



Pembuatan Minyak Kemiri Sebagai Upaya Peningkatan Nilai Ekonomi Masyarakat di Desa Taratak Boncah, Kota Sawahlunto

Candlenut Oil Production as an Effort to Increase the Economic Value of the Community in Taratak Boncah Village, Sawahlunto City

**Pranata Desrindo Putra¹, Muhammad Fauzan², Ivana Salsabila Putri³, Afril Lara Yanti⁴,
Aulia Safrida Monavia⁵**
Universitas Negeri Padang
Email: afrillara0304@gmail.com

Article Info

Article history:

Received : 20-06-2026

Revised : 22-06-2026

Accepted : 24-06-2026

Published : 26-06-2026

Abstract

The Community Service Program (KKN) is a form of student community service through empowerment and development of local potential. Taratak Boncah Village, Sawahlunto City, has potential natural resources that can be developed, one of which is candlenuts. However, candlenut utilization by the community is still limited to household use and has not been processed into products with high economic value. Therefore, the KKN program, which included training in candlenut oil production, was implemented as an effort to improve community skills and increase local business opportunities. The implementation method involved observation, outreach, training, and demonstrations of candlenut oil production. The results of the activity showed that the community gained knowledge about the process of processing candlenuts into oil, which has a higher selling value than raw candlenuts. This program also opened up opportunities for developing home businesses based on local potential in Taratak Boncah Village.

Keywords: Candlenut Oil Production, Increasing Economic Value

Abstrak

Kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) merupakan bentuk pengabdian mahasiswa kepada masyarakat melalui pemberdayaan dan pengembangan potensi lokal. Desa Taratak Boncah Kota Sawahlunto memiliki potensi sumber daya alam yang dapat dikembangkan, salah satunya kemiri. Namun, pemanfaatan kemiri oleh masyarakat masih terbatas pada penggunaan rumah tangga dan belum diolah menjadi produk bernilai ekonomi tinggi. Oleh karena itu, program KKN berupa pelatihan pembuatan minyak kemiri dilakukan sebagai upaya meningkatkan keterampilan masyarakat dan menambah peluang usaha lokal. Metode pelaksanaan dilakukan melalui observasi, sosialisasi, pelatihan, serta demonstrasi pembuatan minyak kemiri. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa masyarakat memperoleh pengetahuan mengenai proses pengolahan kemiri menjadi minyak yang memiliki nilai jual lebih tinggi dibandingkan kemiri mentah. Program ini juga membuka peluang pengembangan usaha rumah tangga berbasis potensi lokal di Desa Taratak Boncah.

Kata Kunci: Pembuatan Minyak Kemiri, Peningkatan Nilai Ekonomi

PENDAHULUAN

Kuliah Kerja Nyata (KKN) merupakan salah satu bentuk implementasi Tri Dharma Perguruan Tinggi yang menempatkan mahasiswa sebagai agen perubahan sosial melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Kegiatan ini tidak hanya menjadi sarana pembelajaran lapangan bagi mahasiswa, tetapi juga menjadi media transfer pengetahuan dan teknologi kepada masyarakat dalam rangka meningkatkan kesejahteraan sosial, ekonomi, maupun kualitas hidup secara umum. Dalam pelaksanaannya, KKN diarahkan untuk mampu mengidentifikasi potensi lokal, memahami



permasalahan yang berkembang di masyarakat, serta merumuskan solusi yang relevan dan berkelanjutan berdasarkan kondisi wilayah setempat. Oleh karena itu, program KKN idealnya tidak hanya bersifat seremonial atau sementara, melainkan mampu menghasilkan inovasi yang memiliki dampak nyata bagi masyarakat.

Kemiri (*Aleurites moluccanus*) merupakan tanaman yang menghasilkan biji dengan kandungan minyak cukup tinggi. Minyak kemiri mengandung asam lemak dan senyawa yang bermanfaat untuk kesehatan kulit dan rambut. Selain itu, konsep pemberdayaan masyarakat menekankan peningkatan kemampuan masyarakat dalam mengelola sumber daya lokal untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi.

Desa Taratak Boncah yang berada di wilayah Kota Sawahlunto merupakan salah satu daerah yang memiliki potensi sumber daya alam dan hasil perkebunan yang cukup menjanjikan. Kondisi geografis dan lingkungan desa mendukung tumbuhnya berbagai jenis tanaman yang memiliki nilai ekonomi, salah satunya adalah kemiri. Kemiri merupakan tanaman yang telah lama dikenal dan dimanfaatkan masyarakat Indonesia, terutama sebagai bahan pelengkap masakan. Biji kemiri memiliki kandungan minyak yang cukup tinggi serta kaya akan senyawa alami yang bermanfaat bagi kesehatan dan perawatan tubuh. Meskipun demikian, pemanfaatan kemiri di tingkat masyarakat umumnya masih terbatas pada kebutuhan rumah tangga dan belum berkembang menjadi komoditas olahan yang bernilai ekonomi tinggi.

Dalam konteks pemberdayaan masyarakat, pengembangan minyak kemiri tidak hanya dipandang sebagai aktivitas produksi semata, tetapi juga sebagai strategi peningkatan kapasitas masyarakat melalui transfer keterampilan dan pengetahuan. Pemberdayaan masyarakat merupakan proses yang bertujuan meningkatkan kemampuan individu maupun kelompok agar mampu mengelola sumber daya yang dimiliki, mengambil keputusan secara mandiri, serta meningkatkan taraf hidup secara berkelanjutan. Pendekatan pemberdayaan menempatkan masyarakat sebagai subjek pembangunan, bukan hanya sebagai penerima manfaat.

Pelaksanaan program pembuatan minyak kemiri di Desa Taratak Boncah dilakukan melalui beberapa tahapan, mulai dari identifikasi potensi desa, observasi lapangan, sosialisasi manfaat kemiri, hingga pelatihan dan praktik langsung pengolahan minyak kemiri. Pendekatan ini bertujuan agar masyarakat tidak hanya memahami teori, tetapi juga memperoleh pengalaman praktis dalam proses produksi. Dengan keterlibatan langsung masyarakat, diharapkan pengetahuan yang diperoleh dapat diterapkan secara mandiri dan berkelanjutan setelah kegiatan KKN berakhir.

Meskipun demikian, pengembangan usaha minyak kemiri masih menghadapi berbagai tantangan. Beberapa kendala yang umum ditemukan meliputi keterbatasan alat produksi, minimnya pengetahuan mengenai pengemasan dan standar produk, serta rendahnya akses terhadap jaringan pemasaran. Produk lokal yang sebenarnya memiliki kualitas baik sering kali sulit berkembang karena kurangnya strategi promosi dan legalitas usaha. Oleh sebab itu, pendampingan berkelanjutan dari berbagai pihak, termasuk perguruan tinggi dan pemerintah daerah, menjadi faktor penting dalam memastikan keberlanjutan usaha berbasis minyak kemiri di tingkat masyarakat. Oleh karena itu, kegiatan ini diharapkan dapat menjadi model pengembangan potensi lokal yang dapat diterapkan secara luas dalam upaya meningkatkan kesejahteraan masyarakat pedesaan.



METODE PENELITIAN

Kegiatan dilaksanakan di Desa Taratak Boncah, Kota Sawahlunto, yang dipilih sebagai lokasi KKN berdasarkan pertimbangan potensi sumber daya alam dan keberadaan tanaman kemiri yang telah dikenal masyarakat setempat. Pelaksanaan kegiatan berlangsung selama masa KKN dengan melibatkan masyarakat desa, perangkat pemerintahan desa, kelompok ibu rumah tangga, pemuda, serta pihak-pihak lain yang mendukung kegiatan pemberdayaan Masyarakat. Metode pelaksanaan dalam kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan model pemberdayaan masyarakat (*community empowerment*). Pendekatan deskriptif kualitatif dipilih karena kegiatan tidak hanya berfokus pada hasil akhir berupa produk minyak kemiri, tetapi juga menitikberatkan pada proses pendampingan, partisipasi masyarakat, serta perubahan pengetahuan dan keterampilan yang terjadi selama pelaksanaan program.

Tahap pertama adalah tahap persiapan. Pada tahap ini, mahasiswa KKN melakukan koordinasi dengan pemerintah desa serta tokoh masyarakat untuk memperoleh gambaran umum mengenai kondisi wilayah dan potensi yang tersedia. Koordinasi dilakukan guna membangun komunikasi yang baik antara mahasiswa dengan masyarakat serta memastikan bahwa program yang dirancang sesuai dengan kebutuhan dan kondisi lapangan. Selain itu, tahap persiapan juga mencakup penyusunan rencana kerja, penentuan jadwal kegiatan, serta pengadaan alat dan bahan yang diperlukan dalam proses pelatihan pembuatan minyak kemiri.

Tahap kedua merupakan observasi dan identifikasi masalah. Observasi dilakukan secara langsung melalui pengamatan terhadap kondisi masyarakat dan pemanfaatan kemiri di Desa Taratak Boncah. Pengumpulan data lapangan dilakukan dengan cara wawancara informal kepada masyarakat, perangkat desa, serta kelompok yang berpotensi menjadi peserta pelatihan.

Hasil observasi menunjukkan bahwa sebagian besar masyarakat masih memanfaatkan kemiri sebagai bumbu dapur dan menjualnya dalam bentuk mentah dengan harga yang relatif rendah. Pengetahuan mengenai teknik pengolahan minyak kemiri masih terbatas, sementara peluang pengembangannya sebagai produk usaha rumah tangga belum banyak diketahui. Temuan tersebut menjadi dasar dalam penyusunan program pelatihan yang difokuskan pada peningkatan keterampilan dan pemberian informasi mengenai nilai tambah ekonomi minyak kemiri.

Tahap ketiga adalah sosialisasi program. Sosialisasi dilakukan melalui penyampaian materi mengenai manfaat kemiri, kandungan minyak kemiri, peluang usaha yang dapat dikembangkan, serta pentingnya pengolahan hasil sumber daya lokal untuk meningkatkan pendapatan masyarakat. Kegiatan sosialisasi bertujuan membangun kesadaran masyarakat bahwa kemiri tidak hanya memiliki fungsi sebagai kebutuhan rumah tangga. pembuatan minyak kemiri. Tahap ini menjadi inti dari program KKN karena masyarakat dilibatkan secara langsung dalam proses pengolahan. Metode demonstrasi dipilih agar peserta dapat melihat secara nyata tahapan pembuatan minyak kemiri dan memahami teknik pengolahannya secara lebih mudah.

Proses pembuatan minyak kemiri dimulai dengan pemilihan biji kemiri yang berkualitas baik dan telah matang. Kemiri yang dipilih dibersihkan terlebih dahulu untuk menghilangkan kotoran yang dapat memengaruhi kualitas minyak. Setelah itu, kemiri disangrai menggunakan api sedang hingga matang dan mengeluarkan aroma khas. Penyangraian bertujuan mengurangi kadar air dalam biji kemiri sehingga minyak lebih mudah keluar saat proses pengolahan.



Kemiri yang telah disangrai kemudian dihaluskan menggunakan alat sederhana seperti lesung atau blender hingga teksturnya menjadi lebih lembut. Tahap penghalusan bertujuan memecah struktur biji agar kandungan minyak di dalamnya dapat keluar secara optimal. Hasil tumbukan atau gilingan kemudian dipanaskan kembali menggunakan api kecil sambil terus diaduk agar minyak terpisah secara perlahan dari ampasnya. Proses pemanasan dilakukan dengan hati-hati untuk menjaga kualitas minyak dan mencegah terjadinya gosong yang dapat memengaruhi warna serta aroma produk. Setelah minyak keluar dan terpisah dari ampas, dilakukan proses penyaringan menggunakan kain bersih atau alat penyaring sederhana. Penyaringan bertujuan menghasilkan minyak yang lebih jernih dan bebas dari partikel sisa kemiri. Minyak yang telah disaring kemudian didiamkan sementara sebelum dimasukkan ke dalam botol atau wadah steril. Tahap pengemasan sederhana diperkenalkan kepada masyarakat agar produk yang dihasilkan lebih higienis dan memiliki nilai jual yang lebih baik. Dengan metode pelaksanaan yang melibatkan masyarakat secara aktif melalui observasi, sosialisasi, demonstrasi, praktik, dan evaluasi, kegiatan pembuatan minyak kemiri di Desa Taratak Boncah diharapkan mampu menjadi program pemberdayaan yang berkelanjutan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pembuatan minyak kemiri di Desa Taratak Boncah, Kota Sawahlunto, menunjukkan hasil yang cukup positif baik dari aspek peningkatan pengetahuan masyarakat maupun dari sisi pemanfaatan sumber daya lokal yang tersedia. Kegiatan ini dilaksanakan melalui beberapa tahapan yang meliputi sosialisasi, pelatihan, praktik langsung pembuatan minyak kemiri, serta pendampingan mengenai pengemasan dan pemasaran produk. Seluruh rangkaian kegiatan mendapat respon yang baik dari masyarakat, terutama kelompok ibu rumah tangga dan masyarakat yang memiliki ketertarikan terhadap usaha rumah tangga berbasis potensi lokal.

Sebagian besar masyarakat di Desa Taratak Boncah memanfaatkan kemiri hanya sebagai bahan bumbu dapur dan menjualnya dalam bentuk mentah dengan harga yang relatif rendah. Kondisi ini menunjukkan bahwa pemanfaatan kemiri masih berada pada tahap sederhana dan belum memberikan nilai tambah yang signifikan terhadap pendapatan masyarakat. Harga kemiri mentah yang cenderung fluktuatif menyebabkan keuntungan yang diperoleh masyarakat juga terbatas. Oleh karena itu, pengolahan kemiri menjadi minyak dipandang sebagai alternatif yang dapat meningkatkan nilai ekonomi komoditas tersebut.

Pada tahap awal kegiatan, dilakukan sosialisasi mengenai kandungan dan manfaat minyak kemiri serta peluang usaha yang dapat dikembangkan dari produk tersebut. Dalam kegiatan ini masyarakat diberikan pemahaman bahwa kemiri memiliki kandungan minyak yang cukup tinggi dan dapat diolah menjadi produk bernilai jual lebih tinggi dibandingkan bahan mentahnya. Minyak kemiri diketahui memiliki berbagai manfaat, terutama dalam bidang kesehatan dan kosmetik, seperti membantu menyuburkan rambut, mengurangi kerontokan, menjaga kesehatan kulit kepala, serta digunakan sebagai bahan dasar beberapa produk perawatan alami. Informasi tersebut memberikan wawasan baru bagi masyarakat mengenai potensi ekonomi kemiri yang sebelumnya belum dimanfaatkan secara maksimal.



Gambar 1. proses penjemuran kemiri

Pembuatan minyak kemiri menjadi bagian utama dari kegiatan ini. Proses diawali dengan pemilihan biji kemiri berkualitas baik yang memiliki tingkat kematangan optimal. Pemilihan bahan baku sangat menentukan kualitas minyak yang dihasilkan karena kemiri yang baik menghasilkan kandungan minyak lebih banyak dan warna minyak yang lebih jernih. Setelah itu dilakukan pengeringan untuk mengurangi kadar air sehingga proses pengeluaran minyak menjadi lebih efektif. Kemiri yang telah kering kemudian disangrai menggunakan api sedang hingga matang. Proses penyangraian memiliki peranan penting karena dapat membantu memecah jaringan biji kemiri sehingga minyak lebih mudah keluar ketika dilakukan penghalusan dan pemanasan.



Gambar 2 pengelupasan pada kemiri



Gambar 3. Proses penyangraian kemiri



Setelah proses penyangraian selesai, kemiri dihaluskan hingga membentuk pasta atau bubuk halus. Pasta kemiri tersebut kemudian dipanaskan sambil diaduk secara perlahan agar minyak dapat keluar secara maksimal. Selama proses pemanasan, masyarakat dilatih untuk memperhatikan tingkat suhu agar minyak tidak mengalami kerusakan kualitas akibat panas berlebihan. Minyak yang telah keluar kemudian disaring menggunakan kain atau alat penyaring sederhana untuk memisahkan minyak dari ampas kemiri. Hasil penyaringan menghasilkan minyak kemiri dengan warna kuning kecokelatan yang cukup jernih dan siap digunakan maupun dikemas untuk dipasarkan.



Gambar 4. Setelah menjadi minyak kemiri

Dari aspek ekonomi, pengolahan kemiri menjadi minyak memberikan nilai tambah yang cukup signifikan dibandingkan penjualan kemiri mentah. Jika kemiri dijual dalam bentuk biji, keuntungan yang diperoleh masyarakat relatif kecil dan sangat bergantung pada harga pasar. Sebaliknya, setelah diolah menjadi minyak kemiri, produk memiliki harga jual yang lebih tinggi karena telah melalui proses produksi dan memiliki manfaat yang lebih beragam. Kondisi ini menunjukkan bahwa kegiatan pengolahan hasil pertanian dapat menjadi strategi peningkatan pendapatan masyarakat desa melalui pengembangan industri rumah tangga. Kegiatan pembuatan minyak kemiri juga memberikan dampak sosial yang positif bagi masyarakat Desa Taratak Boncah. Kegiatan ini mendorong tumbuhnya semangat kerja sama dan partisipasi masyarakat dalam memanfaatkan potensi lokal yang dimiliki desa. Pelatihan yang dilakukan secara berkelompok menciptakan ruang belajar bersama sehingga terjadi pertukaran pengetahuan dan pengalaman antarwarga. Kondisi tersebut menjadi modal sosial yang penting dalam pengembangan usaha berbasis masyarakat.

Secara keseluruhan, kegiatan pembuatan minyak kemiri di Desa Taratak Boncah menunjukkan bahwa pengembangan produk olahan berbasis sumber daya lokal memiliki prospek yang baik dalam meningkatkan nilai ekonomi masyarakat. Pengolahan kemiri menjadi minyak tidak hanya memberikan manfaat finansial, tetapi juga memperkuat kapasitas masyarakat dalam berwirausaha dan mengelola potensi desa secara lebih produktif. Dengan pengembangan yang berkelanjutan, minyak kemiri berpotensi menjadi produk unggulan Desa Taratak Boncah yang mampu mendukung peningkatan kesejahteraan masyarakat serta memperkuat ekonomi lokal berbasis potensi alam desa.



KESIMPULAN

Pembuatan minyak kemiri di Desa Taratak Boncah, Kota Sawahlunto, merupakan salah satu bentuk pemanfaatan potensi sumber daya lokal yang mampu memberikan nilai tambah ekonomi bagi masyarakat. Melalui proses pengolahan kemiri menjadi minyak, masyarakat tidak hanya memperoleh pengetahuan dan keterampilan baru dalam bidang produksi, tetapi juga memahami peluang usaha yang dapat dikembangkan dari komoditas lokal yang sebelumnya hanya dimanfaatkan secara sederhana atau dijual dalam bentuk mentah. Kegiatan menunjukkan bahwa pengolahan kemiri menjadi minyak memiliki prospek yang baik sebagai usaha rumah tangga karena menghasilkan produk dengan nilai jual lebih tinggi dibandingkan kemiri mentah. Selain memberikan manfaat ekonomi melalui peningkatan potensi pendapatan, kegiatan ini juga mendorong tumbuhnya partisipasi masyarakat, kerja sama kelompok, serta semangat kewirausahaan dalam memanfaatkan sumber daya desa secara lebih produktif dan inovatif.

Beberapa kendala seperti keterbatasan alat produksi, teknik pengolahan yang masih sederhana, serta pemasaran yang belum optimal, potensi pengembangan minyak kemiri di Desa Taratak Boncah tetap cukup besar. Oleh karena itu, diperlukan dukungan dan pendampingan berkelanjutan dari berbagai pihak, baik pemerintah, perguruan tinggi, maupun masyarakat sendiri agar usaha minyak kemiri dapat berkembang menjadi produk unggulan desa, secara keseluruhan, pembuatan minyak kemiri tidak hanya menjadi kegiatan pengolahan hasil pertanian semata, tetapi juga merupakan upaya nyata dalam meningkatkan nilai ekonomi masyarakat, memperkuat kemandirian ekonomi desa, serta mendukung pengembangan usaha berbasis potensi lokal yang berkelanjutan di Desa Taratak Boncah, Kota Sawahlunto.

DAFTAR PUSTAKA

- Adisewojo, R. S. 2000. *Tanaman Obat dan Khasiatnya*. Jakarta: Pustaka Bunda.
- Arikunto, Suharsimi. *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. 2013. *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Direktorat Jenderal Perkebunan. 2023. *Statistik Perkebunan Indonesia: Tanaman Rempah dan Penyegar* Jakarta: Kementerian Pertanian Republik Indonesia.
- Hafiz, L.M.F., dkk. 2023. "Pengembangan Produk Minyak Kemiri melalui Pemberdayaan Masyarakat dan Pemasaran Kreatif di Desa Selengen Kecamatan Kayangan Kabupaten Lombok Utara." *Jurnal Wicara Desa*, 1(6), 995-1007.
- Mardikanto, Totok, dan Poerwoko Soebiato. 2019. *Pemberdayaan Masyarakat dalam Perspektif Kebijakan Publik*. Bandung: Alfabeta.
- Notoatmodjo, Soekidjo. 2018. *Pengembangan Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Rukmana, Rahmat. 2014. *Kemiri: Budidaya dan Pascapanen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Soekanto, Soerjono. 2017. *Sosiologi Suatu Pengantar*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Suharto, Edi. *Membangun Masyarakat Memberdayakan Rakyat*. 2017. *Membangun Masyarakat Memberdayakan Rakyat*. Bandung: Refika Aditama.
- Sumodiningrat, Gunawan. 2009. *Pemberdayaan Masyarakat dan Jaring Pengaman Sosial*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Widjaja, H.A.W. 2015. *Otonomi Desa: Merupakan Otonomi yang Asli, Bulat dan Utuh*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.



- Wulandari, D., dan Pratiwi, R. 2021. "Pemanfaatan Kemiri (*Aleurites moluccanus*) sebagai Produk Bernilai Ekonomi melalui Pengolahan Minyak Kemiri." *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 5(2), 120-128.
- Yuliana, N., dkk. 2022. "Pelatihan Pengolahan Minyak Kemiri untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Desa." *Jurnal Abdimas Indonesia*, 2(3), 45-53.