



Inovasi Usaha Produktif Berbahan Baku Jengkol untuk Meningkatkan Kesejahteraan Keluarga di Desa Tilahan

Azwar Rizaldy

UIN Antasari Banjarmasin,
Kalimantan Selatan,
Indonesia

Halimatus Sa'diyah

UIN Antasari Banjarmasin,
Kalimantan Selatan,
Indonesia

Husnul Khatimah

UIN Antasari Banjarmasin,
Kalimantan Selatan,
Indonesia

Muhammad Rizqy

UIN Antasari Banjarmasin,
Kalimantan Selatan,
Indonesia

Rayhanah

UIN Antasari Banjarmasin,
Kalimantan Selatan,
Indonesia

Renny Andhini

UIN Antasari Banjarmasin,
Kalimantan Selatan,
Indonesia

Selfiriyanti

UIN Antasari Banjarmasin,
Kalimantan Selatan,
Indonesia

Mariani*

UIN Antasari Banjarmasin,
Kalimantan Selatan,
Indonesia

*Corresponding Author

Email: mariani@uin-antasari.ac.id

Genesis Artikel

Received : 30 Oktober 2023

Revised : 19 September 2023

Accepted : 29 Desember 2023

Publish : 29 Desember 2023

Abstrak

Sebagai salah satu makanan yang digemari masyarakat Indonesia, jengkol dapat dijual dengan harga yang cukup tinggi. Adapun penjualan jengkol di Desa Tilahan sendiri belum mencapai hasil maksimal karena berbagai kendala misalnya jalur distribusi yang sulit serta produknya yang hanya berupa jengkol mentahan. Tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini yaitu mengembangkan usaha produktif pada jengkol untuk meningkatkan kesejahteraan keluarga di Desa Tilahan. Pengabdian masyarakat ini menggunakan metode ABCD (*Asset Based Community driven Development*) dengan sasaran yang difokuskan pada masyarakat Desa Tilahan di RT.01 dan RT.02 pada Bulan Oktober 2022. Kegiatan ini menghasilkan solusi berupa rancangan pengolahan produk jengkol setengah matang, penjualan, pendistribusian dan pengiklannya agar dapat menjangkau pasar yang lebih luas dan menghasilkan keuntungan yang lebih tinggi. Adapun penjualan dapat dilakukan baik melalui media sosial secara *online* maupun melalui distribusi secara langsung ke toko maupun pasar di berbagai tempat.

Kata Kunci: jengkol; usaha produktif; kesejahteraan keluarga

Abstract

As one of the foods that is popular with Indonesian people, jengkol can be sold at quite a high price. Meanwhile, sales of jengkol in Tilahan Village itself have not achieved maximum results due to various obstacles, for example difficult distribution channels and the product only being raw jengkol. The aim of this community service activity is to develop productive businesses in Jengkol to improve the welfare of families in Tilahan Village. This community service uses the ABCD (*Asset Based Community Driven Development*) method with a target focused on the Tilahan Village community in RT.01 and RT.02 in October 2022. This activity produces a solution in the form of a design for processing semi-ripe jengkol products, sales, distribution and advertising so that it can reach a wider market and generate higher profits. Sales can be made either through online social media or through direct distribution to shops and markets in various places

Key Words: jengkol; productive business; family welfare

Cara Mensitasi :

Rizaldy, A., Sa'diyah, H., Khatimah, H., Rizqy, M., Rayhanah., Andhini, R., Selfiriyanti, Mariani. (2023). Inovasi Usaha Produktif Berbahan Baku Jengkol untuk Meningkatkan Kesejahteraan Keluarga di Desa Tilahan. *Jalujur: Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 2(2), 97-102.



This is an open access article under the CC-BY License
(<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>)

Pendahuluan

Jengkol atau yang disebut juga jering memiliki nama latin *Archidendron pauciflorum*, merupakan jenis tanaman yang banyak ditemukan di Asia Tenggara, termasuk di Indonesia (Agustinur dkk., 2023). Tanaman ini merupakan tanaman musiman yang belum dibudidayakan dan seringkali ditemukan di hutan-hutan, lereng-lereng pegunungan bukit barisan (Mohamad Haifan, 2021). Adapun tanaman jengkol yang ada di kebun warga pada umumnya merupakan tanaman yang tumbuh secara tidak sengaja, yang biasanya berasal dari biji jengkol yang dibuang atau jatuh secara tidak sengaja saat dibawa oleh monyet.

Dengan rasanya yang unik dan mampu menggugah selera, jengkol menjadi salah satu makanan yang digemari masyarakat Indonesia, baik dimasak semur atau dijadikan lalapan. Di samping itu, jengkol pun berpotensi menjadi obat untuk penyakit kanker (Pasla, 2023). Jengkol juga memiliki banyak manfaat diantaranya, kaya akan karbohidrat, protein, vitamin kalsium, alkaloid, minyak atsiri, steroid, glikosida dan lain-lain. Sejak tahun 1970, telah dilakukan lebih dari 20 uji laboratorium yang berhasil mengungkap bahwa jengkol dapat membasmi sel-sel ganas dari 12 jenis kanker termasuk kanker usus, payudara, prostat, paru-paru dan pankreas (Diana, 2023; Restuti dkk., 2022).

Selain itu, jengkol juga bermanfaat untuk menyembuhkan berbagai penyakit seperti mengatur gula darah; meningkatkan sistem kekebalan tubuh; sumber protein berkualitas; menyediakan zat besi; menjaga kesehatan tulang; menurunkan resiko penyakit jantung, dan membantu pencernaan (Pasla, 2023). Banyak manfaat yang diperoleh dari jengkol, mulai dari buahnya hingga ampas kulit jengkol. Buah jengkol Kandungan unsur hara yang melimpah dapat menjadikan jengkol sebagai pestisida alami (Agustinur dkk., 2023; Irawati dkk., 2023). Berbagai macam manfaat yang diperoleh dari jengkol mendorong untuk terus membudidayakan jengkol.

Kalimantan Selatan merupakan salah satu daerah penghasil jengkol terbanyak di Indonesia. Salah satu daerah penghasil jengkol di Kalimantan Selatan adalah Desa Tilahan. Jengkol tumbuh secara masif dan menyeluruh di Desa Tilahan, Kecamatan Hantakan, Kabupaten Hulu Sungai Tengah, Kalimantan Selatan. Menariknya, pohon jengkol yang tumbuh di Desa Tilahan tidak ada yang ditanam secara sengaja. Adapun jengkol di desa ini bukan hasil tanaman budidaya melainkan berasal dari biji jengkol yang dibawa oleh monyet tanpa disengaja lalu dibuang secara liar setelah itu tumbuh dengan sendirinya di daerah tersebut.

Jengkol telah dikembangkan sebagai bentuk usaha produktif yang menghasilkan berbagai jenis olahan. Jengkol dapat diolah menjadi kerupuk yang dapat dijadikan ide usaha (Mohamad Haifan, 2021; Restuti dkk., 2022). Di Kalimantan Selatan, jengkol biasa dimakan sebagai camilan yang disebut jarring dan dimakan bersama santan kental (tahi lala). Selain itu, olahan jengkol yang sering dijumpai yaitu jengkol bakar maupun goreng; urap jengkol; rendang jengkol; sambal goreng jengkol

hingga semur jengkol. Banyaknya jenis olahan jengkol ini membuat nilai ekonomis pada jengkol tinggi.

Sebagai salah satu makanan yang sangat digemari masyarakat Indonesia, jengkol dapat dijual dengan harga yang cukup tinggi. Adapun penjualan jengkol di Desa Tilahan sendiri belum mencapai hasil maksimal karena berbagai kendala misalnya jalur distribusi yang sulit serta produknya yang hanya berupa jengkol mentahan (Zona, 2022). Padahal, untuk meningkatkan nilai ekonomis jengkol, bisa diolah menjadi berbagai bentuk produk yang menarik konsumen untuk membeli. Dengan demikian, perlu adanya pendampingan dalam pengembangan usaha produktif berbahan baku jengkol. Kegiatan ini bertujuan untuk melatih masyarakat Desa Tilahan berinovasi melalui usaha produktif jengkol agar dapat meningkatkan kesejahteraan keluarga di desa tersebut.

Metode

Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini menggunakan metode ABCD (*Asset Based Community driven Development*). Metode ABCD memiliki prinsip utama yang mengarah kepada pemanfaatan dan pendayagunaan aset, potensi, serta kekuatan yang terdapat di sekitar lingkungan masyarakat, baik yang dimiliki secara individu maupun komunitas masyarakat (Endah, 2020). Melalui kegiatan pelatihan dan pendampingan dapat membantu masyarakat untuk mengembangkan potensi diri. Pada kegiatan ini difokuskan dalam aset alam dan manusia, dimana aset alam berupa melimpahnya tumbuhan jengkol, sedangkan aset manusia berupa masyarakat Desa Tilahan yang memiliki tumbuhan jengkol di pekarangan rumahnya. Subjek kegiatan ini adalah warga Desa Tilahan RT.01 dan RT.02 yang memiliki pohon jengkol atau biasa disebut "jaring". Kegiatan ini dilaksanakan dalam rentang waktu 1 bulan (Oktober) pada tahun 2022.

Kegiatan berupa pelatihan dan pendampingan dalam mengolah jengkol hingga memasarkan sehingga dapat membantu perekonomian warga di Desa Tilahan RT.01 dan RT.02. Langkah ABCD yang dilakukan dalam kegiatan ini yaitu *Discovery, Dream, Design, Define, dan Destiny* (Maulana, 2019; Rahmadani dkk., 2022). Rincian setiap tahapannya adalah sebagai berikut:

- a. *Discovery*. Pada tahap ini dilakukan pengkajian potensi yang dimiliki oleh masyarakat Desa Tilahan. Langkah awal ini bisa dilaksanakan melalui kegiatan observasi pada keahlian, keterampilan, aset alam yang dimiliki oleh masyarakat. Tahapan ini bertujuan untuk mengetahui potensi di Desa Tilahan yang dapat dikembangkan.
- b. *Dream*. Tahapan ini dapat dilakukan melalui penyusunan mimpi atau harapan yang diinginkan oleh masyarakat melalui pemanfaatan potensi yang ditemukan pada tahap discovery. Pendamping dapat menggunakan skala prioritas dan berdiskusi dengan masyarakat mengenai pengolahan dan pengemasan jengkol yang tepat agar mampu meningkatkan nilai ekonomisnya.
- c. *Design*. Tahapan ini berupa langkah nyata untuk mencapai *dream* atau harapan yang telah disepakati antara pendamping dan masyarakat. Kegiatan pelatihan dan pendampingan dapat menjadi solusi atau alternatif yang dipilih untuk mengembangkan pemanfaatan jengkol sebagai usaha produktif.
- d. *Define*. Tahap ini merupakan lanjutan dari aksi yang dipilih untuk mengembangkan potensi aset. Dalam hal ini, kegiatan dilaksanakan sesuai rencana yaitu pelatihan dan pendampingan dalam mengembangkan pemanfaatan jengkol sebagai usaha produktif.

- e. *Destiny*. Tahap ini merupakan tahap akhir yang berisi kegiatan monitoring dan evaluasi program. Kegiatan ini penting dilaksanakan untuk mengevaluasi keberhasilan pelatihan dan pendampingan yang telah dilakukan. Hal ini berguna untuk menentukan langkah selanjutnya pada proses pelatihan.

Melalui tahapan metode ABCD, dapat membangun dan mendorong kesadaran masyarakat Desa Tandilang untuk terus mengembangkan potensi aset yang dimiliki. Dengan demikian, harapannya dapat mendorong usaha kreatif untuk menyejahterakan keluarga di desa tersebut.

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan PkM dilaksanakan di Desa Tilahan pada Bulan Oktober 2022 dengan subjek masyarakat Desa Tilahan yang memiliki tumbuhan jengkol di pekarangan rumahnya. Berikut paparan hasil kegiatan PkM di Desa Tilahan.

a. Discovery

Berdasarkan hasil observasi, ditemukan bahwa sumber penghasilan masyarakat setempat sebagian besar bergantung pada hasil alam seperti karet, pisang, jengkol dan lain-lain. Adapun hasil alam tersebut hanya dijual dalam bentuk mentah tanpa melalui proses pengolahan sehingga tidak memiliki nilai ekonomis yang tinggi (Agustinur dkk., 2023). Untuk jengkol di Desa Tilahan sebagian besar bukan merupakan hasil budidaya atau penanaman, melainkan pohon-pohon yang tumbuh secara tidak sengaja karena bijinya yang dibawa oleh binatang. Kendati demikian, hampir di setiap kebun warga terdapat pohon jengkol sehingga menghasilkan jengkol yang cukup melimpah. Adapun penjualan jengkol masih berupa dalam bentuk barang mentah sehingga tidak memiliki nilai ekonomis yang tinggi dan keunikan tersendiri.

b. Dream

Agar jengkol dapat memiliki nilai ekonomis yang lebih tinggi, maka perlu adanya pembenahan dalam proses penjualan jengkol, baik dari pemrosesan jengkol menjadi produk olahan jadi maupun setengah jadi serta sistem distribusi yang langsung dan tepat sasaran (Basri dkk., 2021). Dengan melalui proses pengolahan jengkol akan menjadi lebih tahan lama sehingga dapat dijual dengan harga yang lebih tinggi.

c. Design

Untuk mengolah dan mengemas jengkol agar lebih menarik, maka perlu dilaksanakan kegiatan pelatihan dan pendampingan untuk mengembangkan pemanfaatan jengkol sebagai usaha produktif (Chaniago dkk., 2022; Suci dkk., 2022). Jengkol dapat dikembangkan menjadi olahan kerupuk, semur, maupun camilan jaring. Tahapan ini berupa rancangan untuk mengolah jengkol agar lebih disukai oleh masyarakat luas.

d. Define

Karena jumlah jengkol yang dihasilkan Desa Tilahan cukup banyak, maka sementara dapat diolah menjadi produk setengah jadi dengan cara mengupas dan membersihkan kulit jengkol dan merebusnya dengan daun jambu biji untuk menghilangkan bau pada jengkol dan kemudian menyimpannya dalam kemasan vakum agar lebih tahan lama. Selain itu, dengan kemasan yang didesain dengan menarik dan praktis akan meningkatkan nilai jual serta minat konsumen untuk membeli produk jengkol.

Mengenai distribusi dan pemasaran, untuk mudahnya dapat memanfaatkan media sosial untuk menjual produk jengkol secara *online* sehingga dapat menjangkau konsumen yang lebih luas (Amelia dkk., 2020). Promosi dan pengiklanan juga dapat dilakukan melalui berbagai media seperti *Instagram, Youtube, Tik-Tok, Facebook, Whatsapp* dan lain- lain. Pengiklanan melalui media sosial ini sendiri dapat dilakukan dengan membuat konten terkait produk jengkol secara rutin maupun dengan cara *endorsement* dan berbagai cara promosi lainnya.

Adapun distribusi dan pemasaran secara *offline*, diperlukan kerjasama dengan instansi-instansi terkait agar dapat terhubung dengan jalur distribusi langsung sehingga dapat dijual dengan perbedaan harga jual dan harga beli tidak terlalu besar. Dalam hal ini, perlu kerjasama dengan organisasi terkait dengan pertanian maupun usaha kecil. Selain itu, untuk mempromosikan produk jengkol juga dapat dilakukan dengan mengikuti acara seperti pameran hasil pertanian, pameran UKM dan lain-lain.

e. *Destiny*

Tujuan akhir dari kegiatan PkM ini adalah adanya peningkatan kesejahteraan keluarga dari penjualan jengkol setengah masak. Kegiatan pelatihan dan pendampingan ini bisa berjalan dengan baik dan lancar. Melalui proses pendampingan ini, dapat menyadarkan masyarakat Tilahan terhadap potensi aset sekitar yang dapat dimanfaatkan dan dikembangkan sebagai usaha produktif (Hartoyo dkk., 2019; Mohamad Haifan, 2021). Masyarakat antusias dalam mengikuti kegiatan pelatihan dan pendampingan mulai awal hingga akhir. Masyarakat tertarik dengan proses pengolahan jengkol serta pengemasannya yang lebih rapi dan bagus. Masyarakat juga antusias untuk belajar mempromosikan olahan jengkol melalui media sosial secara *online*.

Simpulan

Untuk menghasilkan nilai jual yang lebih tinggi, jengkol dapat diolah menjadi produk olahan setengah jadi dan dikemas dengan kemasan vakum agar lebih tahan lama. Kemasan juga dapat didesain dengan menarik dan simpel agar meningkatkan minat konsumen untuk membeli jengkol. Adapun penjualan dapat dilakukan baik melalui media sosial secara *online* maupun melalui distribusi secara langsung ke toko maupun pasar di berbagai tempat. Kegiatan promosi dan pengiklanan juga penting untuk dilakukan secara terus menerus agar produk jengkol menjadi lebih dikenal.

Daftar Pustaka

- Agustinur, A., Lizmah, S. F., Maulidia, V., Harahap, E. J., Sari, P. M., & Fithria, D. (2023). Penyuluhan Pemanfaatan Limbah Kulit Jengkol Sebagai Pestisida Alami Di Desa Lapang Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat. *Martabe: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(8), Article 8. <https://doi.org/10.31604/jpm.v6i8.2806-2810>
- Amelia, Y., Yuliansyah, & Winata, A. (2020). Pelatihan Peningkatan Value Ekonomi dan lingkungan Pondok Pesantren untuk Sustainability di Era Society 5.0. *Yumary: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 19–24.
- Basri, M., Insani, M., Hermawan, R., Saputri, W., Karuniawati, M., Rahayu, R., Dewi, N. A., As'ari, R. A., Pradani, W., & Ramadhani, A. P. (2021). Pelatihan Pembuatan Keripik Pisang dan Opak Mini Pelangi: Inovasi Produk Pemanfaatan Hasil Kebun di Desa Mekar Sari. *Buguh: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), Article 1. <https://doi.org/10.23960/buguh.v1n1.108>

- Chaniago, R., Ode, H., Lasamadi, R. D., & Lamusu, D. (2022). Pelatihan Pembuatan Keripik Pisang dan Penentuan Harga Pokok (HPP) pada Kelompok Mitra di Desa Buon Mandiri Kecamatan Luwuk Utara. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Nusantara*, 4(3), Article 3. <https://doi.org/10.57214/pengabmas.v4i3.122>
- Diana, R. (2023). *Pemberdayaan Perempuan Dalam Pengembangan Home Industri (Studi Terhadap Home Industri Kerupuk Jengkol Di Desa Jatimulyo Kecamatan Jati Agung Lampung Selatan)* [Diploma, UIN Raden Intan Lampung]. <http://repository.radenintan.ac.id/22806/>
- Endah, K. (2020). Pemberdayaan Masyarakat: Menggali Potensi Lokal Desa. *Moderat: Jurnal Ilmiah Ilmu Pemerintahan*, 6(1), 135–143.
- Hartoyo, Koswara, S., & Sulasih. (2019). Peningkatan Nilai Tambah Usaha Olahan Keripik Pisang Di Desa Tenajar, Kabupaten Indramayu, Jawa Barat. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(3), 251–257. <https://doi.org/10.29244/agrokreatif.5.3.251-257>
- Irawati, R. K., Hikmah, F. N., Rahmawati, I., Sofianto, E. W. N., & Haitami, I. (2023). Pendampingan Penyusunan LKPD STEM for HOTS pada Lingkup Sains. *Bubungan Tinggi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(3), Article 3. <https://doi.org/10.20527/btjpm.v5i3.8644>
- Maulana, M. (2019). Asset-Based Community Development: Strategi Pengembangan Masyarakat di Desa Wisata Ledok Sambi Kaliurang. *EMPOWER: Jurnal Pengembangan Masyarakat Islam*, 4(2), 259–278.
- Mohamad Haifan, H. (2021). Analisis Kelayakan Rencana Pengembangan IKM Kerupuk Jengkol di Sentra IKM Kerupuk, Kecamatan Jayanti, Kabupaten Tangerang. *Jurnal IPTEK*, 5(1), 18–26. <https://doi.org/10.31543/jii.v5i1.173>
- Pasla, B. N. (2023, Desember 6). 8 Manfaat Jengkol untuk Kesehatan dan Efek Sampingnya. *BAMS*. <https://bnp.jambiprov.go.id/8-manfaat-jengkol-untuk-kesehatan-dan-efek-sampingnya/>
- Rahmadani, N., Septiani, K., Handayani, I., Yulianti, R., Haitomi, A., Al-Ghani, M., Murdiyanti, R., Febrinatasia, W., Sulistiyo, R., Uthami, M., Archi, M., Parura, N., Ngenda, F., Annida, S., Dewi, R., Fauzia, S., Ninawati, Munawarah, S., & Riefani, M. (2022). *Tentang Etnobiologi di Kalimantan Selatan*.
- Restuti, S., Pratama, A. F., Hariyanti, M. W., Putri, M. S., Maulina, N., Sitorus, K. P. S., Umami, M. W., Sulistia, M., Maharani, P. D., & Randas, J. T. (2022). *Meningkatkan Ketahanan Ekonomi Masyarakat Dimasa Endemi Melalui Pelatihan Proses Pembuatan Kerupuk Jengkol*. 2(2).
- Suci, F. A., Ayu, F. S., Sulistiani, S., & Andiyani, A. (2022). Pengabdian Masyarakat Untuk Meningkatkan Kesadaran Berprilaku Hidup Bersih dan Sehat Pada Masyarakat Kampung Lebak Jengkol Mekarjaya. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat LPPM UMJ*, 1(1), Article 1. <https://jurnal.umj.ac.id/index.php/semnaskat/article/view/14541>
- Zona 1, K. C. (2022, September 29). Pembuatan Keripik Jengkol Abdimas Carenang Bersama UMKM Desa Teras. *Website UPG Official*. <https://upg.ac.id/v1/pembuatan-keripik-jengkol-abdimas-carenang-bersama-umkm-desa-teras/>