

Pengolahan Gelondong Mete

Inventor : Edi Mulyono, Abubakar. Risfaheri
Balai Besar Penelitian dan Pengembangan
Pasca Panen Pertanian



Produk utama jambu mete adalah kacang mete yang mengandung nutrisi tinggi dan energi yang besar. Kacang mete dapat membantu mencegah penyakit gangguan ginjal maupun batu empedu dan masuk kategori *World's Healthiest Foods Rating*.

Proses pengukusan glondong kering sebelum dikacip memberikan kelenturan glondong pada saat dikupas, dan menghasilkan kacang mete dengan tingkat keutuhan 85-90%, bermutu tinggi dan berpotensi dijadikan produk berorientasi ekspor. Penggunaan teknologi ini dapat meningkatkan mutu kacang mete dan efisiensi proses pengolahan.

Teknologi ini menghasilkan tiga macam produk :

- Kacang mete (kernel).
- Minyak kulit mete (*Cashew Nut Shell Liquid/CNSL*).
- Kardanol (senyawa fenolik utama dari CNSL).

Keunggulan :

- Persentase kernel utuh 85-90% (tradisional 60-75%).
- Warna kernel lebih cerah.
- Mutu kernel kelas 1 (kadar air maks. 6%) berdasarkan SNI 01-2906-1992.
- Limbah kulit biji mete dapat dimanfaatkan menjadi produk bernilai ekonomi.