



**POTENSI PEMANFAATAN LIMBAH DAGING BUAH SEMU JAMBU  
METE (*Anacardium occidentale*) SEBAGAI SELAI**

*Potential For Utilizing Cashew Fruit (*Anacardium occidentale*) Pseudo-Fruit  
Waste as Jam*

**Slamet Mardiyanto Rahayu<sup>1\*</sup>, Luis Da Costa<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Universitas Islam Al-Azhar, Mataram, Nusa Tenggara Barat, Indonesia

<sup>2</sup>Universidade Nacional Timor Lorosa'e

\*Email: [slamet.mardiyantorahayu84@gmail.com](mailto:slamet.mardiyantorahayu84@gmail.com)

**Abstract**

Cashew pseudo-fruit jam is a food product made from the flesh of the cashew pseudo-fruit processed into jam. Cashew, also known as monkey apple, is a fruit with a unique shape and a sweet, slightly astringent taste. Cashew pseudo-fruit jam can be a potential alternative cashew fruit processing to increase the fruit's economic value, especially in areas where many people cultivate cashew.

**Keywords:** Product Diversification, Gardens, Lesser Sunda Islands, Waste

**Abstrak**

Selai daging buah semu jambu mete produk makanan yang terbuat dari daging buah semu jambu mete yang diolah menjadi selai. Jambu mete, atau yang juga dikenal sebagai jambu monyet, adalah buah yang memiliki bentuk unik dan rasa yang manis serta sedikit sepat. Selai daging buah semu jambu mete dapat menjadi alternatif olahan buah jambu mete yang potensial untuk meningkatkan nilai ekonomis buah tersebut, terutama di daerah yang masyarakatnya banyak membudidayakan jambu mete.

**Kata Kunci:** Diversifikasi Produk, Kebun, Kepulauan Sunda Kecil, Limbah

**PENDAHULUAN**

Indonesia dikenal sebagai negara megabiodiversitas kedua di dunia setelah Brazil karena Indonesia memiliki keanekaragaman hayati yang tinggi. Kondisi geografis Indonesia yang terletak di garis ekuator, diantara dua benua dan terdiri atas pulau besar dan kecil menjadi faktor pendorong tingginya keanekaragaman hewan dan tumbuhan di negara ini (Rahayu & Syuhriatin, 2025). Lombok merupakan salah satu pulau dalam gugusan Kepulauan Sunda Kecil (Rahayu dkk., 2025) yang memiliki keanekaragaman tumbuhan, termasuk jambu mete (*Anacardium occidentale*). Tumbuhan ini termasuk dalam familia Anacardiaceae.

Anacardiaceae berupa pohon, semak, atau tumbuhan pemanjat. Anacardiaceae menyediakan jasa ekosistem penting, seperti makanan sehingga merupakan familia yang penting secara ekonomi di Indonesia. Sekitar 3% anggota familia ini merupakan spesies tumbuhan dengan status rentan dan terancam punah (Ryadi dkk., 2023).

Buah jambu mete terdiri dari atas buah sejati (biji glondong) dan buah semu (Puspita dkk., 2022). Buah sejati sering dikenal masyarakat sebagai biji Jambu Mete. Biji Jambu Mete inilah yang merupakan bagian terpenting sebagai komoditas ekspor dan dikirim dalam bentuk bahan mentah. Sedangkan buah semu merupakan daging buah yang lunak yang mengandung air relatif banyak, dikatakan buah semu

karena buah ini merupakan bagian dari tangkai yang mengembang (Armiani dkk., 2022).

*Anacardium occidentale* memiliki nama lokal jambuk nyebet atau jambu mete dan buahnya berupa mete dapat dijual sebagai bahan baku makanan ringan (Aminy dkk., 2025). Hal ini sejalan dengan pernyataan Jeyavishnu dkk. (2021) bahwa mete bernilai ekonomi tinggi dan memiliki pasar yang berkembang pesat di seluruh dunia.

Sampai saat ini pemanfaatan *Anacardium occidentale* terbatas pada buahnya berupa mete. Sehingga bagian lain seperti daging buah semu *Anacardium occidentale* tidak dimanfaatkan dan dibiarkan terbuang begitu saja menjadi limbah. Padahal daging buah semu dapat diolah menjadi selai. Berdasarkan uraian tersebut maka perlu dilakukan penelitian ini dengan tujuan untuk mengetahui potensi pemanfaatan daging buah semu jambu mete (*Anacardium occidentale*) sebagai selai.

## **METODE**

Penelitian dilakukan di Laboratorium Biologi, Fakultas MIPA, Universitas Islam Al-Azhar. Bahan yang digunakan adalah: daging buah semu jambu mete, gula pasir, air, dan garam. Alat yang digunakan adalah: panci, spatula, pisau, dan wadah untuk menyimpan selai yang sudah jadi.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Tahapan persiapan bahan baku, meliputi: sortasi, sanitasi, pencucian/penirisan, dan pamarutan. Kemudian dilakukan persiapan alat produksi dan botol pengemas. Hal ini dilakukan dengan cara: (1) perendaman I, alat-alat produksi dan botol pengemas direndam dalam air bersih selama 15 menit-1 jam, agar kotoran yang melekat pada alat produksi maupun botol pengemas mudah dihilangkan; (2) pencucian, alat-alat produksi dan botol pengemas disikat atau digosok dengan menggunakan sabun, kemudian dibilas hingga benar-benar bersih dan tiriskan; (3) perendaman II, dilakukan untuk menyempurnakan proses sanitasi alat produksi maupun botol pengemas dengan cara siapkan 10 liter air bersih dan 100g kaporit, masukkan kaporit ke dalam air dan aduk hingga seluruhnya larut, rendam alat produksi dan botol pengemas selama 5 menit, selanjutnya angkat dan cuci alat produksi dan botol pengemas dengan air bersih serta bilas beberapa kali hingga bau kaporit benar-benar hilang; serta (4) pengukusan (sterilisasi), dengan cara botol pengemas beserta tutupnya (dalam keadaan terlepas/tidak terpasang) dikukus selama 30 menit.

Produk selai dibuat dengan bahan baku berupa cairan sari buah jambu mete. Komposisi bahan, yaitu: sari buah jambu mete 30 liter, gula pasir 24 kg, garam 1 kg, natrium metabisulfit 15 g, enzim pektinase 150 g, gelatin 225 g, asam sitrat 300 g, hancuran pepaya matang 6 kg, keningar atau bunga pala 50 g, pewarna  $\pm$  2 g, natrium benzoat 12 g, dan asam sorbat 120 g.

Proses pembuatan selai, meliputi: (1) penetralan dengan cara menyiapkan garam dapur (NaCl) sebanyak 2% atau 20g percairan sari buah (600g), campurkan garam tersebut ke dalam cairan/sari buah jambu mete dan aduk-aduk hingga larut seluruhnya, biarkan selama  $\pm$  10 menit hingga terjadi reaksi penetralan; (2) pemucatan bertujuan untuk menjernihkan cairan sari buah jambu mete. Mencampur natrium metabisulfit sebanyak 15g ke dalam cairan/sari buah jambu mete dan

diaduk hingga seluruhnya larut. Reaksi pemucatan akan berlangsung dengan sendirinya selama menunggu proses berikutnya; (3) penjernihan dilakukan dengan cara: mencampurkan gelatin dan enzim pektinase ke dalam cairan/sari buah jambu mete, aduk-aduk selama 1 menit, dipanaskan hingga mencapai suhu 37°C selama 1 jam, biarkan selama 24 jam agar terjadi pengendapan partikel dan kemudian disaring; (4) pengolahan dengan mencampur bahan diaduk-aduk agar homogen dan tidak hangus, setelah mendidih, api dkecilkan. Semakin kental adonan, pengadukan semakin sering dilakukan. Pemanasan diteruskan hingga tekstur bubur berubah menjadi gel. Terbentuknya tekstur gel tersebut ditandai dengan ciri-ciri fisik: tidak terdapat lagi cairan encer, adonan menjadi bubur yang sangat kental dengan permukaan yang tidak lagi rata, terbentuknya jendalan yang stabil, yang apabila diangkat dengan ujung pengaduk tidak berubah bentuk meski dipindahkan; (5) pengemasan/pembotolan produk selai jambu mete dalam keadaan panas langsung dikemas/dimasukkan ke dalam botol pengemas steril (panas) dan ditutup rapat. Pengisian ke dalam botol pengemas dilakukan sampai mencapai 99% dari kapasitas botol, diupayakan sesedikit mungkin terdapat ruang kosong dalam botol pengemas; serta (6) pasteurisasi merupakan kegiatan kunci (penutup) dari serangkaian kegiatan dalam rangka pengawetan. Meskipun terlihat sederhana namun sangat menentukan keberhasilan sistem pengawetan yang telah diterapkan. Adapun pasteurisasi tersebut dilakukan dengan cara mengukus botol berisi selai dalam keadaan tertutup rapat selama 15 menit.

Pengolahan daging buah semu jambu mete menjadi selai, petani dapat menjual produk dengan nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan menjual buah segar. Selai daging buah semu jambu mete merupakan contoh produk ekonomi kreatif yang dapat dikembangkan untuk meningkatkan nilai tambah produk lokal. Selai daging buah semu jambu mete menambah variasi produk olahan jambu mete selain produk yang sudah ada seperti kacang mete. Daging buah semu jambu mete kaya akan nutrisi dan antioksidan yang baik untuk kesehatan. Selai daging buah semu jambu mete memiliki potensi pasar yang cukup baik, terutama di daerah penghasil jambu mete. Pemasaran dapat dilakukan melalui berbagai saluran, seperti toko oleh-oleh, supermarket, atau melalui penjualan online.

## **KESIMPULAN**

Selai daging buah semu jambu mete produk makanan yang terbuat dari daging buah semu jambu mete yang diolah menjadi selai. Jambu mete, atau yang juga dikenal sebagai jambu monyet, adalah buah yang memiliki bentuk unik dan rasa yang manis serta sedikit sepat. Selai daging buah semu jambu mete dapat menjadi alternatif olahan buah jambu mete yang potensial untuk meningkatkan nilai ekonomis buah tersebut, terutama di daerah yang masyarakatnya banyak membudidayakan jambu mete.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Aminy, M.H., Fathurrahman, Rahayu, S.M. (2025). Valuasi Ekonomi Anacardiaceae di Pulau Lombok, Indonesia. *Nusantara Hasana Journal*, 4 (12): 93-97.
- Armiani, S., Fajri, S.R., Masiah, Firdaus, Fitriyani, H., Komalasari, N. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Abon Jambu Mete



- (*Anacardium occidentale*) Di Desa Tegal Maja Kabupaten Lombok Utara. *Nuras: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2 (4): 158-166.
- Endrawati, S., Wahyuningsih, S.S. (2017). IPTEK Bagi Masyarakat Kelompok Usaha Selai Buah Jambu Mete (*Anacardium occidentale*). *E-Dimas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 8 (1): 55-67.
- Jeyavishnu, K., Thulasidharan, D., Shareen, M.F., Arumugam, A. (2021). Increased Revenue with High Value-Added Products from Cashew Apple (*Anacardium occidentale* L.) - Addressing Global Challenges. *Food and Bioprocess Technology*, 14: 985-1012.
- Maryanti, D. (2022). Pemanfaatan Buah Jambu Monyet sebagai Obat Herbal Alternatif untuk Menunjang Kesehatan dalam Bentuk Kapsul Jambu Monyet (JAMET). *Inisiasi*, 11 (1), 67-74.
- Puspita, Y. Y., Yulendra, L., Wahyuningsih, S. (2022). Pengembangan Buah Jambu Mete Menjadi Variasi Sirup di Desa Medana Kabupaten Lombok Utara. *Journal of Responsible Tourism*, 2 (1), 119-125.
- Rahayu, S.M., Rizki, M.A.A.H, Syuhriatin. (2025). Keanekaragaman Tanaman Anggrek di Desa Sengkol, Kecamatan Pujut, Kabupaten Lombok Tengah. *Nusantara Hasana Journal*, 4 (9): 101-104.
- Rahayu, S.M., Syuhriatin. (2025). Etnooritologi Anatidae di Kabupaten Lombok Barat. *Nusantara Hasana Journal*, 4 (8): 8-10.
- Ryadi, A., Siregar, I., Moura, C.D.M., Gailing, O., Amandhita, F.Y. (2023). An Early Reference to DNA Barcode for the Anacardiaceae Family. *Hayati: Journal of Biosciences*, 30 (3): 543-550.

