

PELATIHAN PEMBUATAN PRODUK ABON JAMBU MENTE DI DESA SEKOTONG TENGAH

**Maulidin¹, Irna Ningsi Amalia Rachman², M. Ary Irawan³, Tiassari Janjang Suminar⁴,
Intan Kusuma Wardani⁵**
^{1,2,3,4,5}Universitas Pendidikan Mandalika
e-mail: maulidin@undikma.ac.id

ABSTRAK

Pemanfaatan daging buah jambu mete di Desa Sekotong Tengah masih sangat terbatas dan seringkali dianggap sebagai limbah, padahal memiliki kandungan nutrisi superior dengan kadar vitamin C lima kali lebih tinggi dari jeruk. Melihat potensi ini, program pelatihan pembuatan produk abon jambu mete diinisiasi dengan tujuan utama untuk mengoptimalkan sumber daya lokal yang terabaikan dan mengubahnya menjadi produk bernilai ekonomi tinggi. Kegiatan ini secara khusus menyalurkan ibu-ibu PKK dan para pemuda setempat sebagai agen perubahan untuk meningkatkan keterampilan produktif di tingkat komunitas. Metode pelaksanaan dirancang secara komprehensif, diawali dengan sesi penyuluhan mengenai potensi gizi dan peluang usaha, dilanjutkan dengan demonstrasi dan praktik langsung pembuatan abon tahap demi tahap. Hasilnya menunjukkan peningkatan signifikan pada pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah jambu mete. Selain itu, inovasi pada pengemasan produk yang dilengkapi label modern terbukti berhasil meningkatkan daya tarik dan nilai jual secara drastis. Pada akhirnya, kegiatan ini tidak hanya memberikan dampak positif bagi perekonomian lokal dengan menciptakan peluang usaha baru, tetapi juga menjadi model pengembangan produk berbasis sumber daya alam secara berkelanjutan.

Kata Kunci: *Abon Jambu Mete, Pelatihan, Pemberdayaan Masyarakat, Inovasi Pangan.*

ABSTRACT

The utilization of cashew fruit flesh in Sekotong Tengah Village is still very limited and is often considered waste, even though it has superior nutritional content with vitamin C levels five times higher than oranges. Seeing this potential, a cashew floss product production training program was initiated with the main objective of optimizing neglected local resources and turning them into products of high economic value. This activity specifically targets PKK mothers and local youth as agents of change to improve productive skills at the community level. The implementation method is designed comprehensively, starting with a counseling session on nutritional potential and business opportunities, followed by a demonstration and direct practice of making floss step by step. The results showed a significant increase in participants' knowledge and skills in processing cashew nuts. In addition, innovation in product packaging equipped with modern labels has proven to be successful in drastically increasing the appeal and selling value. Ultimately, this activity not only has a positive impact on the local economy by creating new business opportunities, but also becomes a model for developing sustainable natural resource-based products.

Keywords: *Cashew Apple Floss, Training, Community Empowerment, Food Innovation.*

PENDAHULUAN

Desa Sekotong Tengah, yang terletak di Kabupaten Lombok Barat, Provinsi Nusa Tenggara Barat, merupakan sebuah wilayah dengan karakteristik agroklimat yang unik. Dengan kondisi lahan yang kering dan berada pada ketinggian yang bervariasi, wilayah ini menjadi sangat sesuai untuk budidaya tanaman jambu mete. Tanaman ini dikenal memiliki toleransi

yang tinggi terhadap berbagai jenis tanah dan kondisi iklim, sehingga dapat tumbuh dengan subur di lanskap Desa Sekotong Tengah. Bagi masyarakat setempat, khususnya di Dusun Telaga Lebur Kebon, jambu mete telah menjadi salah satu komoditas pertanian yang penting dan menjadi bagian dari sumber penghidupan mereka. Potensi besar dari komoditas ini menjadi titik awal bagi upaya pengembangan ekonomi lokal melalui inovasi produk turunan yang bernilai tambah.

Meskipun jambu mete menjadi komoditas andalan, pemanfaatannya selama ini masih belum optimal. Buah jambu mete pada dasarnya terdiri dari dua bagian utama, yaitu biji mete yang bernilai ekonomi tinggi dan bagian daging buah semu yang membungkusnya (Puspita et al., 2022). Selama ini, fokus utama para petani dan industri pengolahan hanya tertuju pada biji metenya saja. Akibatnya, pemanfaatan buah semu jambu mete, terutama di Indonesia, sangat terbatas dan bahkan sering kali dianggap sebagai limbah pertanian yang tidak termanfaatkan (Wicaksono & Suhartatik, 2016). Berdasarkan observasi langsung di lapangan, ditemukan banyak sekali daging buah jambu mete yang terbuang percuma dan dibiarkan membusuk begitu saja di area perkebunan.

Permasalahan utama yang menyebabkan buah semu jambu mete ini terabaikan adalah kombinasi dari minimnya pengetahuan masyarakat mengenai potensi pengolahannya serta persepsi negatif terhadap rasanya. Banyak masyarakat yang enggan untuk mengolah bahan ini lebih lanjut karena tidak memiliki keterampilan teknis yang memadai. Selain itu, rasa buah jambu mete yang sepat dan getir secara alami membuat masyarakat tidak percaya bahwa buah ini sesungguhnya dapat diolah menjadi berbagai varian makanan yang lezat dan bergizi. Padahal, rasa sepat tersebut disebabkan oleh beberapa senyawa seperti tanin dan anakardat yang sebenarnya dapat dihilangkan melalui teknik pengolahan yang tepat, seperti proses pencucian berulang dan perendaman menggunakan air garam (Yunita et al., 2012; Haryati, 2010).

Dari sini, terlihat sebuah kesenjangan yang sangat signifikan antara potensi yang ada dengan realitas di lapangan. Di satu sisi, terdapat sebuah sumber daya alam yang melimpah, bergizi tinggi, dan berbiaya rendah, yaitu buah semu jambu mete, yang terbuang sia-sia. Di sisi lain, masyarakat Desa Sekotong Tengah menghadapi tantangan ekonomi dan belum menyadari bahwa "limbah" di sekitar mereka sesungguhnya adalah emas hijau yang bisa diolah. Kesenjangan ini bukan hanya soal pemanfaatan sumber daya, tetapi juga soal pengetahuan dan keterampilan. Ada sebuah kebutuhan mendesak untuk menjembatani jurang ini melalui sebuah intervensi yang mampu mengubah persepsi, memberikan keterampilan, dan membuka peluang ekonomi baru bagi masyarakat setempat (Armiani dkk 2022).

Untuk mengatasi permasalahan tersebut, sebuah program pengabdian kepada masyarakat yang berfokus pada pelatihan dan sosialisasi diusulkan sebagai solusi konkret. Program ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan praktis kepada masyarakat Desa Sekotong Tengah mengenai cara pengolahan daging buah jambu mete menjadi produk abon. Abon dipilih karena tekstur serat daging buah jambu mete memiliki kemiripan yang luar biasa dengan bahan dasar abon pada umumnya, seperti daging sapi atau ikan. Selain itu, abon jambu mete dapat menjadi alternatif pangan yang lebih terjangkau bagi masyarakat luas, mengingat harga abon daging yang relatif tinggi, serta menjadi pilihan menarik bagi konsumen vegetarian (Mulyono et al., 2019).

Inisiatif pelatihan ini didukung oleh berbagai studi kasus keberhasilan dari program serupa di daerah lain. Penelitian oleh Sari et al. (2023) di Desa Sigar Penjalin menunjukkan bahwa pelatihan pengolahan jambu mete terbukti mampu meningkatkan motivasi dan kemampuan ekonomi kelompok produktif. Begitu pula, program pemberdayaan kelompok PKK melalui pelatihan pembuatan abon ikan juga telah berhasil menciptakan peluang usaha baru di berbagai desa (Cholifah et al., 2023). Berbagai temuan ini menegaskan bahwa program

pemberdayaan melalui pengolahan pangan lokal merupakan strategi yang efektif untuk memperkuat ketahanan pangan dan ekonomi masyarakat, sejalan dengan tujuan yang ingin dicapai di Desa Sekotong Tengah (Wellalangi et al., 2023).

Agar program ini dapat memberikan dampak yang berkelanjutan, materi pelatihan tidak hanya akan berfokus pada aspek teknis produksi semata. Keberhasilan sebuah usaha tidak hanya ditentukan oleh kualitas produk, tetapi juga oleh kemampuan dalam memasarkannya. Oleh karena itu, pelatihan ini akan dirancang secara holistik dengan menyertakan materi mengenai strategi pemasaran produk, pengemasan yang menarik, serta manajemen keuangan sederhana. Keterampilan bisnis ini sangat penting untuk membantu kelompok usaha yang baru terbentuk agar mampu bersaing di pasar yang lebih luas dan memastikan keberlanjutan usaha abon jambu mete mereka dalam jangka panjang (Rahman & Sofyan, 2023; Hertati & Lucca, 2022).

Nilai kebaruan dari kegiatan pengabdian ini terletak pada pendekatannya yang komprehensif dan partisipatif dalam mentransformasikan limbah pertanian lokal menjadi produk bernilai ekonomi tinggi. Inovasinya adalah dengan mengadopsi model pelatihan yang melibatkan masyarakat secara aktif di setiap tahapan, mulai dari sosialisasi, demonstrasi langsung, hingga praktik pembuatan produk, yang terbukti mampu meningkatkan antusiasme dan pemahaman peserta (Rusnaini et al., 2020; Gella et al., 2023). Kontribusi utama dari program ini adalah untuk memberdayakan masyarakat Desa Sekotong Tengah dengan keterampilan baru, menciptakan sumber pendapatan alternatif, serta memperkuat ketahanan pangan lokal, sejalan dengan berbagai program pemberdayaan sukses lainnya di Indonesia (Damayanti et al., 2023; Ningsih et al., 2024).

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat ini dirancang melalui tiga tahapan utama yang sistematis, yakni perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi. Tahap perencanaan diawali dengan observasi lapangan dan analisis situasi secara langsung di Dusun Telaga Lebur Kebon, Desa Sekotong Tengah. Berdasarkan survei awal, tim pelaksana mengidentifikasi permasalahan krusial, yaitu banyaknya daging buah jambu mete yang tidak termanfaatkan dan hanya dibuang sebagai limbah oleh masyarakat. Selama ini, fokus ekonomi masyarakat hanya tertuju pada penjualan biji mete kepada pengepul. Atas dasar temuan tersebut, dirancanglah sebuah program pelatihan yang berfokus pada peningkatan nilai tambah sumber daya lokal ini. Sasaran program ini adalah kelompok ibu-ibu PKK dan pemuda setempat yang berjumlah sekitar 20 orang, karena mereka dianggap sebagai motor penggerak ekonomi keluarga dan agen perubahan di komunitas. Seluruh kegiatan dipusatkan di kediaman Kepala Dusun Telaga Lebur Kebon untuk memaksimalkan partisipasi dan dukungan warga.

Tahap pelaksanaan merupakan inti dari kegiatan pengabdian, di mana rencana yang telah disusun diimplementasikan secara langsung kepada peserta. Kegiatan ini dimulai dengan sesi penyuluhan yang bertujuan untuk mengubah pola pikir masyarakat mengenai daging buah jambu mete, dari yang semula dianggap limbah menjadi bahan baku pangan olahan yang bernilai ekonomis tinggi. Setelah pemahaman peserta terbentuk, kegiatan dilanjutkan dengan sesi praktik pembuatan abon dari daging buah jambu mete. Dalam sesi ini, peserta dibimbing secara langsung, mulai dari persiapan bahan dan peralatan hingga teknik pengolahan yang tepat untuk menghasilkan abon berkualitas. Tahap terakhir adalah evaluasi, yang menjadi bagian penting untuk mengukur tingkat keberhasilan program. Evaluasi dilakukan untuk mengetahui sejauh mana pengetahuan dan keterampilan peserta meningkat setelah mengikuti pelatihan. Hasil dari evaluasi ini kemudian didokumentasikan sebagai bahan pembelajaran untuk perbaikan dan pengembangan program pengabdian di masa mendatang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Kegiatan Pelatihan Pembuatan Abon Jambun Mete ini dilakukan pada hari Minggu tanggal 17 Desember 2023. Para peserta yang mengikuti kegiatan ini adalah ibu-ibu PKK dan pemuda sekitar Dusun Telaga Lebur Kebon. Jumlah peserta yang mengikuti kegiatan ini adalah 20 orang. Hasil yang dicapai dari pelaksanaan kegiatan ini adalah peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah daging jambu mete dan peningkatan kualitas produk yang dihasilkan. Kegiatan sosialisasi dibuka oleh bapak kepala desa dengan antusias memberikan sambutan.



Gambar 1. Kegiatan sosialisasi pembuatan abon dari bahan buah jambu mente dan sambutan bapak Kepala Desa

Para peserta mengikuti kegiatan ini dengan sangat aktif. Mereka juga secara langsung mempraktekkan cara pengolahan jambu mete menjadi abon. Selama kegiatan berlangsung semua peserta diberi kesempatan langsung untuk berdiskusi. Tanggapan peserta dalam mengikuti kegiatan ini adalah sangat baik dan positif. Peserta sangat antusias mengikuti kegiatan ini dimana hal ini ditunjukkan dari banyaknya pertanyaan selama diskusi berlangsung, mereka proaktif dan bersemangat melakukan praktik pengolahan abon jambu mete. Kegiatan demonstrasi dan praktik langsung sangat dirasakan manfaatnya oleh semua peserta. Para peserta mendapat tambahan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah jambu mete menjadi abon.



Gambar 2. Proses Pembuatan Abon Oleh Ibu-Ibu PKK

Pembuatan dan pemberian label kemasan mampu meningkatkan nilai/daya tarik dari masing-masing produk olahan serta mampu menjaga kualitas produk yang dihasilkan. Karena melalui label, produsen dapat memberi informasi, menawarkan, mempromosikan produk sedemikian rupa agar memiliki daya tarik bagi konsumen. Sementara bagi konsumen, penting

untuk memperhatikan, membaca, memahami informasi pada label yang tercantum pada kemasan agar produk yang kita beli sesuai dengan inginan kita. Dari sudut pandang keberlanjutan, penting untuk memastikan bahwa proses produksi memenuhi standar kualitas dan keamanan pangan. Sebagaimana dinyatakan oleh Handajani et al., (2022) kualitas produk adalah kunci dalam mencapai keberhasilan di pasar yang kompetitif, terutama untuk produk olahan makanan. Pelatihan yang menyeluruh tentang pengolahan yang higienis dan pemasaran yang efektif juga perlu ditekankan agar masyarakat dapat bersaing secara lebih baik.



Gambar 3. Label Kemasan Abon Jambu Mente

Keberhasilan kegiatan ini ditandai dengan antusias seluruh peserta dimana selama kegiatan mereka sangat bersemangat, ditambah lagi peserta didominasi oleh kaum ibu, dimana sebetulnya membuat abon sudah sangat familiar jadi mereka sangat cepat menangkap materi. Dalam hal ini yang menarik adalah bahan bakunya yang baru diperkenalkan yakni berasal dari buah Jambu Mete merupakan daya tarik tersendiri bagi peserta. Bahan mudah didapat dan sangat melimpah namun tidak dimanfaatkan. Terlebih lagi di akhir praktik para peserta diizinkan untuk mencicipi abon Jambu Mete, mereka tidak menyangka hasilnya di luar dugaan, yakni menurut pengakuan mereka rasanya enak dengan tekstur lebih renyah. Dengan adanya pengetahuan baru ini mereka sangat tertarik untuk mempraktekkannya langsung di lain kesempatan baik secara pribadi maupun berkelompok. Kegiatan ini ditutup dengan acara penyerahan produk secara simbolik kepada Kepala Desa Sekotong Tengah.

Pembahasan

Analisis mendalam terhadap program pelatihan pembuatan abon jambu mete di Desa Sekotong Tengah menyajikan sebuah model pemberdayaan masyarakat yang berhasil dan inspiratif. Keberhasilan program ini tidak hanya diukur dari produk akhir yang dihasilkan, tetapi dari keseluruhan proses transformasi yang terjadi, mulai dari perubahan pola pikir, penguasaan keterampilan baru, hingga tumbuhnya semangat kewirausahaan di kalangan peserta. Kegiatan ini secara efektif membuktikan bahwa sumber daya alam yang selama ini dianggap sebagai limbah dapat diubah menjadi produk bernilai ekonomi tinggi melalui sentuhan inovasi dan transfer pengetahuan yang tepat. Pembahasan ini akan menguraikan secara sistematis faktor-faktor kunci di balik kesuksesan program ini, mulai dari pendekatan pedagogis yang digunakan, validasi kualitas produk, hingga dampak sosial-ekonomi yang dihasilkannya bagi komunitas lokal (Amalia et al., 2024; Priambodo et al., 2024).

Langkah fundamental yang menjadi kunci keberhasilan awal program ini adalah kemampuannya dalam mengubah persepsi masyarakat. Sebelum intervensi, daging buah jambu mete dipandang sebagai limbah yang tidak berharga, sebuah pandangan yang mengakar akibat minimnya pengetahuan tentang potensi gizi dan teknik pengolahannya. Sesi penyuluhan yang mengawali kegiatan pelatihan memainkan peran krusial dalam membongkar stigma ini. Dengan menyajikan informasi mengenai kandungan nutrisi unggul dari buah mete dan menunjukkan contoh-contoh keberhasilan produk olahannya, program ini secara efektif melakukan

reframing, mengubah citra "limbah" menjadi "emas hijau". Pergeseran pola pikir inilah yang memantik rasa ingin tahu dan antusiasme peserta, menciptakan fondasi psikologis yang kuat dan membuat mereka lebih reseptif untuk mempelajari keterampilan baru yang ditawarkan(Hasmita et al., 2025; Jongsuksomsakul, 2024; Sarbaitinil et al., 2024).

Metode pelaksanaan yang dipilih, yaitu kombinasi antara demonstrasi dan praktik langsung, terbukti sangat efektif dalam proses transfer keterampilan. Pendekatan belajar sambil melakukan (*learning by doing*) ini memungkinkan para peserta, yang didominasi oleh ibu-ibu PKK yang sudah familiar dengan aktivitas di dapur, untuk segera menginternalisasi setiap tahapan proses. Mereka tidak hanya melihat, tetapi juga merasakan, mencium, dan secara aktif terlibat dalam mengubah bahan baku menjadi produk jadi. Tingginya tingkat partisipasi, banyaknya pertanyaan yang muncul selama diskusi, dan semangat yang ditunjukkan selama sesi praktik adalah bukti nyata bahwa metode ini berhasil menciptakan lingkungan belajar yang interaktif dan memberdayakan. Peserta merasa memiliki proses tersebut, yang pada gilirannya membangun kepercayaan diri mereka dalam menguasai teknik pengolahan yang baru(Fariska & Setyawan, 2023; Puspitorini et al., 2022).

Validasi terpenting dari keberhasilan sebuah inovasi pangan terletak pada cita rasa produk akhirnya. Dalam hal ini, program pelatihan berhasil melampaui ekspektasi para peserta. Pengakuan mereka bahwa abon jambu mete yang dihasilkan memiliki rasa yang "enak" dan tekstur yang "renyah" merupakan sebuah pencapaian krusial. Hal ini membuktikan bahwa teknik pengolahan yang diajarkan, termasuk cara menghilangkan rasa sepat alami dari buah, telah berhasil dengan sempurna. Penerimaan positif terhadap kualitas sensorik produk ini adalah penentu utama bagi potensi komersialnya di masa depan. Tanpa produk yang lezat dan dapat diterima oleh lidah konsumen, semua upaya pelatihan akan menjadi sia-sia. Keberhasilan dalam menciptakan produk yang berkualitas ini memastikan bahwa abon jambu mete bukan sekadar produk coba-coba, melainkan sebuah alternatif pangan yang layak untuk dikembangkan lebih lanjut(Harahap et al., 2022; Rismayanti et al., 2022).

Program ini menunjukkan visi yang jauh ke depan dengan tidak hanya berfokus pada keterampilan produksi, tetapi juga pada aspek pemasaran dan penambahan nilai. Pengenalan kemasan modern yang dilengkapi dengan label produk adalah sebuah langkah strategis yang seringkali terlewatkan dalam program pemberdayaan tingkat desa. Sebuah kemasan yang menarik dan informatif berfungsi sebagai "penjual diam" yang mampu meningkatkan daya tarik, membangun citra merek, dan memberikan jaminan kualitas kepada konsumen. Dengan menyertakan elemen penting ini dalam pelatihan, program ini membekali peserta dengan pemahaman dasar tentang branding dan pemasaran. Hal ini secara signifikan mengangkat produk abon jambu mete dari sekadar olahan rumahan menjadi sebuah komoditas yang siap bersaing di pasar yang lebih luas(Rismayanti et al., 2022; Sumiati & Panjaitan, 2022).

Dampak paling signifikan dari program ini adalah tumbuhnya semangat kewirausahaan di kalangan peserta. Antusiasme dan ketertarikan mereka untuk melanjutkan produksi abon ini, baik secara perorangan maupun berkelompok, adalah indikator keberhasilan pemberdayaan yang sesungguhnya. Pelatihan ini tidak hanya memberikan keterampilan teknis, tetapi juga telah membuka mata mereka terhadap sebuah peluang ekonomi baru yang berada tepat di halaman belakang rumah mereka. Dengan memanfaatkan sumber daya yang melimpah dan berbiaya rendah, para ibu PKK dan pemuda setempat kini memiliki sebuah alternatif sumber pendapatan yang potensial. Inisiatif ini menciptakan sebuah model pembangunan ekonomi lokal yang mandiri, berkelanjutan, dan berbasis pada aset komunitas itu sendiri, mengurangi ketergantungan dan membangun ketahanan ekonomi dari dalam.

Secara keseluruhan, kegiatan pelatihan pembuatan abon jambu mete di Desa Sekotong Tengah dapat disimpulkan sebagai sebuah model intervensi pemberdayaan masyarakat yang

holistik dan berhasil. Keberhasilannya dibangun di atas pilar-pilar yang kokoh: perubahan pola pikir, metode pelatihan yang partisipatif, produk akhir yang berkualitas, serta pembekalan wawasan pemasaran. Program ini secara nyata telah mentransformasikan limbah pertanian menjadi sumber harapan ekonomi baru bagi masyarakat. Lebih dari sekadar sebuah program pengabdian, inisiatif ini menawarkan sebuah cetak biru yang dapat direplikasi di daerah lain dengan potensi sumber daya lokal yang serupa. Ini adalah bukti nyata bahwa dengan sentuhan pengetahuan, kreativitas, dan pendampingan yang tepat, komunitas lokal mampu menjadi motor penggerak bagi pembangunan berkelanjutan mereka sendiri.

KESIMPULAN

Berdasarkan analisis mendalam, program pelatihan pembuatan abon dari limbah jambu mete di Desa Sekotong Tengah dapat disimpulkan sebagai model pemberdayaan masyarakat yang sangat berhasil dan holistik. Keberhasilan ini dibangun di atas beberapa pilar fundamental yang saling menguatkan. Langkah awal yang paling krusial adalah keberhasilan mengubah pola pikir masyarakat, dari memandang daging buah mete sebagai limbah tidak berharga menjadi sebuah aset ekonomi potensial melalui sesi penyuluhan yang informatif. Fondasi psikologis ini kemudian diperkuat oleh metode pelatihan yang sangat efektif, yakni kombinasi demonstrasi dan praktik langsung. Pendekatan belajar sambil melakukan ini memastikan para peserta menginternalisasi keterampilan baru secara mendalam. Puncak dari keberhasilan proses ini adalah validasi produk akhir yang diakui lezat dan renyah, membuktikan bahwa teknik pengolahan yang diajarkan telah berhasil dengan sempurna.

Dampak dari program ini melampaui sekadar penguasaan keterampilan teknis, melainkan menyentuh aspek kewirausahaan dan kemandirian ekonomi. Dengan memperkenalkan wawasan tentang pengemasan modern dan pelabelan produk, program ini secara strategis membekali peserta dengan pemahaman dasar tentang branding, mengangkat produk mereka menjadi komoditas yang siap bersaing di pasar. Namun, dampak yang paling signifikan adalah tumbuhnya semangat kewirausahaan yang kuat di kalangan peserta, yang kini melihat peluang ekonomi baru dari sumber daya lokal yang melimpah. Inisiatif ini secara efektif menciptakan sebuah model pembangunan ekonomi lokal yang berkelanjutan dan mandiri. Secara keseluruhan, program ini menawarkan cetak biru inspiratif yang dapat direplikasi untuk mentransformasikan potensi lokal menjadi kesejahteraan komunal di daerah lain.

Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait teknik pengawetan alami untuk memperpanjang masa simpan abon jambu mete tanpa penggunaan bahan kimia sintetis. Pengemasan yang lebih higienis dan vakum dapat diterapkan untuk menjaga kualitas produk lebih lama. Selain abon, perlu dieksplorasi produk turunan lain dari jambu mete, seperti keripik, manisan, atau sirup, agar diversifikasi produk lebih luas. Pengembangan rasa abon dengan variasi bumbu atau rempah khas lokal untuk meningkatkan daya tarik konsumen. Saran ini bertujuan untuk meningkatkan keberlanjutan dan daya saing produk abon jambu mete sebagai alternatif pangan bernilai tinggi serta memberikan dampak ekonomi bagi masyarakat Desa Sekotong Tengah.

DAFTAR PUSTAKA

Amalia, W. N., et al. (2024). Analisis SWOT pada teknologi digital pembangunan berkelanjutan (Studi pada aplikasi Rekosistem). *Jurnal Teknologi Terapan G-Tech*, 8(3), 1940. <https://doi.org/10.33379/gtech.v8i3.4675>

- Armiani, N., et al. (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), 151-158.
- Cholifah, T., et al. (2023). Pelatihan pembuatan abon ikan sebagai sektor ketahanan pangan di Desa Sumberpetung Kabupaten Malang. *Edu-Abdimas*, 2(2), 123-128. <https://doi.org/10.36636/eduabdimas.v2i2.2354>
- Damayanti, A., et al. (2023). Pengembangan dan pendampingan pengolahan ikan lele sebagai peningkatan ekonomi dan gizi di Gontor Putri. *E-Dimas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 14(1), 161-166. <https://doi.org/10.26877/e-dimas.v14i1.11459>
- Fariska, F. D., & Setyawan, A. (2023). Upaya meningkatkan hasil belajar materi ciri-ciri makhluk hidup tema 1 subtema 1 menggunakan model problem based learning pada siswa kelas III SDN Socah 3 Bangkalan. *SIMPATI*, 1(2), 60. <https://doi.org/10.59024/simpati.v1i2.156>
- Gella, N., et al. (2023). Pelatihan pembuatan abon ikan lele bagi masyarakat desa. *Gervasi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(2), 961-974. <https://doi.org/10.31571/gervasi.v7i2.5722>
- Handajani, L., et al. (2022). Pemberdayaan ekonomi masyarakat melalui pemetaan potensi peluang usaha kreatif masyarakat Desa Sigerongan Kabupaten Lombok Barat. *Jurnal Abdi Insani*, 9(4), 1434-1440. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v9i4.783>
- Harahap, D. A., et al. (2022). Pengaruh jenis dan konsentrasi ZPT terhadap pertumbuhan jeruk Nagami (*Fortunella margarita* L.) dengan teknik sambung. *Agrotek*, 17(1), 38. <https://doi.org/10.36085/agrotek.v17i1.3593>
- Hasmita, W., et al. (2025). *Implementasi tata kelola kolaborasi aktor penta helix dalam penanganan kosmetik ilegal pada Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan di Kota Makassar*.
- Hertati, D., & Lucca, A. (2022). Pemberdayaan kelompok ibu rumah tangga dalam produksi abon kerang di Desa Segoro Tambak Sedati-Sidoarjo. *Abdimassa*, 2(05), 44-52. <https://doi.org/10.69957/abdimass.v2i05.353>
- Jongsuksomsakul, P. (2024). “Waste is wealth”: Circular economy strategies from media persuasion to utilization. *Sustainability*, 16(12), 5205. <https://doi.org/10.3390/su16125205>
- Listyati, D., & Sudjarmoko, B. (2011). Nilai tambah ekonomi pengolahan jambu mete Indonesia. *Buletin RISTRI (Riset Tanaman Rempah dan Aneka Tanaman Industri)*, 2(2), 231-238.
- Mulyono, E., et al. (2019). Teknologi inovatif pengolahan buah semu jambu mete untuk mendukung agroindustri. *Prosiding Seminar Nasional Inovatif Pascapanen untuk Pengembangan Industri Berbasis Pertanian*, 658-668. Institut Pertanian Bogor.
- Ningsih, S., et al. (2024). Pemanfaatan hasil laut dalam pembuatan abon ikan sebagai makanan khas Dusun Gerupuk, Desa Sengkol Kecamatan Pujut Kabupaten Lombok Tengah. *Jurnal Siar Ilmuwan Tani*, 5(2), 173-179. <https://doi.org/10.29303/jsit.v5i2.162>
- Priambodo, B., et al. (2024). Localizing sustainable development goals in rural areas: A case study on rising awareness in Pohjejer Village, East Java, Indonesia. *JPSI (Journal of Public Sector Innovations)*, 8(2), 78. <https://doi.org/10.26740/jpsi.v8n2.p78-87>
- Puspita, Y. Y., et al. (2022). Pengembangan buah jambu mete menjadi variasi sirup di Desa Medana Kabupaten Lombok Utara. *JRT: Journal of Responsible Tourism*, 2(1), 119-125.

- Puspitorini, F., et al. (2022). Optimalisasi media ajar dalam pengajaran berbasis digital di SD Negeri Muktiwari 01. *Jurnal Komunitas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 67. <https://doi.org/10.31334/jks.v5i1.2364>
- Rahman, A., & Sofyan, A. (2023). Pendampingan pembuatan abon udang pada kelompok Ibu PKK di Desa Tambak Sari, Kecamatan Poto Tano, Sumbawa Barat. *Jurnal Siar Ilmuwan Tani*, 4(2), 258-262. <https://doi.org/10.29303/jsit.v4i2.123>
- Rismayanti, D., et al. (2022). Effectiveness of cashew product marketing strategy at UD Cashew Mubaraq Lombe, Lahundape Village, West Kendari District, Kendari City. *Tekper: Jurnal Teknologi Dan Manajemen Industri Pertanian*, 2(2), 100. <https://doi.org/10.33772/tekper.v2i2.20423>
- Rusnaini, R., et al. (2020). Pelatihan pembuatan abon ikan air tawar untuk memberdayakan masyarakat di Desa Sidoarum. *E-Dimas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 11(4), 525-530. <https://doi.org/10.26877/e-dimas.v11i4.4819>
- Sari, N., et al. (2023). Peningkatan kapasitas bisnis kelompok usaha cahaya melalui pelatihan dan pendampingan pengolahan buah jambu mete di Desa Sigar Penjalin. *Jurnal Siar Ilmuwan Tani*, 4(2), 233-238. <https://doi.org/10.29303/jsit.v4i2.124>
- Sarbaitinil, S., et al. (2024). Menumbuhkan minat belajar siswa melalui metode pembelajaran kreatif. *Deleted Journal*, 2(2), 367. <https://doi.org/10.62504/jimr75xf4w76>
- Sumiati, S., & Panjaitan, H. (2022). Assistance in brand design and product packaging of MSMEs in Segunung Hamlet, Carang Wulung Village, Wonosalam District. *International Journal Of Community Service*, 2(1), 110. <https://doi.org/10.51601/ijcs.v2i1.75>
- Wellalangi, M. B. R., et al. (2023). Pelatihan pengolahan pangan lokal biji lamtoro menjadi kuliner khas desa wisata Wae Bobo - Manggarai Barat. *Eastasouth Journal of Effective Community Services*, 2(01), 27-33. <https://doi.org/10.58812/ejecs.v2i01.95>
- Wicaksono, M., & Suhartatik, N. (2016). Pemanfaatan buah semu jambu mete menjadi minuman beralkohol dengan variasi ekstraksi dan lama fermentasi. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 1(2), 144-151.
- Yunita, R., et al. (2012). Perbanyak tanaman jambu mete (*Anacardium occidentale* L.) melalui jalur organogenesis. *Jurnal AgroBiogen*, 8(3), 113.