



## Pendekatan dan Sosialisasi dalam Pengolahan Biji Karet Menjadi Keripik Emping di Desa Bontomangiri

Imaduddin Murdifin<sup>1</sup>, Amirullah Palalengi<sup>2</sup>, Andi Zulfikar Syaiful<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Universitas Muslim, Indonesia

<sup>2</sup>Institut Turatea, Indonesia

<sup>3</sup>Universitas Bosowa, Indonesia

Email: [imaduddin.imaduddin@umi.ac.id](mailto:imaduddin.imaduddin@umi.ac.id), [amir\\_sop@yahoo.com](mailto:amir_sop@yahoo.com),  
[zulfikar.syaiful@universitasbosowa.ac.id](mailto:zulfikar.syaiful@universitasbosowa.ac.id),

Alamat Korespondensi: Jln. Urip Sumoharjo KM4; 2. Jln Poros Jeneponto; 3. Jln. Urip Sumoharjo KM. 4  
Korespondensi Penulis: [imaduddin.imaduddin@umi.ac.id](mailto:imaduddin.imaduddin@umi.ac.id)

### Article History:

Received: November 02, 2024;

Revised: November 18, 2024;

Accepted: Desember 09, 2024;

Published: Desember 13, 2024;

**Keywords:** *Rubber seeds, emping chips, resource utilization, local innovation*

**Abstract:** *Bontomangiri Village, Bulukumpa District, Bulukumpa Regency, has great potential for processing abundant rubber seeds into products of high economic value, one of which is emping chips. Rubber seeds are known to be rich in vegetable oils and unsaturated fatty acids which are beneficial for health. However, its use so far is still minimal and tends to be ignored by the local community. Rubber farmers prefer not to use rubber seeds for reasons of lack of knowledge and considering that processing is difficult. This has resulted in the economic and nutritional potential of rubber seeds not being explored optimally. Through the community service program, efforts are being made to empower the Bontomangiri Village community with a socialization approach, processing rubber seeds into emping chips, and increasing awareness of the economic value of rubber seeds. This activity also involves housewives as the main actors in processing rubber seeds to improve family welfare. Apart from that, it is hoped that this empowerment can motivate people to use their free time productively and create local innovations based on available resources. This program aims to provide solutions to the problems of low social welfare, lack of innovation, and lack of access to technological information. By utilizing rubber seeds optimally, it is hoped that people can increase their income, reduce waste of resources, and improve their standard of living in a sustainable manner.*

### Abstrak;

Desa Bontomangiri, Kecamatan Bulukumpa, Kabupaten Bulukumpa, memiliki potensi besar untuk mengolah biji karet yang melimpah menjadi produk bernilai ekonomi tinggi, salah satunya adalah keripik emping. Biji karet diketahui kaya akan kandungan minyak nabati dan asam lemak tak jenuh yang bermanfaat bagi kesehatan. Namun, pemanfaatannya selama ini masih minim dan cenderung diabaikan oleh masyarakat setempat. Para petani karet lebih memilih untuk tidak memanfaatkan biji karet dengan alasan kurangnya pengetahuan dan anggapan bahwa pengolahannya sulit. Hal ini mengakibatkan potensi ekonomi dan gizi dari biji karet belum terekplorasi secara optimal. Melalui program pengabdian masyarakat, dilakukan upaya pemberdayaan masyarakat Desa Bontomangiri dengan pendekatan sosialisasi, pelatihan pengolahan biji karet menjadi keripik emping, dan peningkatan kesadaran akan nilai ekonomi biji karet. Kegiatan ini juga melibatkan ibu-ibu rumah tangga sebagai pelaku utama dalam pengolahan biji karet guna meningkatkan kesejahteraan keluarga. Selain itu, pemberdayaan ini diharapkan dapat

memotivasi masyarakat untuk memanfaatkan waktu luang secara produktif dan menciptakan inovasi lokal berbasis sumber daya yang tersedia. Program ini bertujuan untuk memberikan solusi terhadap masalah rendahnya kesejahteraan masyarakat, minimnya inovasi, serta kurangnya akses terhadap informasi teknologi. Dengan memanfaatkan biji karet secara optimal, diharapkan masyarakat dapat meningkatkan pendapatan, mengurangi pemborosan sumber daya, serta memperbaiki taraf hidup mereka secara berkelanjutan.

**Kata Kunci** : Biji karet, Keripik emping, Pemanfaatan sumber daya, Inovasi lokal

## **1. PENDAHULUAN**

Indonesia adalah negara penghasil karet terbesar ketiga di dunia setelah Thailand dan Malaysia, dengan produksi karet nasional pada tahun 2020 mencapai 2,751 juta ton. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (BPS), Indonesia diperkirakan akan menjadi produsen karet terbesar di dunia dalam waktu dekat. Karet, yang dikenal dengan nama ilmiah *Hevea brasiliensis* muell. arg., merupakan komoditas pertanian penting di Indonesia. Selain menghasilkan lateks, perkebunan karet juga menghasilkan biji karet yang memiliki potensi untuk dimanfaatkan, terutama karena kandungan minyaknya yang cukup tinggi. Berdasarkan hasil uji di Balai Riset dan Standardisasi Industri (Baristand) Pontianak, biji karet mengandung lemak sebesar 40,9%, protein 15,6%, dan karbohidrat 31,6%.

Dalam konteks perkebunan karet, biji karet seringkali terabaikan meskipun memiliki potensi yang besar jika dimanfaatkan dengan tepat. Misalnya, biji karet dapat dijadikan bibit unggul atau diolah menjadi bahan pangan. Namun, kenyataannya, banyak petani karet yang belum memanfaatkan potensi biji karet ini dengan optimal. Desa Bontomangiri di Kecamatan Bulukumpa, Kabupaten Bulukumba, adalah salah satu wilayah yang memiliki banyak perkebunan karet. Buah karet memiliki bentuk unik dengan ruang-ruang tertentu di dalamnya, dan akan matang dalam waktu sekitar enam bulan setelah dipanen. Pada saat matang, buah karet akan pecah dan biji karet akan terlepas dari batoknya. Setiap hektar perkebunan karet dapat menghasilkan antara 3.000 hingga 450.000 biji per tahun dengan berat masing-masing biji sekitar 2-4 gram, yang berarti satu hektar perkebunan karet dapat menghasilkan sekitar 6-1.800 kg biji karet per tahun (Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri, 2012).

Biji karet diketahui memiliki kandungan gizi yang baik dan berpotensi untuk dijadikan bahan baku pembuatan makanan (Anon n.d.-b). Minyak nabati yang terkandung dalam biji karet tergolong tinggi, begitu pula dengan kandungan asam lemak tak jenuh yang sangat dibutuhkan tubuh. Sebuah penelitian oleh (Anon n.d.-a) dalam jurnal Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri juga menunjukkan bahwa biji karet memiliki potensi besar untuk diolah menjadi produk yang bergizi dan bermanfaat bagi kesehatan.

Selama ini, biji karet hampir tidak memiliki nilai ekonomi dan hanya dimanfaatkan sebagai benih generatif untuk pohon karet. Padahal, biji karet mengandung minyak nabati yang cukup tinggi dan kaya akan asam lemak tak jenuh, yang menjadikannya bahan baku yang potensial untuk produk makanan sehat. Salah satu alternatif olahan yang bisa dibuat dari biji karet adalah keripik. Sayangnya, banyak penyadap karet yang membiarkan biji-biji tersebut jatuh dan membusuk, padahal jika mereka memanfaatkan biji karet ini, banyak keuntungan yang bisa diperoleh. Mereka sebenarnya dapat mengumpulkan biji karet pada waktu-waktu luang setelah menyadap karet. Penyadapan karet biasanya dilakukan pada pagi hari antara pukul 06.00 hingga 10.00 WIB. Setelah itu, mereka menunggu hingga sore hari untuk mengumpulkan getah karet yang telah terisi penuh. Selama waktu istirahat pada siang hari, mereka dapat memanfaatkan waktu tersebut untuk mengumpulkan biji karet yang jatuh.

Namun, sebagian besar petani karet belum mengetahui potensi biji karet sebagai bahan pangan yang dapat dikonsumsi. Mereka sering menganggap bahwa mengambil biji karet hanya membuang-buang waktu, sementara pengolahannya dianggap sulit dan tidak menguntungkan. Sebagian besar lebih memilih untuk pulang dan beristirahat sambil menunggu pengambilan getah karet yang penuh. Hal ini mencerminkan kurangnya inovasi di daerah tersebut dalam memanfaatkan sumber daya yang ada.

Berdasarkan hasil kajian di lapangan, ditemukan beberapa permasalahan dan potensi yang perlu mendapatkan perhatian lebih di Desa Bontomangiri, Kecamatan Bulukumpa, terutama terkait dengan kehidupan masyarakat sekitar perkebunan karet. Pertama, biji karet melimpah namun belum dimanfaatkan secara maksimal. Kedua, biji karet memiliki kandungan gizi yang tinggi. Ketiga, ibu-ibu yang merupakan istri dari para pekerja perkebunan karet memiliki potensi untuk meningkatkan kesejahteraan keluarga melalui pemanfaatan biji karet. Keempat, kesejahteraan masyarakat masih tergolong rendah, dan belum mencukupi kebutuhan rumah tangga mereka. Kelima, kegiatan masyarakat yang cenderung monoton dan minimnya akses informasi teknologi menjadi hambatan dalam meningkatkan produktivitas mereka.

Sebagai solusi, program pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh dosen Universitas Muslim Indonesia berusaha untuk bermitra dengan para ibu-ibu (istri pekerja perkebunan karet). Melalui program ini, diharapkan dapat memberikan pemahaman tentang potensi biji karet dan cara-cara pengolahannya menjadi produk yang bernilai ekonomis, seperti

kripiik biji karet. Selain itu, program ini juga bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat dengan memanfaatkan sumber daya yang ada secara lebih optimal.

Program kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang akan dilaksanakan di Desa Bontomangiri, Kecamatan Bulukumpa, Kabupaten Bulukumba ini bertujuan untuk mengatasi beberapa permasalahan yang ada, dengan fokus pada pengolahan biji karet menjadi keripik emping, melalui pendekatan kemitraan. Beberapa pertimbangan utama dalam pelaksanaan program ini antara lain:

(Murdifin et al. n.d.), memberdayakan Potensi Ibu Rumah Tangga: Program ini bertujuan untuk memberdayakan ibu rumah tangga, khususnya istri pekerja kebun karet, melalui kegiatan pengolahan biji karet menjadi keripik emping. Dengan adanya pelatihan ini, mereka dapat memperoleh keterampilan baru yang tidak hanya bermanfaat secara sosial, tetapi juga dapat meningkatkan nilai ekonomi bagi keluarga mereka.

(RIVAI 2015), mengatasi Tantangan Ekonomi Masyarakat: Salah satu tantangan utama yang dihadapi masyarakat Desa Bontomangiri adalah keterbatasan dalam bidang ekonomi. Dengan adanya program pengolahan biji karet menjadi produk bernilai ekonomi, diharapkan dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat, khususnya dalam hal pendapatan tambahan yang dapat diperoleh melalui pengolahan biji karet menjadi keripik emping.

(Kamase 2022), mengembangkan Unit Usaha Kecil-Menengah (UKM): Program ini juga bertujuan untuk membangkitkan minat dan semangat masyarakat dalam mengembangkan usaha kecil-menengah (UKM) berbasis Iptek. Dengan mengedukasi masyarakat untuk lebih memanfaatkan potensi yang ada pada biji karet, mereka diharapkan dapat menciptakan produk yang dapat bersaing di pasar lokal atau bahkan lebih luas lagi, serta membuka peluang usaha yang dapat meningkatkan kesejahteraan ekonomi keluarga.

(Darul Kamal dan sekitarnya et al. n.d.), dengan demikian, program pengabdian kepada masyarakat ini tidak hanya akan memberikan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah biji karet menjadi produk olahan, tetapi juga bertujuan untuk mengembangkan potensi ekonomi yang dapat meningkatkan kualitas hidup masyarakat Desa Bontomangiri.

Salah satu solusi yang ditawarkan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah sebagai berikut: 1. Aspek Pemasaran Pemasaran merupakan aspek terpenting dari pembuatan keripik emping dari biji karet. Akibatnya, keripik yang dibuat dari biji karet dapat dibeli oleh banyak orang di daerah sekitar Desa Bontomangiri, Kecamatan Bukukumba, Kabupaten

Bulukumba, serta di luar wilayah Kabupaten Bulukumba. Pemasarannya juga sangat mudah di toko kue, warung makan, pasar tradisional, dan supermarket. 2. Bahan yang digunakan Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat keripik emping ini mudah didapat dan harganya terjangkau. Proses pengolahannya juga sangat sederhana.

Bahan-bahan yang digunakan dan bagaimana mereka diolah adalah sebagai berikut:



Gambar 1: Biji Karet yang belum diolah masih dalam cangkangnya

Siapkan biji karet sebanyak 1 kilogram. Biji karet dicuci bersih untuk menghilangkan kotoran pada kulit biji. Selanjutnya, biji karet dibuang kulitnya dengan cara mengumpulkannya. Setelah daging biji dipisahkan dari kulitnya, direndam selama dua kali dua puluh empat jam. Setelah direndam, rebus selama satu jam. Tiris dan biarkan hingga dingin. Setelah dingin, buang air rebusan dan buang bakal daun di dalam biji.

Belah biji karet menjadi dua bagian, kemudian buang bagian tengah yang menempel di dalamnya untuk menghilangkan racun. Selama tiga hari, rendam biji karet. Ganti air setiap hari agar biji karet benar-benar bersih dan racunnya hilang. Setelah tiga hari direndam, tiris dan goreng atau sambang sesuai selera.

Sedangkan untuk membuat keripik emping biji karet yang renyah bahan yang dibutuhkan:

- 1) Biji karet
- 2) Garam
- 3) Minyak goreng
- 4) Cita rasa makanan (Perisamakanan)



Gambar 2: Keripik Emping Biji Karet Renyah ( Bikareh )

## 2. METODE

Dalam pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat di Desa Bontomangiri, Kecamatan Bulukumba, Kabupaten Bulukumba, sejumlah metode akan digunakan untuk memastikan keberhasilan kegiatan. Berikut adalah metode-metode yang diterapkan:

### a. Metode Sosialisasi

Tujuan: Melakukan pendekatan awal dengan masyarakat untuk memperkenalkan program.

Pelaksanaan: Mengunjungi Desa Bontomangiri sebanyak dua kali.

Menyampaikan maksud, tujuan, serta rencana kegiatan pengabdian yang akan dilakukan, terutama terkait pengolahan biji karet menjadi keripik emping yang renyah.

Membangun hubungan baik dengan masyarakat mitra untuk meningkatkan partisipasi aktif mereka.

### b. Metode Penyuluhan

Tujuan: Memberikan edukasi kepada masyarakat mengenai manfaat dan cara pengolahan biji karet. Pelaksanaan: Menjelaskan langkah-langkah pengolahan biji karet menjadi keripik emping. Memaparkan manfaat produk, baik dari aspek konsumsi (kandungan gizi) maupun aspek ekonomi (potensi peningkatan pendapatan). Memberikan pemahaman yang komprehensif agar masyarakat mengerti pentingnya memanfaatkan sumber daya yang ada.

### c. Metode Praktek-Penyuluhan

Tujuan: Melatih masyarakat secara langsung dalam pembuatan keripik berbahan dasar biji karet. Pelaksanaan: Mempersiapkan bahan dan peralatan yang dibutuhkan.

Memperagakan tahapan pengolahan keripik berbahan biji karet secara langsung, meliputi:

- 1) Memisahkan biji karet dari cangkangnya: Biji karet dipisahkan secara manual agar siap diolah.
- 2) Perendaman: Biji karet direndam dalam air bersih selama dua hari dua malam (2x24 jam).
- 3) Selama proses perendaman, air harus diganti secara rutin, minimal setiap pagi, untuk memastikan kebersihan.
- 4) Perebusan: Biji karet direbus menggunakan air garam hingga mendidih, lalu ditiriskan.
- 5) Pengeringan: Biji karet dijemur hingga benar-benar kering untuk mengurangi kadar air dan mempermudah pengolahan selanjutnya.

- 6) Pemipihan: Biji karet yang sudah kering dipipihkan untuk membentuk bahan dasar keripik emping.

### **3. HASIL DAN PEMBAHASAN**

Karet (*Hevea brasiliensis* Muell. Arg) merupakan salah satu komoditas pertanian utama di Indonesia. Sebagai negara penghasil karet terbesar kedua di dunia, Indonesia tidak hanya menghasilkan lateks sebagai produk utama, tetapi juga menghasilkan biji karet yang memiliki potensi besar untuk dimanfaatkan. Biji karet kaya akan minyak nabati, yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar berbagai produk olahan. Meskipun demikian, biji karet sering kali terabaikan dan dibiarkan membusuk di kebun.

Sebuah penelitian yang dilakukan oleh lima mahasiswi Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember (FTP-Unej) menemukan bahwa biji karet memiliki kandungan nutrisi yang signifikan, termasuk karbohidrat (15,9%), protein (27%), dan lemak (32,3%). Namun, tantangan utama dalam pemanfaatan biji karet adalah keberadaan zat Linamarin, yang dapat menghasilkan Asam Sianida (HCN) ketika terhidrolisis. Kandungan sianida ini berbahaya jika dikonsumsi tanpa pengolahan yang tepat, karena dapat menyebabkan gangguan kesehatan serius seperti penyempitan saluran napas, mual, muntah, sakit kepala, bahkan kematian. Batas toleransi sianida yang aman untuk tubuh manusia adalah 1 miligram per kilogram berat badan per hari.

Untuk mengatasi permasalahan ini, penelitian tersebut menunjukkan bahwa proses perendaman dan perebusan dapat menghilangkan racun sianida dalam biji karet. Proses ini melibatkan:

1. Perendaman: Daging biji karet yang telah dilepas dari cangkangnya direndam dalam air bersih selama 24 jam, dengan penggantian air setiap dua jam.
2. Perebusan: Setelah direndam, biji karet direbus dalam air selama minimal dua jam untuk memastikan kandungan sianida benar-benar hilang.

Meskipun potensi biji karet cukup besar, kenyataannya banyak petani karet belum memanfaatkannya secara optimal. Berdasarkan wawancara dengan salah satu penyadap karet, mereka biasanya menyadap karet pada pagi hari antara pukul 06.00 hingga 10.00 WITA, kemudian menunggu getah karet terisi penuh pada sore hari. Waktu istirahat siang hari sebenarnya dapat dimanfaatkan untuk mengumpulkan biji karet, tetapi banyak dari mereka menganggap aktivitas ini tidak bermanfaat dan hanya membuang waktu. Selain itu, minimnya pengetahuan tentang cara

pengolahan biji karet menjadi produk konsumsi yang aman dan bernilai ekonomi juga menjadi kendala utama.

Jika para petani atau penyadap karet diberi pengetahuan dan keterampilan mengenai pengolahan biji karet, mereka dapat memanfaatkan waktu luang mereka untuk mengumpulkan dan mengolah biji karet menjadi produk bernilai tinggi, seperti keripik emping atau bahan makanan lain. Hal ini tidak hanya membantu meningkatkan pendapatan mereka, tetapi juga mengurangi pemborosan sumber daya yang selama ini terabaikan. Program penyuluhan dan pelatihan kepada masyarakat perlu dilakukan untuk mengubah persepsi masyarakat tentang potensi biji karet dan memberikan keterampilan pengolahan yang praktis dan mudah diterapkan.

Program sosialisasi dan bimbingan pengolahan biji karet menjadi keripik emping ini bertujuan untuk:

1. Meningkatkan Kreativitas: Memberdayakan ibu-ibu pekerja kebun karet untuk menciptakan inovasi baru dalam pemanfaatan biji karet.
2. Meningkatkan Perekonomian: Memberikan peluang usaha yang bernilai ekonomi bagi masyarakat sekitar, khususnya ibu-ibu pekerja kebun karet.
3. Mengoptimalkan Sumber Daya Lokal: Memanfaatkan ketersediaan biji karet yang melimpah di Desa Bontomangiri, Kecamatan Bulukumpa, Kabupaten Bulukumba, yang selama ini hanya terbuang sia-sia.
4. Peningkatan Potensi UKM: Membuka peluang usaha kecil-menengah (UKM) berbasis komoditas lokal untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

### **Penyuluhan dan Sosialisasi**

Sebelum pelaksanaan pelatihan pembuatan keripik emping biji karet, dilakukan kegiatan penyuluhan dan sosialisasi sebagai langkah awal. Penyuluhan ini bertujuan untuk mentransfer inovasi kepada kelompok mitra, yaitu ibu-ibu pekerja kebun karet. Fokus utama penyuluhan adalah memberikan pemahaman dan perubahan pola pikir agar masyarakat menyadari potensi biji karet sebagai komoditas bernilai ekonomi.

Langkah-langkah penyuluhan meliputi:

1. Pengenalan Potensi Biji Karet: Menjelaskan kandungan gizi dan manfaat ekonomi dari biji karet.
2. Teknologi Tepat Guna: Menyampaikan cara-cara praktis dan mudah untuk mengolah biji karet menjadi keripik emping.

3. Motivasi dan Perubahan Pola Pikir: Membantu ibu-ibu pekerja kebun karet menyadari bahwa pengolahan biji karet bukan hanya menguntungkan secara ekonomi, tetapi juga memberikan kontribusi sosial melalui peningkatan kreativitas dan produktivitas mereka.

### **Proses Penyuluhan**

1. Pemaparan Materi: Dilakukan secara interaktif dengan menyampaikan informasi melalui presentasi, diskusi, dan tanya jawab untuk memancing antusiasme peserta.
2. Pendampingan Awal: Mengidentifikasi kendala atau hambatan yang dihadapi ibu-ibu dalam memulai pengolahan biji karet.
3. Simulasi Pengolahan: Menampilkan demonstrasi singkat tentang cara pengolahan biji karet menjadi keripik emping untuk memberikan gambaran praktis kepada peserta.

Melalui kegiatan penyuluhan ini, diharapkan terjadi perubahan kognitif pada ibu-ibu mitra, sehingga mereka siap untuk berpartisipasi aktif dalam pelaksanaan program pelatihan dan produksi keripik emping berbasis biji karet. Selain itu, kegiatan ini menjadi langkah awal untuk mengubah pola pikir masyarakat tentang pentingnya memanfaatkan potensi lokal demi kesejahteraan bersama.



Gambar 3. Ketua Tim dan Anggota didampingi Ibu Kepala Desa Bontomangiri.

Pada Gambar 3, Ketua Tim dan Anggota berfoto bersama setelah memberikan penyuluhan atau penjelasan kepada mitra tentang produk yang akan dibuat disaksikan juga oleh ibu Desa Bontomangiri. Pengolahan biji karet menjadi keripik emping diharapkan dari hasil pembuatan kripik emping ini dapat dikonsumsi sebagai camilan pendamping teh atau kopi dan juga menambah pendapatan ibu-ibu pekerja kebun karet dan masyarakat di Desa Bontomangiri. Disamping itu biji karet yang awalnya hanya sebagai limbah tidak berguna, kini bisa diolah menjadi camilan yang lezat, memiliki nilai ekonomis dan menghasilkan uang.

### **Tahap Pelatihan**

- a. Proses Pembuatan Keripik Emping Biji Karet

Biji karet mentah perlu diolah untuk menghilangkan racun pada proses awal, sehingga kandungan racun di dalam biji karet hilang. Proses penghilangan racun dari biji karet tersebut dilakukan dengan cara direbus, kemudian direndam selama tiga hari untuk menghilangkan racunnya. Setelah melalui tahapan proses tersebut, biji karet yang sudah direbus dan direndam selama tiga hari, selanjutnya bisa diolah dan dibuat berbagai macam makanan, seperti tempe dan kripik.

Siapkan biji karet sebanyak 1 kilogram. Biji karet dicuci bersih untuk menghilangkan kotoran pada kulit biji. Selanjutnya, biji karet dibuang kulitnya dengan cara memecahkannya.



Gambar 4: Biji karet dipecah menjadi dua bagian dan diambil bagian tengah yang menyebabkan racun

Setelah terpisah dari kulitnya, daging biji direndam selama  $1 \times 24$  jam. Setelah direndam, kemudian rebus selama 1 jam. Tiriskan dan biarkan hingga dingin, setelah dingin air rebusan di buang lalu buang bakal daun yang terdapat di dalam biji. Belah biji karet menjadi dua bagian, kemudian buang bagian tengah yang menempel di dalam biji karet. Bagian tengah tersebut yang dapat menyebabkan adanya racun. Rendam biji karet selama 3 hari, selama proses merendam, gantilah air rendaman setiap harinya di pagi hari dan sore hari. Agar biji karet benar-benar bersih dan juga kandungan racun dapat hilang. Setelah 3 hari direndam, tiriskanlah kemudian langsung digoreng ataupun disambal sesuai dengan selera.



Gambar 5: Daging biji buah pohon karet yang sudah diolah



Gambar 6: Emping biji karet yg sudah siap dikonsumsi

### **Proses Pengemasan**

Setelah proses pembuatan kripik emping biji karet selesai selanjutnya diberikan pelatihan pengemasan dan pemberian label. Proses pengemasan ini perlu agar mitra dapat mengetahui wadah yang bagaimana sebaiknya yang digunakan untuk mengemas agar terlihat menarik. Kemasan yang digunakan bisa dari plastik gula yang bening (transparan) atau wadah yang lain (aluminium foil). Setelah pengemasan selesai lalu diberi label. Sebaiknya label didisain dengan tulisan, nama produk dan gambar yang menarik.



Gambar 7 : Kripik Emping Biji Karet ( Kejiret ) yg sudah di kemas

Biji karet memiliki kandungan minyak nabati yang tinggi dan memiliki asam lemak tak jenuh yang tinggi sehingga cocok sebagai bahan baku pembuatan makanan yang sehat. Kegiatan ini melibatkan mitra secara langsung dan disaksikan oleh ibu Kepala Desa Bontomangiri, Kec. Bulukumpa, Kab. Bulukumba mulai dari persiapan, penyediaan sarana tempat pelatihan, sampai terlaksananya kegiatan tersebut. Tanya jawab, diskusi pada waktu pelatihan dan demonstrasi telah dilakukan dalam rangka peningkatan pemahaman dan keterampilan mitra terhadap keberhasilan usaha pengolahan kripik biji karet yang siap dipasarkan. Mitra sangat merespon pelatihan pengolahan kripik emping biji karet ini. Menurut Mitra baru kali ini ada pelatihan dan demonstrasi pembuatan kripik biji karet dan

berjanji akan mempraktekkannya,serta mencoba untuk dipasarkan dilingkungan Desa Bontomangiri, Kec.Bulukumba,Kab.Bulukumba sebagai oleh-oleh.

#### **4. KESIMPULAN**

- a. Setelah program PKM ini dilakukan maka mitra (ibu-ibu pekerja kebun karet yang tergolong pada UKM Masyarakat Bulukumba ) dapat mengetahui bahwa keripik tidak hanya terbuat dari bahan terigu tetapi keripik bisa juga dibuat dari biji karet yang sebelumnya hanya menjadi limbah karena terbuang begitu saja dan sekarang bisa diolah menjadi cemilan berupa kripik biji karet yang mengandung gizi dan bernilai ekonomi.
- b. Keripik Emping biji karet ini dapat dikelola dengan mudah sebagai cemilan yang bergizi dan baru kali ini diadakan di Desa Bontomangiri, Kec.Bulukumba, Kab.Bulukumba.
- c. Keripik Emping biji karet ini selain bermanfaat sebagai cemilan atau makanan ringan dan dapat juga menambah pendapatan ibu-ibu pekerja kebun karet.

#### **5. UCAPAN TERIMAKASIH**

Terima kasih kepada seluruh unsur yang telah membantu menyelesaikan Program Pengabdian Masyarakat Skema Lektor di LPkM ini khususnya kepada pimpinan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muslim Indonesia dalam hal ini yakni bapak Prof. Dr. Mursalim Laekkeng selaku dekan dan Bapak Prof. Dr. H Dirgahayu Lantara, ST, M.Eng, selaku Ketua LPkM UMI. Kemudian ucapan terima kasih kepada seluruh unsur dan rekan yang telah banyak memberi bantuan baik berupa bantuan moril maupun finansial agar program pengabdian ini dapat terselesaikan.

#### **DAFTAR REFERENSI**

Anon. n.d.-a. "2294-5444-1-SM."

Anon. n.d.-b. "5159-9923-1-SM."

Darul Kamal dan sekitarnya, Kecamatan, Kabupaten Aceh Besar, Provinsi Aceh Imaduddin, Dewi Sartika, Fahri Adrian, and dan Hidayat Syah Putra. n.d. *Analisis Lingkungan Pengendapan Di*. Vol. 02.

Kamase, Jeni. 2022. "ALTERNATIF PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PELATIHAN PEMANFAATAN BIJI KARET SEBAGAI PRODUK OLAHAN EMPING, DI DESA BONTOMANGIRI,KECAMATAN BULUKUMPA, KABUPATEN BULUKUMBA." 7(1). doi: 10.33096.

Murdifin, Imaduddin, Salim Basalamah, Jafar Basalamah, Moh Zulkifli Murfat, Ekomomi dan Bisnis, and Riwayat Artikel. n.d. "STRATEGI PEMASARAN PRODUK ABON IKAN PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA DI KOTA MAKASSAR INFO ARTIKEL ABSTRAK." *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat UNSIQ* 7(1):16–20.

RIVAI, REZA RAMDAN. 2015. "Pengembangan Potensi Biji Karet (*Hevea Brasiliensis*) Sebagai Bahan Pangan Alternatif Di Bengkulu Utara." *Masyarakat Biodiversitas Indonesia*.