

Inovasi Pengolahan Minyak Kemiri Sebagai Penggerak Ekonomi Kreatif Di Desa Kowi Kecamatan Mego Kabupaten Sikka

Innovation in Candlenut Oil Processing as a Driver of Creative Economic Development in Kowi Village, Mego District, Sikka Regency

Sebastianus Bernaldo Bati^{1*}, Margaretha Maurita Delang², Beatriks Junia Bria³, Maria Andriani Wele Maring⁴, Herman Nggeu⁵, Yoseph Darius Purnama Ranga⁶

¹⁻⁶. Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Nusa Nipa, Indonesia

*Penulis Korespondensi: aldoberaldo11@gmail.com

Riwayat Artikel:

Naskah Masuk: 12 Mei 2026

Revisi: 15 Juni 2026

Diterima: 15 Juli 2026

Terbit: 22 Juli 2026

Keywords: *candlenut, candlenut oil, processing, branding, community empowerment, Kowi Village.*

Abstract. *Candlenut (Aleurites moluccana) is a local commodity with the potential to be developed into a value-added product. However, the utilization of candlenut in Kowi Village, Mego District, Sikka Regency, remains limited to basic food and household needs. This community service activity aims to enhance the knowledge and skills of the community—specifically the PKK (Family Welfare Empowerment) women of Kowi Village—in processing candlenut kernels into pure candlenut oil, while also providing an understanding of product branding and marketing. The activity was conducted on July 22, 2026, through several stages: observation, outreach, preparation of tools and materials, processing training, filtration, packaging, and guidance on product branding. The candlenut oil production process involves raw material selection, roasting, grinding, extraction, filtration, and packaging. The results indicate that the community was able to understand and practice the candlenut oil processing method using simple equipment available in their local environment. Furthermore, participants gained knowledge regarding the importance of product identity—encompassing product names, logos, label designs, local identity, and product information—as part of a branding strategy. This activity demonstrates that processing candlenut kernels into oil represents an innovative use of local resources with the potential to increase the value of agricultural produce, create business opportunities, and support the empowerment and economic improvement of the Kowi Village community.*

Abstrak

Kemiri (*Aleurites moluccana*) merupakan salah satu komoditas lokal yang memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi produk bernilai tambah. Namun, pemanfaatan kemiri di Desa Kowi, Kecamatan Mego, Kabupaten Sikka, masih terbatas sebagai bahan pangan dan kebutuhan rumah tangga. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat, khususnya ibu-ibu PKK Desa Kowi, dalam mengolah biji kemiri menjadi minyak kemiri murni serta memberikan pemahaman mengenai branding dan pemasaran produk. Kegiatan dilaksanakan pada 22 Juli 2026 melalui beberapa tahapan, yaitu observasi, sosialisasi, persiapan alat dan bahan, pelatihan pengolahan, penyaringan, pengemasan, serta pendampingan branding produk. Proses pembuatan minyak kemiri meliputi pemilihan bahan baku, penyangraian, penghalusan, ekstraksi, penyaringan, dan pengemasan. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa masyarakat dapat memahami dan mempraktikkan proses pengolahan biji kemiri menggunakan peralatan sederhana yang tersedia di lingkungan sekitar. Selain itu, peserta memperoleh pengetahuan mengenai pentingnya identitas produk melalui nama produk, logo, desain label, identitas lokal, dan informasi produk sebagai bagian dari strategi branding. Kegiatan ini menunjukkan bahwa pengolahan biji kemiri menjadi minyak kemiri dapat menjadi salah satu inovasi pemanfaatan sumber daya lokal yang berpotensi meningkatkan nilai tambah hasil pertanian, membuka peluang usaha, serta mendukung pemberdayaan dan peningkatan ekonomi masyarakat Desa Kowi.

Kata kunci: kemiri, minyak kemiri, pengolahan, branding, pemberdayaan masyarakat, Desa Kowi.

1. PENDAHULUAN

Kemiri (*Aleurites moluccana*) merupakan salah satu komoditas perkebunan yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan. Tanaman ini banyak tumbuh di wilayah tropis dan subtropis serta memiliki peluang ekonomi yang cukup baik seiring dengan meningkatnya kebutuhan masyarakat terhadap produk berbahan dasar kemiri, baik untuk kebutuhan dalam negeri maupun luar negeri (Hafiz et al., 2023). Selain dimanfaatkan sebagai bahan pangan, kemiri juga dikenal memiliki berbagai manfaat dalam pengobatan tradisional, antara lain untuk perawatan rambut, membantu mengatasi masalah kulit, diare, asma, serta memberikan efek analgesik (Khairunnisa et al., 2021). Hampir seluruh bagian tanaman kemiri dapat dimanfaatkan, mulai dari batang, daun, biji hingga tempurungnya. Namun, pemanfaatan kemiri di Indonesia masih cenderung terbatas pada penggunaan sebagai bumbu masakan dan bahan obat tradisional (Rahmawati & Dewi, 2022).

Di antara berbagai bagian tanaman tersebut, biji kemiri merupakan bagian yang memiliki nilai ekonomi cukup tinggi. Biji kemiri dapat diolah menjadi minyak kemiri karena memiliki kandungan minyak yang relatif tinggi, yaitu sekitar 35–65% (Jundi et al., 2023). Pengolahan tersebut dapat menjadi salah satu bentuk inovasi dalam meningkatkan nilai tambah komoditas kemiri sekaligus membuka peluang pengembangan produk lokal. Namun, pengembangan produk masyarakat masih menghadapi berbagai kendala, terutama dalam hal pengolahan, pemasaran, dan promosi produk.

Desa Kowi yang berada di Kecamatan Mego, Kabupaten Sikka, Provinsi Nusa Tenggara Timur, merupakan salah satu wilayah yang memiliki potensi sumber daya alam dan sumber daya manusia yang cukup besar. Sebagian besar masyarakatnya bekerja sebagai petani, dengan kemiri menjadi salah satu hasil pertanian yang berpotensi dikembangkan. Salah satu wilayah yang memanfaatkan kemiri sebagai sumber penghasilan tambahan adalah Dusun Nuamuri. Meskipun demikian, pemanfaatan biji kemiri oleh masyarakat masih terbatas pada kebutuhan rumah tangga, khususnya sebagai bahan bumbu masakan.

Berdasarkan hasil wawancara dengan ibu-ibu PKK Desa Kowi, diketahui bahwa masyarakat belum pernah mengolah biji kemiri menjadi minyak kemiri sebagai produk yang memiliki nilai jual (Karbeka & Timung, 2020). Sebelum mengenal berbagai produk perawatan rambut, masyarakat telah memanfaatkan kemiri secara sederhana dengan cara membakar bijinya, menghaluskannya, kemudian mengaplikasikannya pada rambut. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa masyarakat sebenarnya telah memiliki pengetahuan dasar mengenai manfaat kemiri, tetapi

belum mengembangkan pengolahannya menjadi produk yang lebih bernilai ekonomi.

Oleh karena itu, diperlukan kegiatan pelatihan dan pendampingan mengenai pengolahan biji kemiri menjadi minyak kemiri. Sebelum praktik dilakukan, ibu-ibu PKK diberikan pemahaman mengenai potensi dan manfaat kemiri serta peluang pengembangannya sebagai produk usaha. Kegiatan tersebut mendapat respons positif karena dapat meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil pertanian yang tersedia di lingkungan mereka. Pengembangan keterampilan ini diharapkan dapat menjadi langkah awal dalam menciptakan usaha mandiri dan membantu meningkatkan pendapatan keluarga (Karbeka & Timung, 2020).

Minyak kemiri memiliki berbagai potensi manfaat, terutama dalam perawatan rambut dan kulit. Minyak ini dapat digunakan untuk membantu menjaga kelembapan kulit, merawat kulit kepala, serta memberikan nutrisi yang mendukung kesehatan rambut (Rahmawati & Dewi, 2022). Selain itu, minyak kemiri juga telah dimanfaatkan secara tradisional dalam perawatan rambut, termasuk untuk membantu menjaga rambut agar tetap sehat dan mengurangi munculnya uban (Parwati, 2021). Dengan pengolahan yang tepat, biji kemiri yang sebelumnya hanya digunakan sebagai bahan masakan dapat dikembangkan menjadi produk olahan yang memiliki nilai tambah.

Pengembangan minyak kemiri sebagai produk unggulan Desa Ndetundora II diharapkan tidak hanya menghasilkan inovasi produk berbasis sumber daya alam lokal, tetapi juga dapat mendukung pemberdayaan masyarakat dan peningkatan perekonomian desa. Pengolahan yang dilakukan secara berkelanjutan dapat membuka peluang usaha baru sekaligus meningkatkan nilai ekonomi hasil pertanian masyarakat (Jamu et al., 2024). Oleh sebab itu, kegiatan pelatihan pembuatan minyak kemiri bagi ibu-ibu PKK Desa Ndetundora II menjadi salah satu upaya untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah potensi lokal menjadi produk yang lebih bernilai dan memiliki peluang untuk dipasarkan secara lebih luas. melalui kegiatan tersebut, diharapkan minyak kemiri dapat menjadi salah satu produk inovatif yang mampu menambah keragaman produk lokal Desa Ndetundora II. Selain meningkatkan keterampilan masyarakat dalam proses pengolahan, pengembangan produk ini juga diharapkan dapat menjadi peluang usaha bagi masyarakat, khususnya ibu-ibu PKK, serta mendukung peningkatan nilai ekonomi sumber daya alam yang tersedia di desa.

2. METODE

Pelaksanaan pengabdian masyarakat dilakukan di Desa Kowi kecamatan Mego, pada tanggal 22 Juli 2026 jam 10.00 wita hingga selesai. Sebelum melaksanakan kegiatan pelatihan, tim pengabdian yaitu mahasiswa KKN Universitas Nusa Nipa menentukan langkah – langkah yang tepat terkait metode pelaksanaan pengabdian. Adapun langkah – langkahnya adalah pertama, tim pengabdian melakukan observasi dan

mencari latar belakang permasalahan, atau potensi yang ada dengan melakukan wawancara langsung bersama bapak Kepala Desa Kowi. Langkah kedua, melakukan sosialisasi terhadap masyarakat di Desa Kowi. Sosialisasi merupakan program pemberian edukasi dan bimbingan kepada masyarakat yang tujuan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan ekonomi masyarakat desa tersebut. Sosialisasi dilakukan untuk menyampaikan maksud dan tujuan kegiatan oleh tim pengabdian kepada masyarakat. Kelompok mahasiswa KKN memaparkan latar belakang kegiatan ini dilaksanakan kemudian merancang peralatan serta jenis pelatihan dan pendampingan yang dibutuhkan oleh peserta untuk mencapai target luaran yang dimaksud (Sari, et al., 2024). Langkah ketiga, melaksanakan pelatihan dan pengolahan dilakukan untuk meningkatkan kemampuan peserta dalam melakukan pemilihan bahan baku, pengolahan dan pengemasan produk minyak kemiri. Langkah keempat ialah persiapan alat dan bahan. Sebelum memulai proses pembuatan minyak kemiri, pastikan semua peralatan dan bahan yang dibutuhkan telah tersedia dan siap digunakan. Bahan terdiri dari kemiri, dan air serta alat antara lain kompor, wajan, sutel, kain serbet, saringan dan baskom. Langkah terakhir adalah pelaksanaan kegiatan ini dilakukan bersama para aparat desa, ibu – ibu desa kowi, serta masyarakat yang langsung didampingi dan dipimpin oleh kelompok mahasiswa KKN.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di desa Kowi dilakukan tepat pada hari Rabu tanggal 22 Juli 2026 dengan peserta yakni masyarakat dan mahasiswa. Yang diawali dengan sambutan oleh Ketua Kelompok Bernaldo Bati, sekaligus membuka kegiatan pengabdian masyarakat. Isi dari sosialisasi memuat tentang Cara pengolahan, branding UMKM dan Pemasaran minyak kemiri murni untuk memaksimalkan ekonomi masyarakat desa kowi. Produk yang dipaparkan merupakan potensi dari desa tersebut dan diambil sebagian bahan sosialisasi. Minyak kemiri merupakan suatu produk yang proses pembuatannya tidak memakan waktu lama tetapi hasilnya sangat bagus (Mariyatni, et al., 2019). Sosialisasi pembuatan minyak kemiri ini merupakan ide atau usul saran dari mahasiswa kkn universitas nusa nipa karena dilihat dari hasil survey mengenai potensi yang ada.



Gambar 1. sosialisasi pembuatan minyak kemiri dan branding UMKM

Program inovasi pengolahan minyak kemiri merupakan salah satu kegiatan yang dilaksanakan dalam rangka Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Desa Kowi, Kecamatan Mego, Kabupaten Sikka. Kegiatan ini

memanfaatkan biji kemiri sebagai salah satu sumber daya alam yang tersedia di masyarakat. Pemanfaatan tersebut diarahkan tidak hanya untuk memenuhi kebutuhan rumah tangga, tetapi juga untuk menghasilkan produk olahan yang mempunyai nilai tambah dan berpotensi dikembangkan sebagai usaha masyarakat.

Kegiatan diawali dengan penyampaian sosialisasi tentang proses pembuatan minyak kemiri kepada masyarakat mengenai potensi biji kemiri serta berbagai bentuk pemanfaatannya. Masyarakat diperkenalkan pada peluang pengolahan kemiri menjadi minyak sebagai salah satu alternatif pemanfaatan hasil perkebunan. Penyampaian materi juga mencakup manfaat minyak kemiri dalam perawatan rambut dan kulit sehingga masyarakat memperoleh gambaran mengenai peluang penggunaan dan pemasaran produk. Setelah tahap penyampaian materi, kegiatan dilanjutkan dengan penjelasan mengenai pengolahan pembuatan minyak kemiri murni. Peserta diperkenalkan pada tahapan pengolahan mulai dari pemilihan bahan baku, persiapan biji kemiri, proses ekstraksi minyak, penyaringan, hingga tahap pengemasan. Metode praktik dipilih agar masyarakat dapat memperoleh pengalaman secara langsung dan memiliki keterampilan yang dapat diterapkan secara mandiri setelah kegiatan KKN berakhir.

Proses produksi menggunakan biji kemiri yang berasal dari lingkungan masyarakat Desa Kowi. Bahan baku terlebih dahulu diseleksi untuk memastikan biji yang digunakan berada dalam kondisi baik dan layak untuk diolah. Tahap pemilihan bahan baku menjadi hal yang penting karena kondisi bahan dapat memengaruhi hasil akhir minyak yang diperoleh.

Biji kemiri kemudian dibersihkan dan dipersiapkan untuk memasuki proses pengolahan. Selanjutnya dilakukan proses pengambilan minyak dengan menggunakan metode yang disesuaikan dengan kondisi dan peralatan yang tersedia. Minyak yang diperoleh kemudian melalui tahap penyaringan untuk mengurangi sisa ampas maupun partikel yang terdapat dalam minyak. Setelah diperoleh minyak yang lebih bersih, produk ditempatkan pada wadah yang telah dipersiapkan untuk selanjutnya dikemas dan diberi label. Hasil pelaksanaan praktik menunjukkan bahwa pengolahan biji kemiri dapat dilakukan dengan menggunakan peralatan yang relatif sederhana. Kondisi tersebut menjadi peluang bagi masyarakat untuk mengembangkan produksi dalam skala rumah tangga tanpa harus bergantung pada teknologi pengolahan yang rumit. Namun, untuk menghasilkan produk yang konsisten dan memenuhi standar pemasaran, diperlukan peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam Proses Pembuatan Minyak Kemiri yaitu :

pertama, pemilihan biji kemiri diseleksi terlebih dahulu untuk memisahkan biji yang rusak, berjamur, atau memiliki kualitas kurang baik. Pemilihan bahan baku dilakukan agar proses pengolahan menghasilkan minyak dengan kualitas yang lebih baik.

Kedua, Biji kemiri disangrai terdahulu tanpa penambahan minyak atau air kurang lebih 5-10 menit hingga berwarna kecoklatan dan mengeluarkan aroma khas.

Ketiga, Setelah disangrai, biji kemiri dihaluskan hingga membentuk pasta atau bubuk kasar. Proses penghalusan bertujuan untuk memperluas permukaan bahan sehingga minyak yang terdapat di dalam biji lebih mudah dikeluarkan.

Keempat, Kemiri yang telah dihaluskan selanjutnya diproses untuk memperoleh minyak. Metode ekstraksi disesuaikan dengan peralatan yang tersedia. Pada skala rumah tangga, proses dapat dilakukan

dengan metode pemanasan dan pemerasan atau metode lain yang sesuai dengan kemampuan 31isiko31kat. Selama proses pengolahan, kebersihan peralatan perlu diperhatikan agar tidak terjadi kontaminasi yang dapat menurunkan kualitas produk.

Kelima, Minyak yang diperoleh kemudian disaring menggunakan kain yang bersih. Penyaringan dilakukan untuk memisahkan minyak dari ampas dan partikel kemiri yang masih terbawa. Proses penyaringan dapat dilakukan lebih dari satu kali hingga diperoleh minyak dengan tampilan yang lebih bersih dan sesuai untuk dikemas.

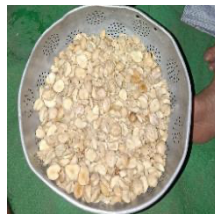
Keenam, Minyak yang telah disaring dibiarkan hingga berada pada kondisi yang sesuai sebelum dimasukkan ke dalam kemasan. Minyak kemudian dimasukkan ke dalam botol yang bersih dan kering. Botol ditutup dengan rapat untuk menjaga kebersihan produk dan mengurangi 31isiko masuknya kotoran dari lingkungan.

Setelah proses produksi selesai, tahap berikutnya adalah membangun identitas produk atau branding. Branding dilakukan agar produk minyak kemiri Desa Kowi mempunyai ciri khas dan lebih mudah dikenali oleh konsumen.

Proses Pembuatan Minyak Kemiri



Gambar 2 (Sangrai Biji Kemiri)



Gambar 3 (Hasil Disangrai)



Gambar 4 (Proses Penghalusan)



Gambar 5 (Hasil Dihaluskan)



Gambar 6 (Masak Kemiri Halus)



Gambar 7 (Hasil Minyak)



Gambar 8 (Minyak Kemiri Setelah Penyaringan)



Gambar 9 (Pengemasan Minyak Kemiri)

Proses Branding

1. Nama produk, menggunakan nama yang mudah diingat dan mempunyai hubungan dengan Desa Kowi atau bahan baku kemiri, Misalnya seperti:

“Minyak Kemiri Asli Kowi”

2. Logo, dibuat sederhana tetapi mudah dikenali, misalnya menggunakan elemen daun, biji kemiri, dan tetesan minyak untuk menggambarkan yang berbahan dasar alami.



Gambar 10. logo

3. Desain label, mengusung konsep narural dan lokal, dengan dominasi warna hijau serta ilustrasi kemiri dan daun yang menonjolkan kesan alami.



Gambar 11. Desain Label

4. Identitas lokal, dapat memasukkan unsur budaya atau karakteristik Desa Kowi sebagai ciri khas produk.
 - Bahasa daerah => Lio (Mego)
 - Pakaian adat => Lawo lambu, Ragi lambu
 - Makanan tradisional => Filu, Kibi
 - Adat istiadat => Wai Laki, Wuru Mana
 - Kerajinan lokal => Anyaman Tikar, Seneng
 - Hasil pertanian lokal => Kemiri, Padi, Ubi
 - Kearifan lokal => Gawi, A'in Ngaja, Reko Roa
5. Informasi produk, mencantumkan nama produk, jenis produk, isi bersih, identitas produsen, serta informasi lain yang diperlukan sesuai ketentuan yang berlaku.



Gambar 12. Identitas Lokal

6. Mock Up Brand

Branding tidak hanya berfungsi untuk memperindah tampilan produk, tetapi juga menjadi sarana untuk membangun identitas dan membedakan minyak kemiri Desa Kowi dari produk sejenis.



Gambar 13. Mock Up Brand

5. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui program KKN di Desa Kowi, Kecamatan Mego, Kabupaten Sikka, menunjukkan bahwa pengolahan biji kemiri menjadi minyak kemiri merupakan salah satu bentuk inovasi dalam pemanfaatan potensi sumber daya lokal. Kegiatan yang dilaksanakan melalui tahapan observasi, sosialisasi, pelatihan, praktik pengolahan, penyaringan, pengemasan, serta pendampingan branding mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat, khususnya ibu-ibu PKK, dalam mengolah biji kemiri menjadi produk yang memiliki nilai tambah.

Pelaksanaan praktik menunjukkan bahwa proses pengolahan minyak kemiri dapat dilakukan dengan menggunakan peralatan sederhana yang tersedia di lingkungan masyarakat. Peserta mampu memahami tahapan pengolahan mulai dari pemilihan bahan baku, penyangraian, penghalusan, ekstraksi, penyaringan hingga pengemasan. Selain keterampilan produksi, masyarakat juga memperoleh pemahaman mengenai pentingnya branding melalui penentuan nama produk, logo, desain label, identitas lokal, dan informasi produk sebagai bagian dari upaya memperkenalkan produk kepada konsumen.

Dengan demikian, inovasi pengolahan minyak kemiri dapat menjadi salah satu alternatif pengembangan usaha berbasis potensi lokal Desa Kowi. Pemanfaatan kemiri yang sebelumnya lebih banyak digunakan untuk kebutuhan rumah tangga dapat diarahkan menjadi produk olahan yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi. Keberlanjutan kegiatan melalui peningkatan kualitas

produksi, pengembangan kemasan dan branding, serta pendampingan pemasaran diperlukan agar produk minyak kemiri dapat dikembangkan secara lebih optimal dan memberikan kontribusi terhadap pemberdayaan serta peningkatan perekonomian masyarakat Desa Kowi.

DAFTAR REFRENSI

- Arlene, A. (2013). Ekstraksi kemiri dengan metode Soxhlet dan karakterisasi minyak kemiri. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 2(2), 6–10. <https://doi.org/10.32734/jtk.v2i2.1430>
- Arlene, A., & Ariono, D. (2013). Pengaruh panas terhadap ekstraksi mekanik minyak kemiri. *Jurnal Teknik Kimia Indonesia*, 11(6), 275–282.
- Asyari, M., Helmi, M., Mardiah, M., Agustiana, T., & Anwar, M. (2023). Bimbingan teknis pengolahan minyak kemiri di KTH Batu Kura Desa Galam Kecamatan Bajuin. *Jurnal Pengabdian ILUNG (Inovasi Lahan Basah Unggul)*, 2(3), 507. <https://doi.org/10.20527/ilung.v2i3.6618>
- Hafiz, L. M. F., Azkia, T. I., Indriani, N., Irham, M., Aprilia, D. A., Aini, Z., Yodita, Z. P., Utami, N. F., Aini, N. H., Apriani, N. A., & Suartika, I. M. (2023). Pengembangan produk minyak pemberdayaan masyarakat dan pemasaran kreatif di Desa Selengen Kecamatan Kayangan Lombok Utara. *Jurnal Wicara Desa*, 1(6), 995–1007. <https://doi.org/10.29303/wicara.v1i6.3490>
- Jamu, M. E., Langga, L., & Sari, S. P. (2025). Inovasi pengolahan minyak kemiri sebagai penggerak ekonomi kreatif desa. *Mitra Mahajana: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(1), 125–130. <https://doi.org/10.37478/mahajana.v6i1.5422>
- Jamu, M. E., Buku, K. R., & Rendo, D. (2025). Optimalisasi ekonomi kreatif berbasis pengolahan minyak kemiri untuk pemberdayaan ekonomi kelompok PKK Emburia. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 9(6), 6865–6875. <https://doi.org/10.31764/jmm.v9i6.35472>