Journal of Community Dedication e-ISSN: 2808-8204
Vol. 5 No. 1 November 2025, hal., 134-140

KBPM UNIVERSITAS TRIBUANA KALABAHI TAHUN 2025: TRANSFORMASI PRODUK MINYAK KEMIRI UNGGULAN DESA KAMAIFUI

Melki I. Puling Tang
Program Studi Matematika Universitas Tribuana Kalabahi
melkipulingtang@gmail.com

Abstrak

Kemiri adalah salah satu produk pertanian yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan dengan optimal. Hal ini sangat dipengaruhi oleh terbukanya pasar kemiri yang berkaitan dengan meningkatnya kebutuhan konsumsi kemiri, baik di dalam negeri maupun di luar negeri. Tanaman kemiri memiliki banyak kegunaan, seperti digunakan oleh masyarakat untuk merangsang pertumbuhan rambut, menyembuhkan luka pada kulit, diare, asma, dan meningkatkan efek analgesik, tetapi bagian tanaman dengan nilai ekonomis tertinggi adalah biji kemiri. Metode pelaksanaan kegiatan yang diterapkan untuk meningkatkan kualitas produk masyarakat dalam produksi minyak kemiri dengan tiga pendekatan, yaitu pengolahan, pembuatan atau perancangan kemasan serta pengemasan, dan pemasaran. Hasil dari pelaksanaan kuliah kerja nyata pemberdayaan masyarakat yang dilakukan oleh mahasiswa KBPM di desa Kamaifui berusaha turut serta dalam mendukung pengembangan produk minyak kemiri untuk meningkatkan kualitas produk masyarakat sebagai sumber pendapatan di desa Kamaifui
Kata Kunci : Kemiri, Minyak Kemiri

Abstract

Candlenut is an agricultural product with significant potential for optimal development. This is greatly influenced by the opening of the candlenut market, which is related to the increasing demand for candlenut consumption, both domestically and internationally. The candlenut plant has many uses, such as stimulating hair growth, healing skin wounds, diarrhea, asthma, and enhancing analgesic effects. However, the part of the plant with the highest economic value is the candlenut seed. The implementation method applied to improve the quality of community products in candlenut oil production involves three approaches: processing, packaging design, and packaging, and marketing. The results of the community empowerment fieldwork program conducted by KBPM students in Kamaifui village attempted to participate in supporting the development of candlenut oil products to improve the quality of community products as a source of income in the village.
Keywords*: Candlenut, Candlenut Oil*

1. Pendahuluan

Tanaman kemiri merupakan salah satu tanaman perkebunan yang dibudidayakan oleh masyarakat Kabupaten Alor. Hasil tanaman kemiri menjadi

andalan untuk mendukung perekonomian masyarakat dalam memenuhi kebutuhan hidup yang membutuhkan biaya cukup besar misalnya pembangunan rumah, pendidikan, kegiatan keagamaan, kegiatan adat istiadat, perkawinan dan lainnya. Sedangkan untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari masyarakat bergantung pada hasil pertanian (padi, jagung, ubiubian, dan hasil pertanian lainnya).

Esse, I., & Riwayani, R. (2021) menyatakan bahwa kemiri merupakan tanaman yang tidak asing lagi di Indonesia, karena kemiri sudah hampir tersebar di seluruh wilayah nusantara dan tumbuh dengan baik. Semua bagian dari tanaman kemiri dapat dimanfaatkan, mulai dari batang, daun, biji dan tempurungnya. Sayangnya pemanfaatan kemiri di Indonesia masih terbatas pada penggunaan tradisional seperti bumbu masak dan obat tradisional. (Arlene dkk, 2010). Padahal kandungan minyak dari biji kemiri tergolong tinggi yaitu 60% dari berat bijinya. Komponen utama penyusun minyak kemiri adalah asam lemak tak jenuh sebesar 86% dan asam lemak jenuh sebesar 14% (Paimin, 1994). Wahyuni, Satri. (2011) menyatakan bahwa Institut Kedokteran Dietary Reference Intakes (DRI) mengatakan bahwa asam lemak tak jenuh dapat mengurangi kolesterol dalam darah dan mengurangi resiko penyakit jantung. Sayangnya pemanfaatan kemiri di Indonesia masih terbatas pada penggunaan tradisional seperti bumbu masak dan obat tradisional. (Arlene dkk, 2010). Tanaman kemiri memiliki banyak manfaat karena hampir semua bagian tanamannya dapat digunakan, tetapi bagian tanaman yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi yaitu biji kemiri. Salah satu cara untuk memanfaatkan biji kemiri adalah dengan mengekstraksi biji kemiri menjadi minyak kemiri, karena biji kemiri mengandung kadar minyak yang tinggi yaitu sekitar 35%-65% (Rahmawati 2022).

2. **Metode**

Metode penelitian yang digunakan yaitu metode observasi partisipatif. Observasi partisipasi adalah salah satu metode pengumpulan data kualitatif yang dilakukan dengan melakukan pengamatan secara dekat dengan sekelompok masyarakat beserta kebiasaan mereka dengan cara melibatkan diri secara intensif atau ikut serta dalam kehidupan mereka sehari-hari dalam waktu yang Panjang (Angrosino, 2007).

Penyiapan Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan berupa buah kemiri tanpa cangkang yang berasal dari kota Medan jenis Aleurites moluccana. Buah kemiri sebanyak 3 kg dibersihkan dari kotorannya. Buah kemiri yang bersih lalu digerus, kemudian dipanaskan dalam oven pada suhu 90oC selama 90 menit (Arlene, 2010).

Ekstraksi Minyak Kemiri

Bubuk kemiri yang sudah dipanaskan lalu dimasukkan ke dalam alat press dengan tekanan 100 kg/cm2 selama 10 menit (Arlene, 2010), minyak kemiri yang keluar ditampung dan simpan ditempat yang rapat. Kemudian ditambahkan dengan NaCl 2,5% sebanyak 500 mL. Lapisan minyak dan air dipisahkan dengan corong pisah dan diambil lapisan minyaknya. Kemudian minyak dibagi menjadi dua dengan volume yang sama. Bagian pertama ditambahkan BHT sebanyak 200 ppm (SNI, 1995) lalu dishaker dengan kecepatan 100 rpm selama 1 jam, sedangkan bagian kedua tidak ditambah BHT dan tidak dishaker. Minyak yang diperoleh disimpan dalam wadah yang tertutup rapat dan terhindar dari kontaminasi langsung dengan sinar matahari dan udara.

3. Hasil dan Pembahasan

Kegiatan Belajar dan Pendampingan Masyarakat (KBPM) Universitas Tribuana Kalabahi 202i di Desa Kamaifui Kabupaten Alor, Provinsi NTT terlaksana dengan sangat baik . Dalam pelaksanaan program-program pengabdian masyarakat berbasis riset potensi Desa, terbangunlah kerja sama dengan aparat Desa dan masyarakat yang ada di Desa Kamaifui. Mahasiswa di berikan kesempatan oleh aparat Desa yang ada untuk menyampaikan program-program KBPM secara langsung di kantor Desa Kamaifui.

Revolusi Kemiri : Dari konsumsi local ke produk Ekspor Transfromasi spektakuler terjadi di Desa Kamaifui ketika masyarakat yang selama ini hanya memanfaatkan kemiri untuk dijual sehari-hari, kini mengolahnya menjadi Minyak kemiri premium berstandar Ekspor. Minggu pertama dimulai dari observasi potensi dan koordinasi dengan perangkat Desa, mengidentifikasi kemiri sebagai komuditas unggulan yang berlimpah namun belum optimal pemanfaatannya. Kegiatan mahasiswa KKN yang berlokasi di Desa Kamaifui yang memiliki salah satu kelompok yang bergelut pada bidang pertanian yaitu Kelompok Masyarakat desa Kamaifui. Mahasiswa melaksanakan kegiatan atau produksi tergantung pada situasi kerja maupun pengemasan yang telah ditentukan oleh Kelompok tersebut.



Gambar 1. Minyak Kemiri desa Kamaifui

Untuk membuat minyak kemiri sederhana, haluskan biji kemiri hingga menjadi pasta, kemudian peras dengan menambahkan sedikit air untuk mendapatkan cairannya, lalu masak cairan tersebut hingga minyak terpisah dari ampasnya. Saring minyak yang sudah terbentuk, lalu dinginkan sebelum disimpan dalam wadah tertutup.

Bahan dan Alat

a. Biji kemiri secukupnya
b. Air secukupnya
c. Blender atau ulekan
d. Panci
e. Saringan kain atau kain bersih
f. Wadah kedap udara

Langkah-langkah Pembuatan

1. **Persiapan Kemiri:** Cuci bersih biji kemiri, buang kulit arinya, lalu keringkan.
2. **Haluskan Kemiri:** Haluskan biji kemiri menggunakan blender atau ulekan hingga menjadi pasta yang halus.
3. **Peras dan Saring Cairan:**
   Masukkan pasta kemiri ke dalam kain saringan, lalu tambahkan sedikit air. Peras sekuat tenaga seperti memeras santan untuk mendapatkan sari kemiri (cairan).
4. **Masak Cairan:** Masak cairan kemiri tersebut dalam panci dengan api kecil sambil terus diaduk.

5. **Tunggu Minyak Muncul:** Masak terus hingga airnya menguap, muncul lapisan minyak, dan ampasnya mengering atau tidak ada lagi air.
6. **Saring Minyak:** Saring kembali campuran tersebut menggunakan kain saringan bersih untuk memisahkan minyak dari ampas.
7. **Simpan Minyak:** Diamkan minyak yang sudah disaring hingga dingin. Setelah dingin, simpan minyak kemiri dalam wadah kaca atau botol kedap udara di tempat yang sejuk dan gelap.

Perlu diketahui bahwa pada pembuatan minyak bisa menambahkan daun pandan untuk memberikan aroma wangi pada minyak kemiri. Proses perebusan dapat memakan waktu cukup lama, jadi bersabarlah untuk mendapatkan minyak yang maksimal. Pastikan semua peralatan yang digunakan bersih untuk menjaga kualitas minyak.

Cara Menggunakan Minyak Kemiri untuk Rambut

1. **Sebagai Kondisioner:**

   Campurkan minyak kemiri dengan santan, lalu oleskan dari batang hingga ujung rambut. Diamkan 3 menit lalu bilas hingga bersih.
2. **Sebagai Masker Rambut:**

   Oleskan minyak kemiri pada kulit kepala dan rambut, pijat perlahan, lalu diamkan minimal 20 menit agar nutrisi meresap. Bilas dengan air dan sampo setelahnya.
3. **Sebagai Serum Rambut:**

   Setelah keramas atau saat rambut setengah kering, oleskan secukupnya pada batang rambut untuk melembapkan dan melindungi dari sinar UV.

Manfaat Lain Minyak Kemiri

1. **Merawat Kulit Kepala:** Mengoleskan minyak kemiri pada kulit kepala yang kering atau sensitif dapat membantu merawatnya.
2. **Mengatasi Jerawat:** Mengandung *flavonoid* yang dapat membasmi bakteri penyebab jerawat pada wajah.
3. **Melembapkan Kulit:** Mampu melembapkan kulit dan melindunginya dari paparan radiasi sinar UV.

4. **Kesimpulan**

a. Terciptanya produk unggulan Minyak kemiri Arloma kamaifui dengan Kemasan menarik. Menarik. Pengembangan produk sabun Herbal sebagai produk pelengkap.
b. Penguatan kapasitas SDM Melalui kegiatan mengajar di SD Kalunan dan SMP N Kamaifui.
c. Terbentuknya kolaborasi solid antara Mahasiswa ,Masyarakat dan pemerintah setempat.

5. Saran

a. Perlu sertifikat Halal dan BPOM Untuk minyak kemiri Guna penetrasi pasar Nasional dan ekspor.
b. Pembentukan Koperasi atau bumdes untuk mengelolah produksi dan pemasaran berkelanjutan
c. Program Latihan digital marketing untuk Program Latihan digital marketing untuk memperluas jangkauan pasar Global.
d. Monitoring dan usaha berkala untuk Usaha
e. Minyak Kemiri

6. **Referensi**

Aimin, F.R. (1994). Kemiri, Budidaya dan Pospek Bisnis. Jakarta : Penebar Swadaya.

Angrosino, M., Doing Ethonograpic and Observation Research, Sage Publications, 2007.

Arlene, A., Suharto. dan Jessica. (2010). *Pengaruh Temperatur dan Ukuran Biji Terhadap Perolehan Minyak Kemiri dengan Penekanan Mekanis*. Makalah disajikan pada Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan" Pengembangan Teknologi Kimia dan Pengolahan SDA Indonesia di Yogyakarta.

Arlane. Ariestya, D.K (2010). *Pengaruh Temperatur dan Ukuran Biji Kemiri Terhadap Perolehan Minyak Kemiri Pada Ekstarksi Biji Kemiri Dengan Penekanan Mekanis. Jurnal Kejuangan.* Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia. Hal F04-2

Esse, I., & Riwayani, R. (2021). Hair balm Minyak Kemiri dalam Mengurangi Rambut Rontok Hazelnut Oil Hair Balm in Reducing Hair Loss, 16(1), 10–15.

Nurtanto, M. (2017). KARAKTERISTIK DAN KONSUMSI BAHAN BAKAR MINYAK SOLAR DENGAN MINYAK KEMIJEN PADA MOTOR DIESEL, 1(2), 117–124.

Rahmawati, Dian. 2022. *Sosialisasi Pengelolaan dan Pemanfaatan Minyak Kemiri Untuk Kesehatan Rambut Masayarakat Desa Sopu*. Jurnal Altifani: Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat. Vol 2. No 3. Hal 277-284.

Wahyuni, Satri. (2011). *Kinetika Reaksi Oksidasi dan Pengaruh Penambahan Antioksian α-Tokoferol terhadap Kualitas Minyak Biji Ketapang (Terminalia catappa Linn).* Skripsi Jurusan Kimia FMIPA Universitas Sriwijaya. Tidak dipublikasikan. Palembang: Universitas Sriwijaya.

Winarno, F.G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta*: Gramedia Pustaka Utama.