat berdampak pada nilai jual mete yang rendah sehingga perlu melakukan pembersihan.

3. Pemisahan biji dari buah

Setelah kacang mete dipanen disersihkan dan selanjutnya adalah pemisahan biji dari buah. Hal ini dilakukan untuk mempermudah pengupasan dan pengukusan. Karena biji mete memiliki bagian luar yang keras, maka biji mete harus dibedakan dengan buah semu yang lunak dan lembab. Pemisahan biji dapat dilakukan dengan alat berteknologi rendah seperti pisau pemotong tangan atau peralatan berteknologi tinggi. Hasil penelitian (Bheo dkk., 2018) mengkonfirmasi bahwa Buah jambu mete yang dipetik selanjutnya dipisahkan dari bijinya.

4. Pengeringan gelondong

Biji yang dipisahkan dari buah semu bersifat gelondongan. Gelondong dapat dikeringkan dengan mudah dengan meletakkannya di atas lantai semen dan membiarkannya selama 4-6 hari (7-8 jam setiap hari) hingga kadar airnya mencapai $\pm 5\%$ (Mulyono, 2007).

5. Pengukusan

Tujuan dari prosedur pengukusan adalah untuk menghasilkan gelondong mete yang lentur, sedikit biji mete yang pecah dan tidak terlalu rapuh sehingga memudahkan proses pengupasan kulit. Pada tahap ini, kacang mete dikukus dalam uap air mendidih selama sekitar 15 hingga 40 menit pada tekanan satu atmosfer (Mulyono, 2007). Pengukusan bisa menggunakan panci yang dipanaskan di atas kompor minyak tanah atau di dapur lain dengan bahan bakar atau kayu bakar seperti halnya mengukus makanan. Pada pengukusan dengan menggunakan uap yang dihasilkan oleh boiler pada tekanan 1 kg/cm² pada kapasitas gelondong 50 kg dapat meningkatkan derajat utuh kacang mete 24% (Mulyono, 2007).

6. Penganginan

Setelah gelondong mete dikukus langkah selanjutnya adalah penganginan. Gelondong mete didinginkan atau diangin-anginkan dengan cara dihamparkan dengan ketebalan 10 cm setelah pengukusan selesai agar air tidak merembes masuk ke dalam gelondong (Mulyono, 2007). Lapisan tersebut harus dibuat setipis mungkin. Tingkat kekerasan mete yang ideal untuk pengupasan kulit akan tercapai dengan cara ini. Penganginan juga dapat dilakukan dengan metode lain seperti mendinginkan gelondong mete semalaman untuk mendapat tekstur yang lunak.

7. Pengupasan

Setelah penganginan, maka tahapan selanjutnya dari mengupas kacang mete yaitu mengupas cangkang luarnya. Pengupasan cangkang bagian luar ini membutuhkan usaha yang cukup keras. Agar memudahkan proses pengupasan kulit atau cangkang luar kacang mete ini, Anda bisa terlebih dahulu melakukan pengukusan. Pengupasan adalah suatu proses tindakan yang dilakukan dengan mengeluarkan kacang mete dari kulitnya. Setelah tiga jam didinginkan, kacang mete dapat dikupas dengan baik; namun, lebih baik mengupasnya setelah didinginkan semalaman untuk mendapatkan persentase kerusakan

yang lebih kecil ($\pm 4\%$) (Mulyono, 2007) Karena bentuk gelondong yang tidak rata, kulit gelondong yang liat, dan kebutuhan untuk mencegah kontaminasi CNSL selama pemrosesan, masalah utama dalam pemrosesan kacang mete adalah prosedur pengupasan kulit. Di tingkat petani, kacang mete dikupas dengan tangan menggunakan alat kacip biasa. Untuk meniru bentuk alami kacang mete, peralatan tersebut memiliki satu mata pisau (tunggal) yang meniru lekukan pada permukaan kacang mete. Baik kacip utuh maupun kacip yang dibelah digunakan untuk mengupas kacang mete menjadi kacang. Kacang yang dibelah hanya menghasilkan sekitar 35% kacang utuh, namun kacip utuh dapat menghasilkan sekitar 65% kacang utuh. Seorang pekerja rata-rata dapat mengupas dua kg kacang mete dalam satu jam.

8. Penjemuran Kacang Mete

Pengeringan adalah proses yang digunakan untuk mengeluarkan air dari kacang mete. Metode yang digunakan yaitu dengan mengeringkan kembali kacang mete setelah dikupas hingga kadar airnya mencapai sekitar 3%. Tujuan dari pengeringan kacang mete adalah untuk mempermudah pengupasan kulit ari, melindungi kacang mete dari hama dan jamur, serta membuatnya lebih tahan lama. (Mulyono, 2007) jika kacang mete dikeringkan kulit ari yang menempel pada kacang mete dapat dengan mudah dilepas dari 8-9% menjadi 4-5 persen. Kacang mete yang masih memiliki kulit dapat dikeringkan dengan cara memanaskannya selama dua sampai empat jam pada suhu 70 derajat Celcius di atas wajan atau oven dengan suhu panas. Karena produk akhir dari proses pengeringan ini adalah kacang mete berkulit ari yang sangat halus, maka harus sangat berhati-hati saat membuang kulit ari agar tidak merusak integritas kacang mete. Kacang mete dikupas dan kemudian dikeringkan di atas lantai semen yang dilapisi anyaman biasanya dibutuhkan waktu 4-6 hari (7-8 jam setiap hari) untuk mengeringkan hingga tingkat kelembaban $\pm 3\%$. Selanjutnya pengeringan dapat dilakukan metode lain yakni memanggang kacang mete. Untuk memastikan pemanasan kacang mete yang merata, kacang mete diletakkan di atas nampan yang dilapisi pasir. Dibutuhkan waktu sekitar 4 menit untuk memanaskannya, dan perhatian serius dan sesering mungkin membalikinya agar tidak gosong.

9. Pengupasan Kulit Ari

Kulit buah menjadi rapuh dan biji biasanya menyusut dan terpisah dari kulitnya setelah dikeringkan. Oleh karena itu, kulit ari dapat langsung dibuang setelah biji kakao mendingin. Dengan menggunakan alat pengupas, seseorang dapat membuang atau mengupas kulit ari secara fisik. Pisau khusus tersedia untuk membantu mengupas kulit ari di tingkat petani. Pengupasan membutuhkan penggunaan tangan dan gosokan jari yang hati-hati. Sampai pada tahap ini, kacang mete biasanya sudah siap untuk dijual ke konsumen. Tahapan pengupasan kulit ari ini merupakan tahapan terakhir dari cara mengupas kacang mete. Di mana, pengupasan kulit ari ini dinilai menjadi tahap yang paling mudah dibandingkan dengan tahap-tahap sebelumnya. Saat ini, pengupasan kulit ari pada kacang mete ini Anda sudah bisa menggunakan mesin sehingga selain lebih praktis juga lebih menghemat tenaga.

10. Sortasi Kacang Mete

Hasil kacang mete yang kurang baik (bentuknya tidak normal) dipisahkan dari hasil yang berkualitas tinggi. Sebelum prosedur penanganan selanjutnya, penyortiran dilakukan untuk membuang komoditas yang tidak layak jual dan unsur-unsur asing. (Mulyono, 2007) Pada dasarnya, kegiatan ini terbatas pada tingkat produsen atau eksportir. Grading dan sortasi kacang mete berdasarkan ukuran dan warna masih diperlukan untuk memenuhi peraturan ekspor dan perdagangan dalam negeri. Sortasi dan grading kacang mete dilakukan sebagai upaya untuk menstandarisasi kualitas dan memudahkan dalam penentuan harga jual di pasar. Menyebarkan biji mete di atas meja grading

memungkinkan untuk kategorisasi. Biji mete dinilai berdasarkan ukuran, berat, bentuk, kondisi, dan warnanya (Awanis dkk., 2022). Berat, ukuran, bentuk, atau tampilan, warna, dan tidak adanya penyakit atau cacat lainnya menjadi pertimbangan saat memberikan nilai jual. Pemilahan ini dapat dilakukan dengan menggunakan tangan. Selanjutnya, grading dapat dilakukan secara mekanis dengan instrumen grading atau mesin sesuai dengan diameter produk.

11. Pengemasan

Langkah penting dalam siklus distribusi produk pertanian adalah pengemasan (Awanis dkk., 2022). Pengemasan membantu dalam distribusi, melindungi barang dari kerusakan mekanis akibat benturan, tekanan, guncangan, gesekan, atau paparan sinar matahari, meningkatkan tampilan produk bagi pelanggan, menambah nilai barang, dan memperpanjang umur simpan. Pengemasan yang dapat ditawarkan adalah pengemasan vakum (Mulyono, 2007) ide di balik pengemasan vakum adalah untuk menjaga umur simpan produk lebih lama dengan tidak memasukkan oksigen ke dalamnya. Karena sifatnya yang mudah menyerap kelembapan, mengeluarkan bau tidak sedap, dan mudah diserang jamur dan serangga, kacang mete rentan terhadap kerusakan. Perhatian harus diberikan selama proses pengemasan untuk memastikan bahwa produk tidak tercemar udara dan pelanggan menerima tingkat kualitas yang sama.

12. Penyimpanan

Tujuan dari penyimpanan adalah untuk meningkatkan umur simpan produk dan melindunginya dari kerusakan (Awanis dkk., 2022). Hal ini sangat terkait dengan strategi pemasaran dan distribusi yang berhubungan dengan hal-hal seperti pemrosesan, pengeringan, pengangkutan, dan penjualan. (Lubis, 1994) Sebelum dikeringkan, kacang mete dapat direndam dalam larutan K₂C₂O₃ dengan konsentrasi 6% untuk menghindari rasa sepat dan mencegah kerusakan selama penyimpanan. Kualitas, warna, rasa, dan aroma tidak mengalami penurunan setelah enam bulan penyimpanan.

Keuntungan Pengelolaan Pascapanen Jambu Mete

Setelah panen, pengelolaan pascapanen jambu mete menawarkan beberapa keuntungan. Tantangan lainnya adalah buah yang cepat membusuk dan mudah matang. Buah biasanya hanya dapat disimpan selama dua hari pada suhu ruangan. Selain itu, buah mengalami perubahan fisiologis yang dengan cepat menurunkan kualitasnya dan membuatnya kurang layak untuk diproses. Dibandingkan dengan buah merah atau oranye, buah jambu mete kuning (varian kuning) biasanya lebih besar, memiliki "rasa" dan rasa yang lebih manis dan harum, serta tidak terlalu menyengat dan gatal. Sebenarnya tidak banyak perbedaan rasa pada jus yang dibuat dari ketiga jenis jambu mete ini (Lubis, 1994).

Produk pertanian perlu ditangani dengan hati-hati karena produk ini mudah rusak, bersifat musiman, dan rentan terhadap penurunan nilai gizi karena pola cuaca yang tidak menentu dan tabrakan dengan produk lain. Meningkatkan kualitas gelondong mete dengan mengolahnya menjadi kacang mete akan meningkatkan harga jual dibandingkan dengan menjual gelondong mete itu sendiri. Kacang mete merupakan hasil utama yang dihasilkan oleh tanaman jambu mete. Namun bagian lain dari tanaman jambu mete, termasuk buah semu dan kulit kacang, juga dapat digunakan sebagai bahan baku untuk perusahaan komersial dan rumah tangga. Buah semu jambu mete dapat diolah menjadi berbagai macam makanan olahan, dan cangkang kacangnya dapat dimanfaatkan sebagai minyak pelumas.

Berikut ini adalah tujuan utama dari pentingnya penanganan pascapanen jambu mete:

1. Meningkatkan efisiensi usaha pascapanen, menurunkan kehilangan hasil, dan mengurangi kehilangan hasil jambu mete

2. Meningkatkan mutu produk mete yang telah diolah agar memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI).
3. Meningkatkan nilai tambah produk mete.
4. Memperpanjang umur simpan dan kegunaan produk untuk mendukung upaya penyediaan bahan pangan dan bahan baku industri.

Manfaat Bagi Pendapatan Petani Jambu Mete

Proses peningkatan nilai tambah produk dapat dilakukan di tingkat petani, baik dari aspek budidaya tanaman yang menerapkan sistem budidaya organik maupun dari penanganan pascapanen gelondong mete menjadi kacang mete organik, maka tingkat pendapatan dan kesejahteraan petani jambu mete dapat ditingkatkan dari peluang pasar ekspor. Jika penanganan pascapanen ditangani oleh pihak ketiga, seperti pengepul atau industri pengolahan, maka peningkatan nilai tambah gelondong mete tidak akan berpengaruh besar terhadap kesejahteraan masyarakat petani karena petani tidak mendapatkan keuntungan dari harga jual yang lebih tinggi. Spesifikasi produk kacang mete yang dihasilkan harus sesuai dengan kebutuhan konsumen dan peraturan yang berlaku agar dapat diterima di pasar ekspor, terutama di negara-negara Uni Eropa seperti Jerman, Belanda, Swiss, dan Amerika Serikat (Rohmah, 2022). Sebagai penduduk negara maju, masyarakat di negara-negara tersebut sangat memperhatikan kelestarian lingkungan dan kesehatan mereka dalam mengonsumsi bahan makanan. Oleh karena itu, tidak mengherankan jika konsumen di Amerika Serikat dan Uni Eropa memiliki ketertarikan yang tinggi terhadap produk yang diklasifikasikan sebagai produk organik karena produk tersebut dianggap sebagai produk makanan yang sehat dan bermanfaat bagi lingkungan.

Harga Gelondongan mete Indonesia ditingkat petani rata-rata dengan harga Rp17.225/kg pada tahun 2019, dan akan meingkat 12-20 kali lipat jika dijual dalam bentuk olahan seperti CNSL (Direktorat Jenderal Perkebunan, 2019). Hal ini menunjukkan bahwa nilai jual produk dapat meningkat hingga lima kali lipat dengan menambahkan nilai tambah dengan mengubah gelondong mete menjadi kacang mete. Nilai tambah yang lain yakni dapat dicapai dengan mengubah gelondong mete menjadi *Cashew Nut Shell Liquid* (CNSL). Petani biasanya menghadapi kendala dalam hal pengolahan pasca panen, prosedur penanaman, dan pemasaran. Karena kendala-kendala tersebut, mayoritas petani menjual kacang mete dalam bentuk gelondongan, bukan dalam bentuk olahan, sehingga nilai tambah yang dapat diperoleh petani menjadi lebih rendah. Berikut ini adalah penyebab utama dari kondisi ini: 1) Petani sering kali masih membudidayakan kacang mete untuk memenuhi kebutuhan hidup mereka, sehingga tidak dapat berproduksi secara maksimal karena masalah pemeliharaan dan juga masalah serangga dan penyakit; 2) Kualitas hasil panen yang buruk sebagai akibat dari teknik panen yang tidak tepat; 3) Karena petani jambu mete tidak terbiasa dengan teknik pengolahan jambu mete modern, mereka biasanya menjual jambu mete dalam bentuk gelondongan; 4) Keterbatasan sumber daya yang dimiliki memaksa petani untuk menjual gelondong mete dengan harga diskon pada saat panen; dan 5) Karena tingginya biaya pemasaran sehingga petani menjual gelondong mete kepada pedagang pengumpul yang merupakan mitra. Beberapa kendala ini merupakan masalah serius bagi pendapatan petani yang perlu ditangani dengan cepat dengan memberikan pendampingan serta memberi jaminan agar penanganan pascapanen ditingkat petani dapat diterapkan dengan baik. Salah satu upaya yang dilakukan antara lain fasilitasi penyediaan alat pascapanen dan pengolahan dan melakukan pelatihan dan advokasi ke petani tentang pentingnya menghasilkan produk turunan dengan kualitas dan kuantitas yang baik sehingga bernilai tambah tinggi. Selain itu terkait jaminan produksi, Melalui program BUN-500, upaya dari penyediaan benih yang unggul diharapkan dapat

berkontribusi dalam program peremajaan tanaman selain dari pemenuhan sarana produksi lainnya (Direktorat Jenderal Perkebunan, 2019).

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dan pembahasan yang dikemukakan sebelumnya dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Penanganan pascapanen jambu mete meliputi tindakan seperti panen, pembersihan, pemisahan biji dari buah, pengeringan gelondongan mete, pengukusan, penganginan, pengupasan, penjemuran kacang mete, pengupasan kulit ari, sortasi kacang mete, pengemasan dan penyimpanan.
2. Proses pascapanen jambu mete sangat penting dilakukan ditingkat petani agar dapat memberikan keuntungan secara finansial yakni mengubah mete gelondongan menjadi produk jadi dengan nilai jual yang tinggi maka bermanfaat pada pendapatan dan kesejahteraan petani.

REFERENSI

- Awanis, Syarif, M., Qomariah, R., Lesmayati, S., & Amin, M. (2022). *Penanganan Pascapanen dan Pemasaran Hasil Pertanian*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Kalimantan Selatan.
- Bheo, D. K., Oliviana, T., & Nampa, I. W. (2018). Pemasaran Jambu Metedi Desa Totomala Kecamatan Wolowae, Kabupaten Nagekeo. *Media Komunikasi Agribisnis*, 7(2), 188–195.
- Direktorat Jenderal Perkebunan. (2012). *Pedoman Teknis Penanganan Pascapanen Tanaman Kakao Tahun 2013*. Kementerian Pertanian.
- Direktorat Jenderal Perkebunan. (2019). *Ekspor Mete Indonesia Meningkatkan 13,3 Juta Dollar*. Direktorat Jenderal Perkebunan, Kementerian Pertanian.
- Fahroji. (2011). *Peningkatan Mutu Dan Daya Saing Produk Perkebunan*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Riau.
- Lubis, M. Y. (1994). *Budi Daya Dan Pascapanen Jambu Mete*. Pusat Perpustakaan Pertanian dan Komunikasi Penelitian. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Mulyono, E. (2007). *Teknologi Pengolahan Mete*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Kementerian Pertanian.
- Ngaku, M. A., & Kaleka, M. U. (2024). Prinsip Penanganan Pascapanen Biji Kopi Arabika Guna Meningkatkan Mutu Produk Di Kabupaten Ngada. *Jurnal Teknologi Peternakan*, 1(1), 39–47.
- Prastowo, B., Karmawati, E., Rubijo, Siswanto, Chandra Indrawanto, & Munarso, S. J. (2010). *Budidaya dan Pasca Panen KOPI*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan.
- Rohmah, Y. (2022). *Outlook Komoditi Perkebunan Jambu Mete*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian.
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabet.