



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

***Potential for Utilizing Cashew Fruit (*Anacardium occidentale*) as Shredded
Floss***

Slamet Mardiyanto Rahayu¹, Luis Da Costa²

¹Universitas Islam Al-Azhar, Mataram, Indonesia

²Universidade Nacional Timor Lorosa'e, Dili, Timor Leste

¹Email: slamet.mardiyantorahayu84@gmail.com

²Email: luisdacostatimorleste@gmail.com

Abstract

Anacardium occidentale grows abundantly on Lombok Island and is locally known as jambuk nyebet or cashew nut. Currently, the use of *Anacardium occidentale* is limited to its cashew fruit. Therefore, other parts, such as the flesh of the pseudo-fruit of *Anacardium occidentale*, are not utilized and are simply thrown away as waste. However, the flesh of the pseudo-fruit can be processed into shredded meat. Based on this description, this study is necessary to determine the potential use of the pseudo-fruit flesh of cashew (*Anacardium occidentale*) as shredded meat. Shredded meat of cashew is a type of preserved food made from the flesh of the pseudo-fruit of cashew which is processed in such a way that it resembles fibers, then added with spices and fried. Shredded meat is a snack or ready-to-eat side dish. Shredded floss has dry, crunchy, and savory characteristics.

Keywords: *Anacardiaceae*, Lesser Sunda Islands, Food

Abstrak

Anacardium occidentale banyak tumbuh di Pulau Lombok dan memiliki nama lokal jambuk nyebet atau jambu mete. 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 abon. Berdasarkan uraian tersebut maka perlu dilakukan penelitian ini dengan tujuan untuk mengetahui potensi pemanfaatan daging buah semu jambu mete (*Anacardium occidentale*) sebagai abon. Abon daging buah semu jambu mete merupakan salah satu jenis makanan awetan yang berasal dari daging buah semu jambu mete yang diolah sedemikian rupa hingga menyerupai serabut, kemudian ditambahkan bumbu-bumbu lalu digoreng. Abon merupakan makanan ringan atau lauk siap saji. Abon memiliki karakteristik kering, renyah, dan gurih.

Kata Kunci: *Anacardiaceae*, Kepulauan Sunda Kecil, Makanan

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 famia 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 abon. Berdasarkan uraian tersebut maka perlu dilakukan penelitian ini dengan tujuan untuk mengetahui potensi pemanfaatan daging buah semu jambu mete (*Anacardium occidentale*) sebagai abon.

METODE

Penelitian dilakukan di Laboratorium Biologi, Fakultas MIPA, Universitas Islam Al-Azhar. Alat yang digunakan, yaitu: wajan, blender, baskom, piring, peresan abon, garpu, pisau, gelas, dan kompor. Bahan yang digunakan, yaitu: jambu mete, cabai rawit, cabai keriting, bawang merah, bawang putih, kunyit, ketumbar, garam, gula, lada, sereh, daun jeruk, dan penyedap rasa.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Setiap pohon jambu mete dapat menghasilkan 23.000 butir buah per tahun atau setara dengan 140 kg buah. Jika mete dan buah semu dipisahkan maka terdapat 36 kg mete per tahun per pohon. Sampai saat ini masyarakat hanya memanfaatkan metenya saja sehingga terdapat potensi 104 kg buah semu jambu mete per pohon per tahun. Ini merupakan potensi yang sangat besar agar buah semu jambu mete dapat dimanfaatkan menjadi produk makanan berupa abon.

Buah semu jambu mete ini memiliki kandungan gizi yang cukup baik, karena mengandung protein, gula, lemak, karbohidrat, mineral, dan vitamin (A, B, dan C) (Maryanti, 2022). Abon daging buah semu jambu mete merupakan salah satu jenis makanan awetan yang berasal dari daging buah semu jambu mete yang diolah sedemikian rupa hingga menyerupai serabut, kemudian ditambahkan bumbu-bumbu lalu digoreng. Abon merupakan makanan ringan atau lauk siap saji. Abon memiliki karakteristik kering, renyah, dan gurih.

Buah jambu mete yang berwarna kuning sampai kemerahan dipetik, kemudian dikupas dan dicuci hingga bersih. Selanjutnya, daging semu buah jambu mete diperas untuk dihilangkan airnya. Daging buah semu jambu mete kemudian disuir menjadi kecil-kecil. Berikutnya, ditaburi garam, diaduk hingga merata kemudian didiamkan selama 1 jam. Kemudian daging buah semu jambu mete diremas-remas lalu dicuci hingga bersih. Selanjutnya, diperas hingga cukup kering, lalu digoreng sampai berwarna kecoklatan.

Tahap selanjutnya adalah pembuatan bumbu racikan. Cabai rawit, cabai keriting, bawang merah, bawang putih, kunyit, dan ketumbar dihaluskan, kemudian ditambahkan garam, gula, lada, dan penyedap rasa sesuai selera. Bumbu yang sudah dihaluskan kemudian ditumis hingga harum, masukkan daun jeruk dan sereh yang sudah digeprek. Apabila dirasa sudah cukup matang, dimana bumbu masih basah, tidak terlalu kering, kemudian diangkat.

Tahap selanjutnya adalah menggoreng abon. Kompor dinyalakan, panaskan sedikit minyak menggunakan wajan. Bumbu yang sudah ditumis dimasukkan ke dalam wajan dan dimasak sebentar. Selanjutnya abon jambu mete dimasukkan ke dalam wajan dan diaduk hingga rata. Kemudian abon diambil dan disisihkan hingga dingin. Minyak abon diperas dengan menggunakan perasan abon agar abon menjadi lebih awet.

KESIMPULAN

Abon daging buah semu jambu mete merupakan salah satu jenis makanan awetan yang berasal dari daging buah semu jambu mete yang diolah sedemikian rupa hingga menyerupai serabut, kemudian ditambahkan bumbu-bumbu lalu digoreng. Abon merupakan makanan ringan atau lauk siap saji. Abon memiliki karakteristik kering, renyah, dan gurih.

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.
- 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). Etnoornitologi 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.

