

PERBAIKAN PROSES PRODUKSI KACANG LANGKOSE PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA DI PINRANG

Alima Bachtiar Abdullahi¹⁾, Arham Rusli²⁾, dan Rivaldi Badron³⁾

^{1,2,3)} Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Politeknik Pertanian Negeri Pangkep

¹⁾ alima_agro.politanipangkep@yahoo.com

Ringkasan Eksekutif

Kacang langkose adalah cemilan yang terbuat dari kacang tanah yang sudah dibuka kulitnya lalu digoreng dan dicampur dengan garam. Beberapa industri rumah tangga yang ada di kabupaten Pinrang telah memiliki pengalaman dalam mengolah kacang langkose, namun cara pengolahannya masih sangat sederhana. Proses pengolahannya belum maksimal khususnya pada sistem penggorengan dan perlakuan setelah penggorengan, peralatan yang digunakan masih sangat sederhana/tradisional (sistem penggorengan masih dengan wajan biasa serta penirisan minyaknya masih dengan penyaring biasa). Upaya perbaikan proses produksi dilakukan melalui program Ipteks bagi Masyarakat (IbM) Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (Dit. Litabmas) Pendidikan Tinggi (Dikti) Kemdikbud Tahun Anggaran 2013. Untuk itu, pelaksanaan kegiatan ini bertujuan untuk memperkenalkan teknologi proses pengolahan kacang langkose dengan melakukan introduksi peralatan proses pengolahan kacang langkose kepada mitra dengan mesin vacuum frying dan spinner, melakukan pembinaan dan pendampingan terhadap mitra dalam produksi dan pemasaran produk kacang langkose. Hasil pelaksanaan kegiatan ini adalah memberi manfaat terhadap peningkatan produksi mitra, hal ini dibuktikan dengan jumlah produksi kacang langkose Mutiara "Q" dari 250kg/bulan menjadi 500kg/bulan sedangkan Weradatama dari 50 kg/bulan menjadi 200kg/bulan. Selain itu, kualitas kacang langkose juga lebih baik dan tahan lama, serta terdapat peningkatan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam pengolahan kacang langkose dan pengelolaan usahanya.

Kata kunci : produksi, kacang langkose, vacuum frying, spinner

A. PENDAHULUAN

Kacang tanah dengan nama ilmiah *Arachis hypogaea* merupakan tanaman polong-polongan yang termasuk anggota family *Fabaceae*. Kacang tanah ini mengandung zat-zat yang penting bagi kesehatan tubuh. Oleh karena itu, kacang tanah juga merupakan kacang-kacangan terpenting setelah kedelai. Kacang tanah kaya akan lemak; protein yang tinggi bahkan jauh lebih tinggi dari protein pada daging, telur dan

kacang soya; zat besi; vitamin E; vitamin B kompleks; vitamin A dan K; fosforus; lesitin, kolin dan kalsium (Pitojo, 2010).

Kacang tanah juga mengandung bahan yang dapat membina ketahanan tubuh untuk mencegah beberapa macam penyakit. Mengonsumsi satu ons kacang tanah lima kali seminggu dapat mencegah penyakit jantung. Kacang tanah bekerja meningkatkan kemampuan pompa jantung dan

menurunkan resiko penyakit jantung koroner. Selain itu banyak lagi manfaat kacang tanah bagi kesehatan tubuh seperti membantu meningkatkan kesuburan, membantu mengatur gula darah, membantu mencegah batu empedu, membantu tingkat kolesterol rendah, dan lain-lain.

Produk utama kacang tanah adalah biji kacang dengan kandungan protein dan minyak yang cukup tinggi. Kacang tanah juga mengandung bahan yang dapat membina ketahanan tubuh dalam mencegah beberapa penyakit. Kacang tanah biasanya dimakan langsung tanpa diolah dan juga disajikan dalam berbagai cara seperti direbus, digoreng, dibakar, dan dihancurkan, tergantung selera seseorang untuk mengolahnya (Ismantarti R, 2009).

Aneka olahan kacang di Indonesia sudah sangat berkembang dan bermunculan industri makanan berbahan dasar kacang tanah. Kacang tanah memiliki rasa yang gurih karena kandungan lemaknya yang cukup tinggi (Warisno, 2005). Selanjutnya dinyatakan pula bahwa kacang tanah tidak hanya bisa dinikmati dengan direbus, tetapi bisa diolah menjadi berbagai makanan ringan (*snack*) yang memiliki cita rasa lebih enak. Bermodalkan kreativitas dan kemauan, kita bisa membuat kacang tanah menjadi makanan yang lebih istimewa dan disenangi anggota keluarga. Selain untuk konsumsi keluarga, olahan kacang tanah ini juga bisa dikomersialkan dengan cara menjualnya ke toko-toko yang ada di sekitar tempat tinggal.

Pengolahan kacang tanah di kabupaten Pinrang sangat bervariasi seperti kacang rebus, kacang goreng dengan kulit, kacang sembunyi, kacang disco, kacang gula, kacang telur, baje' kacang, kacang langkose dan lain-lain. Cara pengolahannya masih sangat sederhana dan belum ada upaya pengolahan yang lebih baik sehingga hasil olahan yang ada pemasarannya hanya di sekitar daerah produksi saja (Anonim, 2009)

Dengan mengolah kacang tanah menjadi produk olahan yang bermutu tinggi, ada beberapa teknologi pengolahan kacang tanah yang diharapkan dapat meningkatkan nilai gizi dan nilai ekonomi. Salah satu teknologi pasca panen tersebut yang sangat potensial untuk dikembangkan di Indonesia khususnya di Sulawesi Selatan yaitu membuat kacang langkose. Makanan ringan ini dinikmati pada saat kapan saja. Keadaan seperti ini jelas merupakan suatu peluang bisnis yang cukup menjanjikan.

Kacang langkose adalah cemilan yang terbuat dari kacang tanah yang sudah dibuka kulitnya lalu digoreng dan dicampur dengan garam. Masyarakat senang mengkonsumsi kacang langkose, untuk itu perlu dilakukan upaya pengolahan kacang tanah yang lebih baik dengan penerapan teknologi seperti cara pengolahan kacang langkose yang baik serta metode penggorengan yang tepat sehingga kacang langkose tersebut akan terjaga kualitasnya.

Pengembangan usaha kacang langkose telah dilakukan pada industri rumah tangga yang berada di kecamatan Mattiro Bulu yaitu kelurahan Padaidi

dan desa Pananrang kabupaten Pinrang Sulawesi Selatan melalui program Ipteks bagi Masyarakat (IbM) Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (Dit. Litabmas) Pendidikan Tinggi (Dikti) Kemdikbud Tahun Anggaran 2013. Kegiatan tersebut meliputi upaya perbaikan proses produksi yang dilaksanakan dalam bentuk pelatihan dan pendampingan proses produksi, introduksi peralatan pengolahan kacang langkose, serta pembinaan pemasaran.

Pelaksanaan kegiatan ini bertujuan untuk memperkenalkan teknologi proses pengolahan kacang langkose kepada masyarakat, melakukan introduksi peralatan proses pengolahan kacang langkose kepada mitra, melakukan pembinaan dan pendampingan terhadap mitra dalam produksi dan pemasaran produk kacang langkose.

B. SUMBER INSPIRASI

Beberapa industri rumah tangga yang ada di kabupaten Pinrang telah memiliki pengalaman dalam mengolah kacang, namun cara pengolahannya masih sangat sederhana. Proses pengolahannya belum maksimal khususnya pada sistem penggorengan dan perlakuan setelah penggorengan, Peralatan yang digunakan masih sangat sederhana/tradisional (sistem penggorengan masih dengan wajan biasa serta penirisan minyaknya masih dengan penyaring biasa).

Permasalahan mitra diantaranya untuk bidang produksi meliputi: penanganan kacang tanah masih kurang baik, proses pengolahan kacang tanah

menjadi kacang langkose belum maksimal khususnya pada sistem penggorengan dan perlakuan setelah penggorengan, kacang langkose tidak dapat bertahan lama, peralatan yang digunakan masih sangat sederhana/tradisional, jumlah produksi yang terbatas. Sedangkan permasalahan manajemen meliputi: kurangnya pengetahuan tentang cara pengolahan kacang tanah, belum mengetahui alat dan cara penggorengan dan peniris minyak yang lebih baik, kurangnya perencanaan stok bahan baku, belum ada perencanaan dan strategi pemasaran yang baik, serta pengelolaan keuangan masih kurang baik.

Berdasarkan hal tersebut di atas, maka dilakukan kegiatan perbaikan proses produksi kacang langkose melalui program IbM Dit.litabmas Dikti dengan dilakukan introduksi peralatan pengolahan kacang langkose berupa penggunaan mesin *vacuum frying* dan penggunaan mesin *spinner*.

C. METODE

Pelaksanaan kegiatan IbM ini dilakukan dengan beberapa metode yaitu; studi literatur, pelatihan, introduksi peralatan, pendampingan dan pembinaan proses produksi.

Studi literatur dilakukan untuk memperoleh informasi mengenai kandungan gizi dan manfaat kacang tanah, serta teknologi proses pengolahan kacang yang baik.

Pelatihan dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra kegiatan melalui transfer pengetahuan dan alih teknologi pengolahan kacang langkose. Pelatihan

dilaksanakan dengan metode ceramah, diskusi dan praktik. Pelatihan yang dilaksanakan meliputi pelatihan cara pengolahan kacang tanah, pelatihan cara penggunaan *vacuum frying* dan *spinner*, pelatihan penguatan jiwa *entrepreneurship*, serta pelatihan pengelolaan keuangan.

Hal penting dalam pelatihan cara penggunaan peralatan adalah memberikan pemahaman yang benar tentang mesin *vacuum frying* dan *spinner*. Hal ini sejalan dengan pernyataan (Anonim, 2012), mesin *vacuum frying* adalah mesin penggorengan sistem *vacuum* yang didesain sedemikian rupa agar mudah dioperasikan oleh konsumen. Meskipun demikian, setiap konsumen atau calon konsumen perlu mengetahui dan memahami tentang cara mengoperasikan mesin *vacuum frying* yang baik dan benar, agar mesin *vacuum frying* dapat bekerja secara optimal dan produk yang dihasilkan berkualitas baik sesuai dengan harapan. Selanjutnya (Anonim, 2014) menyatakan bahwa fungsi *spinner* (mesin meniris minyak) adalah mengurangi kadar minyak dengan cepat setelah produk digoreng dan kandungan air.

Kegiatan selanjutnya adalah pendampingan dan pembinaan proses produksi. Hal ini dimaksudkan agar setelah kegiatan IbM ini, mitra dapat meningkatkan jumlah dan kualitas produksi. Disamping itu, mitra diharapkan pula dapat memberi motivasi kepada kelompok lainnya untuk mengembangkan usaha kacang langkose dan aktif dalam penyebaran

informasi mengenai metode pengolahan kacang tanah yang baik.

D. KARYA UTAMA

Mitra pelaksanaan kegiatan IbM ini adalah kelompok usaha Mutiara “Q” dan kelompok usaha “Weradatama” yang berlokasi di Kelurahan Padaidi dan Desa Pananrang Kecamatan Mattiro Bulu Kabupaten Pinrang.

Mutiara “Q” adalah industri rumah tangga yang bergerak di bidang usaha pengolahan hasil pertanian, bidang usaha kue kering dan kue tradisional, serta bidang usaha produk peternakan. Tenaga kerja yang terlibat pada bidang usaha pengolahan hasil pertanian/terkait program IbM adalah 5 orang. Lokasi pemasarannya di beberapa mini market di kabupaten Pinrang dan sekitarnya serta mini market dan Supermarket di Makassar.

Weradatama adalah industri rumah tangga dengan bidang usaha kue kering dan kue tradisional. Salah satu produksinya adalah kacang langkose. Tenaga kerjanya 3 orang/pemberdayaan anggota keluarga. Lokasi pemasarannya adalah pasar tradisional, kios-kios jajanan kue tradisional, atau mendapat orderan langsung dari konsumen khususnya saat menjelang hari raya.

Langkah-langkah yang dilakukan dalam pelaksanaan kegiatan IbM ini adalah sebagai berikut :

- Sosialisasi program IbM untuk menyatukan persepsi tim pelaksana dan mitra dalam pelaksanaan program.

- Penyiapan sarana dan prasarana yang mendukung pelaksanaan kegiatan yang dibebankan pada mitra.
- Penyiapan peralatan dan introduksi peralatan yang dirancang dan dilaksanakan oleh tim pelaksana.

Introduksi peralatan dilakukan untuk membantu mitra dalam

meningkatkan efisiensi usahanya. Dalam introduksi peralatan pengolahan kacang langkose dilakukan pelatihan penggunaan dan perawatan peralatan sehingga masa pakai dari alat tersebut dapat dioptimalkan. Adapun alat yang diintroduksikan dapat dilihat pada tabel di bawah:

Tabel 1. Peralatan yang Diintroduksi

Nama Alat	Spesifikasi	Jumlah
Mesin <i>Vacuum Frying</i>	Kapasitas: 10 kg/proses Type Mesin : Horizontal Bahan : Stainless Steel Pembakaran : LPG Panel kontrol suhu : Otomatis Sistem pendingin : Sirkulasi air Mesin penggerak : Dinamo listrik 1200 watt Dimensi bak : 182 x 130 x 135 cm Proses produksi : 55 – 75 menit	1 unit
Mesin <i>Spinner</i>	Kapasitas : 10 kg / proses Listrik : 200 watt Silinder : Stainless steel Tabung : Stainless steel	1 unit
Mesin <i>Spinner</i>	Kapasitas : 3 kg / proses Listrik : 200 watt Silinder : Stainless steel Tabung : Stainless steel	1 unit
<i>Hand Sealer</i>	Bahan: Besi Power: Listrik	1 unit

Lebih jelasnya peralatan yang diintroduksi dapat dilihat pada gambar di bawah ini:



Gambar 1. Mesin *Vacuum Frying*

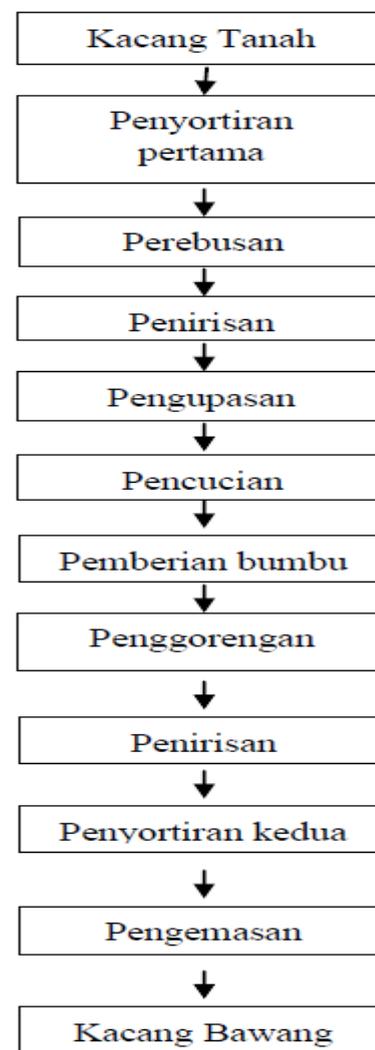


Gambar 2. Mesin *Spinner* 10 kg

Gambar 3. Mesin *Spinner* 3 kgGambar 4. *Hand Sealer*

- Peningkatan pengetahuan dan keterampilan mitra melalui pelatihan dan pendampingan produksi.
- Operasionalisasi yang merupakan tahap penentu keberhasilan dari program IbM ini.
- Monitoring dan evaluasi program untuk menjamin keberlanjutan dan pengembangan dari program IbM ini.

Proses pengolahan kacang langkose pada dasarnya sama dengan proses pembuatan kacang bawang seperti yang dinyatakan Warisno (2005) bahwa pembuatan kacang bawang meliputi: persiapan bahan dan peralatan, penyortiran pertama, perebusan, penirisan, pengelupasan kulit ari, pencucian, pemberian bumbu, penggorengan, penirisan, penyortiran kedua, pengemasan. Skema pembuatan kacang bawang dapat dilihat pada gambar di bawah:

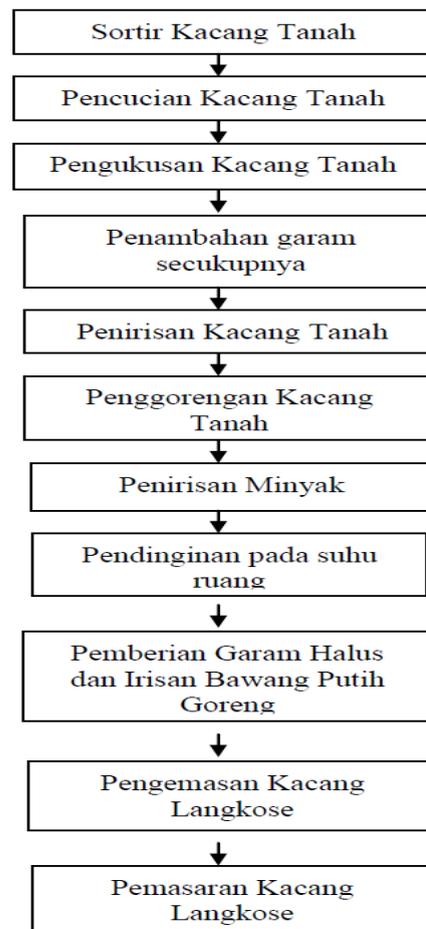


Gambar 5. Skema Pembuatan Kacang Bawang (Warisno, 2005)

Prosedur kerja pembuatan kacang langkose adalah:

- Kacang tanah disortir untuk melihat kualitasnya.
- Kacang tanah dicuci.
- Kacang tanah direbus ditambah garam secukupnya.
- Kacang tanah yang telah direbus ditiriskan.
- Menggoreng kacang tanah dengan mesin *vacuum frying*.
- Meniriskan minyak dengan *mesin spinner*.
- Simpan hasil gorengan di wadah kering sampai dingin.
- Setelah itu dicampur rata dengan garam halus dan bawang putih goreng.
- Kacang langkose dikemas.

Untuk jelasnya tentang proses pengolahan kacang langkose adalah dapat dilihat pada gambar di bawah ini:



Gambar 6. Alur Proses Pengolahan Kacang Langkose usaha Mutiara “Q” dan kelompok usaha Weradatama, semua anggota tim, serta 2 orang mahasiswa Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.

Penyiapan Sarana dan Prasarana Produksi

Setelah pelaksanaan sosialisasi kegiatan, kemudian dilanjutkan dengan penyiapan sarana dan prasarana produksi yang akan digunakan dalam produksi dan penerapan teknologi proses pengolahan dan peralatan pengolahan kacang langkose. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 15 Juni 2013 terkhusus pada lokasi mitra 1 (kelompok usaha Mutiara “Q”), tim pelaksana IbM mengecek ketersediaan

E. ULASAN KARYA

Pelaksanaan kegiatan perbaikan proses produksi kacang langkose pada industri rumah tangga di kabupaten Pinrang meliputi beberapa kegiatan yaitu:

Sosialisasi Program ke Mitra

Kegiatan sosialisasi ini dilaksanakan untuk menjelaskan maksud dan tujuan pelaksanaan kegiatan IbM serta tahapan kegiatan yang akan dilaksanakan ke kelompok usaha mitra. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 24 Mei 2013 di masing-masing lokasi kelompok usaha/mitra, melibatkan seluruh anggota kelompok

sarana dan prasarana yang dibutuhkan untuk mendukung pelaksanaan produksi kacang langkose, seperti ketersediaan instalasi listrik rumah mitra sebagai tempat usaha, ketersediaan ruang/tempat untuk mesin yang akan digunakan, sumber air bersih, ruang persiapan bahan baku dan ruang pengolahan kacang langkose. Oleh karena kelompok usaha mitra telah melakukan usaha produksi selama ini, maka penyiapan sarana dan prasarana yang telah dilakukan tidak mengalami kendala, dimana seluruh sarana dan prasarana yang mendukung proses produksi kacang langkose telah tersedia.

Penyiapan Peralatan Produksi

Penyiapan peralatan produksi yang akan digunakan dalam produksi dan penerapan teknologi proses pengolahan dan peralatan pengolahan kacang langkose dilakukan tim pelaksana IbM dengan melakukan pembelian peralatan yang tersedia di pasaran dan melakukan pemesanan untuk peralatan yang tidak tersedia. Peralatan produksi yang harus dipesan langsung dan dirakit di bengkel adalah mesin *Vacuum Frying* dan mesin *Spinner*. Peralatan ini dipesan langsung di CV. Maha Jaya Machinery. Peralatan yang dipesan adalah *Vacuum Frying* 10 kg dan mesin *Spinner* 10 kg yang semuanya untuk mitra Mutiara "Q". Sedangkan untuk mitra Weradatama mendapatkan mesin *Spinner* 3 kg dan *Hand Sealer* yang merupakan paket bonus dari pembelian *Vacuum Frying* 10 kg. Penyiapan peralatan produksi dilakukan selama bulan September-November 2013. Mesin tiba dari Surabaya di Makassar tanggal 28 November 2013, selanjutnya

dilakukan uji coba mesin sebelum diantar langsung ke lokasi tanggal 02 Desember 2013. Selanjutnya pada tanggal 03 Desember 2013 dilakukan pengantaran mesin ke lokasi mitra Mutiara "Q", sedangkan kegiatan introduksi peralatan dilaksanakan pada tanggal 05 Desember 2013 di lokasi Mitra kelompok usaha Mutiara "Q".

Pelaksanaan Pelatihan

Selain kegiatan di atas, dilaksanakan pula kegiatan pelatihan yang berguna untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan anggota kelompok mitra dalam pengelolaan usaha kacang langkose. Pelatihan yang telah dilaksanakan adalah :

- Pelatihan penguatan jiwa *entrepreneurship*, dilaksanakan pada tanggal 06 Oktober 2013.
- Pelatihan manajemen produksi, pengelolaan keuangan dan pemasaran, dilaksanakan pada tanggal 06 Oktober 2013.
- Pelatihan *Plant Lay Out*, dilaksanakan pada tanggal 06 Oktober 2013.
- Pelatihan proses pengolahan kacang langkose, dilaksanakan pada tanggal 05 Desember 2013.
- Pelatihan penggunaan dan perawatan peralatan, dilaksanakan pada tanggal 05 Desember 2013.

Pelatihan melibatkan seluruh anggota kelompok mitra dengan pemateri ketua dan kedua anggota tim pelaksana. Pada pelaksanaan pelatihan ini tim pelaksana melibatkan 2 orang mahasiswa untuk membantu dalam pelaksanaan pelatihan.

Pembinaan Manajemen dan Proses Produksi

Tahapan yang paling penting adalah proses manajemen dan proses produksi. Proses manajemen meliputi bagaimana melakukan produksi yang baik hingga pemasaran kacang langkose. Terkait kegiatan pembinaan manajemen, tim pelaksana melakukannya mulai pada tanggal 08 Desember 2013 bertepatan dengan proses produksi kedua sampai sekarang.

Proses produksi kacang langkose dilakukan 3 (tiga) kali secara bersama-sama oleh mitra dan tim pelaksana. Proses produksi pertama dilakukan pada saat bersamaan dengan pelatihan pengolahan kacang langkose dan introduksi peralatan di lokasi mitra Mutiara "Q" yaitu tanggal 05 Desember 2013. Hasil yang diperoleh adalah belum maksimal hasil penggorengannya, hal ini dikarenakan penetapan suhunya belum tepat. Bahan yang digunakan disediakan oleh tim pelaksana.

Proses produksi selanjutnya adalah pada tanggal 08 Desember 2013 dan tanggal 15 Desember 2013, ketua tim mendampingi kedua mitra dalam melakukan proses produksi. Karena keterbatasan dana, maka bahan yang digunakan untuk proses produksi selanjutnya terkait program IbM ini disediakan oleh masing-masing mitra.

Untuk membantu perbaikan proses produksi kacang langkose ini, maka dilakukan pendampingan dalam proses pengolahan kacang langkose dan pembinaan manajemen produksi serta pembinaan pasar.

Monitoring dan Evaluasi

Berdasar dari hasil kegiatan monitoring dan evaluasi yang telah dilakukan, menunjukkan bahwa dampak pelaksanaan kegiatan IbM ini adalah mitra sangat tertarik dan aktif mengikuti seluruh rangkaian kegiatan yang dilaksanakan. Untuk kegiatan Monitoring dan Evaluasi, tim pelaksana melakukannya bersamaan dengan pendampingan proses produksi di tanggal 15 Desember 2013. Kegiatan selanjutnya adalah penyusunan laporan akhir kegiatan yang dilakukan oleh semua tim. Penanggung jawab penyusunan laporan akhir adalah pada ketua tim, akan tetapi dalam proses penyusunannya tetap melakukan koordinasi dengan kedua anggota.

F. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan IbM kelompok usaha kacang langkose di Pinrang, dapat disimpulkan antara lain:

- Kegiatan yang dilaksanakan sangat direspon baik oleh kedua mitra, semua anggota sangat berminat dan berpartisipasi dalam mengikuti semua kegiatan yang dilaksanakan oleh tim.
- Pengolahan kacang langkose dengan penerapan teknologi tepat guna yang dilakukan oleh tim sangat membantu mitra dalam mengembangkan usahanya.
- Pembinaan dan pendampingan terhadap mitra dalam produksi dan pemasaran kacang langkose oleh tim pelaksana sangat membantu dalam menjamin kualitas produk yang

- dihasilkan dan meningkatkan pemasaran produk.
- Pelaksanaan kegiatan IbM secara keseluruhan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam kegiatan produksi dan pengelolaan kacang langkose.
 - Jumlah produksi mitra meningkat, untuk Mutiara “Q” dari 250kg/bulan menjadi 500kg/bulan sedangkan Weradatama dari 50 kg/bulan menjadi 200kg/bulan.
 - Kualitas kacang langkose produksi mitra lebih baik dan tahan lama dari produksi sebelumnya.

G. DAMPAK DAN MANFAAT KEGIATAN

Hasil pelaksanaan kegiatan ini diharapkan dapat memberi manfaat terhadap peningkatan produksi kacang langkose sebagai produk olahan pangan yang memiliki nilai ekonomis, peningkatan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam pengolahan kacang langkose dan pengelolaan usahanya.

Pelaksanaan kegiatan ini sangat membantu mitra dalam memecahkan masalah produksi yang dihadapi khususnya pada proses penggorengan dan penirisan minyak. Hal ini disebabkan karena sebelum dilaksanakan kegiatan ini, mitra hanya menggoreng kacang langkose dengan wajan biasa secara manual dan meniris minyak dengan alat tiris biasa dan mengurangi minyak dengan meresapkan kacang langkose dengan kain. Dengan adanya kegiatan ini, mitra sangat merasa terbantu khususnya pada perbaikan proses produksi. Hal ini

dibuktikan dengan peningkatan jumlah produksi dari mitra. Untuk Mutiara “Q” dari 250kg/bulan menjadi 500kg/bulan sedangkan Weradatama dari 50 kg/bulan menjadi 200kg/bulan. Selain itu, kualitas kacang langkose juga lebih baik dan tahan lama.

Selain luaran aspek produksi di atas, kegiatan IbM ini diharapkan dapat memberi dampak terhadap manajemen usaha mitra yaitu sebagai berikut:

- Menumbuhkan jiwa *entrepreneurship* untuk semua anggota.
- Peningkatan wawasan dan pengetahuan tentang pengolahan kacang tanah.
- Terjadinya alih teknologi proses pengolahan kacang langkose.
- Peningkatan pengetahuan tentang manajemen pemasaran yang baik sehingga terjalin hubungan kerjasama dengan retail atau pedagang.
- Memberikan manfaat terhadap peningkatan perekonomian masyarakat secara permanen dan berkelanjutan.

H. DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2008. *Agribisnis Tanaman Perkebunan Edisi Revisi*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Anonim. 2009. *Rencana Pembangunan Jangka Pendek dan Menengah Kabupaten Pinrang*. Bappeda, Pinrang.
- Anonim. 2012. *Cara Mengoperasikan Mesin Vacuum Frying*. CV. Agrinro Cipta Mandiri, Surabaya.

- Anonim. 2014. *Fungsi Mesin Peniris Minyak (Spinner)*. PT. Maksindo, Jakarta.
- Assauri, S. 2008. *Manajemen Produksi dan Operasi Edisi Revisi 2008*. Lembaga Penerbit Ekonomi Universitas Indonesia, Jakarta.
- Hendro. 2011. *Dasar-Dasar Kewirausahaan. Panduan bagi Mahasiswa untuk Mengenal, Memahami, dan Memasuki Dunia Bisnis*. Erlangga, Jakarta.
- Ismantarti, R. 2009. *Membuat Aneka Olahan Kacang Tanah*. (disampaikan pada Pelatihan Lokalita Angkatan II) BPSDMP Wonocatur, Yogyakarta.
- Pitojo. 2010. *Benih Kacang Tanah*. Kanisius, Yogyakarta.
- Suratiah, K. 2009. *Ilmu Usaha Tani*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Warisno. 2005. *Membuat Aneka Olahan Kacang Tanah. Mengembangkan Kreativitas Membidik Peluang*. Agromedia Pustaka, Jakarta.

I. PENGHARGAAN

Terima kasih diucapkan kepada Direktorat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (Dit. Litabmas) Pendidikan Tinggi Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia yang telah membiayai pelaksanaan kegiatan ini dan kepada pengelola Unit Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (UPPM) Politeknik Pertanian Negeri Pangkep yang telah mendukung pelaksanaan kegiatan ini.