




## Pendampingan Pembuatan Selai dari Buah Jambu Mete pada Kelompok Tani di Desa Lawela Selatan: Sebuah Inovasi Produk Ekonomi Kreatif

L.M. Azhar Sa'ban✉, Nastia, Ahmad Muhardin Hadmar, Juliardi Dwi Anggoro, Rafly Ramadan, Meri Melianti Saputri, Nur Inayah Hasanah Moebbrey  
Universitas Muhammadiyah Buton

✉ [izharrazi@gmail.com](mailto:izharrazi@gmail.com)

 <https://doi.org/10.31603/ce.4397>

### Abstrak

Mayoritas masyarakat yang ada di Desa Lawela Selatan memiliki pekerjaan sebagai petani jambu mete. Masyarakat di daerah tersebut bersosial ekonomi rata-rata menengah ke bawah. Selai buah jambu mete merupakan ide yang baik untuk meningkatkan pendapatan ekonomi masyarakat di Desa Lawela Selatan. Dengan melihat potensi yang cukup baik pada buah jambu mete dan masih belum banyaknya produk olahan buah jambu mete. Target yang diinginkan memberdayakan kelompok tani mengelola jambu mete menjadi selai dan menjadikan pendapatan tambahan masyarakat Desa Lawela Selatan. Metode yang digunakan adalah pelatihan dan pendampingan. Capaian kegiatan adalah peserta pemberdayaan memiliki keterampilan dalam mengolah jambu mete menjadi selai sehingga memiliki nilai yang lebih ekonomis. Selain itu peserta pemberdayaan memiliki kreativitas yang tinggi dalam menciptakan produk, dan meningkatnya jiwa kewirausahaan.

**Kata Kunci:** Inovasi produk, Ekonomi kreatif, Selai, Buah jambu mete

## 1. Pendahuluan

Sektor ekonomi kreatif ini sangat berpotensi menjadi kekuatan dahsyat untuk mendorong daerah menjadi daerah maju, karena sebagian besar ekonomi kreatif digerakkan oleh kaum muda dan pelaku UMKM. Oleh karena itu ekonomi kreatif perlu dijadikan sebagai salah satu sektor yang harus didorong perkembangannya (Susyanti, 2014).

Di Indonesia, usaha pengolahan kacang mete banyak dikembangkan di wilayah perkebunan seperti di Sulawesi dan Jawa. Peluang usaha pengolahan kacang mete di Indonesia masih terbuka karena bahan baku untuk usaha pengolahan kacang mete relatif mudah didapat. Jambu mete pada umumnya saat dipasarkan adalah dalam bentuk kacang mentah karena kacang mete mentah ini lebih awet atau tahan lama dibandingkan dengan kacang mete siap konsumsi. Umumnya para pengusaha hanya menjual kacang mete yang siap konsumsi sesuai pesanan untuk mengurangi resiko kerusakan. Kendala pemasaran yang banyak dihadapi oleh sebagian besar petani atau pengolah mete dalam memasarkan produknya antara lain adalah rendahnya mutu produk yang dihasilkan baik menurut jenis, ukuran maupun kondisi fisik produk.

Desa Lawela Selatan merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Batauga, Kabupaten Buton Selatan, Provinsi Sulawesi Tenggara. Masyarakat di daerah tersebut

bersosial ekonomi rata-rata menengah ke bawah, mempunyai budaya pedesaan yang kental, masyarakatnya kebanyakan bercocok tanam dan berdagang. Mayoritas masyarakat yang ada di daerah ini memiliki pekerjaan sebagai petani jambu mete. Setiap tahunnya masyarakat setempat mendapatkan hasil utama perkebunan mereka adalah buah jambu mete.

Tanaman mete sangat sesuai ditanam di daerah kering seperti di Desa Lawela Selatan, Kecamatan Batauga, Kabupaten Buton Selatan. Produk jambu mete asal Buton Selatan (Busel) perlu dikembangkan. Potensi dibidang pertanian ini masih belum digarap serius sehingga menjadi olahan yang memiliki nilai jual tinggi dipasaran, baik domestik maupun mancanegara. Tanaman ini dapat tumbuh pada berbagai jenis tanah dan mempunyai toleransi terhadap pH yang sangat luas dan dapat tumbuh dengan baik pada tanah pasir di pantai maupun di tanah laterit yang khusus.

Jambu mete memiliki nama latin *Anacardium Occidentale Linn*. Disebut jambu mete karena pohon jambu ini memiliki buah kecil yang disebut mete (mende), tergantung di bagian bawah buah pohon ini. Kandungan kimia yang terdapat pada tanaman jambu mete cukup bervariasi. Kulit kayu tanaman jambu mete mengandung cukup banyak tannin, zat samak, asama galat, dan ginkgol katekin. Buah jambu mete juga mengandung berbagai macam vitamin (A, B, dan C), protein, lemak, kalsium, fosfor, besi dan belerang. Kulit biji diduga mengandung minyak sekitar 50% yang terdiri dari senyawa fenolat, berupa 90% asam anakardat dan 10% berupa kardol dan kardanol (Kartika et al., 2012).

Jika bijinya di olah jadi kacang mete, jambu mete sering dijadikan sebagai selai, *smoothies*, maupun jus. Selai adalah bahan dengan konsentrasi *gel* yang dibuat dari bubur buah. Selai biasanya sebagai bahan tambahan makanan dalam pembuatan roti dan kue. Konsentrasi gel pada selai diperoleh dari interaksi senyawa pektin yang berasal dari buah atau pektin yang ditambahkan dari luar, seperti gula dan asam. Interaksi ini terjadi pada suhu tinggi dan bersifat menetap setelah suhu diturunkan (Indahyanti et al., 2014). Buah jambu mete kerap dipadukan bersama campuran buah lain, seperti mangga, kelapa, stroberi, dan bayam, untuk menghasilkan minuman sehat yang menyegarkan. Terdapat sejumlah nutrisi dan mineral di dalam jambu mete yang bermanfaat untuk kesehatan. Jambu ini mengandung serat, fruktosa, glukosa, asam amino, vitamin C, serta mineral penting seperti magnesium, tembaga, kalsium, kalium dan zat besi yang diperlukan tubuh. Karena sejumlah kandungan inilah membuat jambu mete diyakini dapat membawa banyak manfaat bagi kesehatan, seperti membantu menurunkan berat badan, meningkatkan daya tahan tubuh, mengobati penyakit kulit, meningkatkan kesehatan otot tulang, meningkatkan energi, menjaga kesehatan kulit rambut, dan mencegah penyakit jantung.

Pra-penelitian penulis melihat jenis-jenis produk selai yang dijual di pasaran saat ini, menunjukkan bahwa mayoritas selai yang ada untuk selai buah rata-rata menggunakan buah stroberi, *blueberry*, dan nanas sebagai bahan dasar utamanya. Kurangnya inovasi terhadap selai ini menuntut adanya inovasi dalam selai. Banyak hal yang bisa dilakukan dalam inovasi selai. Selai buah jambu mete merupakan ide yang baik untuk meningkatkan minat konsumen dalam mengkonsumsi selai. Dengan melihat potensi yang cukup baik pada buah jambu mete penulis melakukan pra-eksperimen pembuatan selai buah jambu mete, karena produk selai di pasaran mayoritas menggunakan buah yang masam seperti nanas, stroberi, *blueberry*, jeruk. Produk jambu mete asal Buton Selatan perlu dikembangkan. Potensi dibidang pertanian ini masih belum digarap serius

sehingga menjadi olahan yang memiliki nilai jual tinggi dipasaran, baik domestik maupun mancanegara.

Kelebihan mengolah buah jambu mete menjadi selai yaitu karena selai mempunyai daya simpan yang panjang terutama ketika buah jambu mete melimpah dan daya jual yang kurang (dalam bentuk buah), olahan selai juga menjadi solusi untuk memudahkan dalam transportasi produk, dan bagi masyarakat yang tidak memiliki banyak waktu dalam membuat bekal, variasi olahan ini bisa menjadi pilihan terbaru bagi mereka.

Dari latar belakang masalah diatas dapat disimpulkan bahwa masih belum banyaknya produk olahan buah jambu mete, Target yang diinginkan memberdayakan kelompok usaha jambu mete Desa Lawela Selatan. Mendorong kelompok tani dan pemuda/pemudi Karang Taruna Desa Lawela Selatan agar dapat meningkatkan usaha produk ekonomi kreatif olahan selai dari jambu mete. Mendampingi pembuatan selai, design produk, manajemen dan analisis ekonomi pemasaran produk. Luaran yang diharapkan berupa produksi selai buah jambu mete yang siap untuk dipasarkan dapat menjadi produk pangan khas Desa Lawela Selatan.

## 2. Metode

Untuk produksi selai buah jambu mete yang siap untuk dipasarkan dapat menjadi produk pangan khas Desa Lawela Selatan, maka tim PKM akan diberikan pelatihan dan pendampingan untuk mengolah jambu mete menjadi produksi selai yang memiliki nilai jual dan kualitas baik serta ekonomis.

Pelaksanaan pengabdian ini dilaksanakan di Desa Lawela Selatan Kecamatan Batauga, Kabupaten Buton Selatan, dengan menggunakan metode pelatihan dan pendampingan. Terlebih dahulu pelatihan dilakukan dengan bersama-sama. Pelatihan dipandu oleh beberapa mentor. Setelah pelatihan selesai kemudian mendampingan dilakukan untuk memulai praktik secara langsung dalam pembuatan produksi selai buah jambu mete.

Metode yang dilaksanakan pada kegiatan pelatihan ini adalah melalui pendekatan *participatory* kepada kelompok tani jambu mete melalui pemberdayaan masyarakat/pengembangan SDM melalui penyuluhan dengan penguatan kelompok usaha. Pendekatan yang dilaksanakan melalui pengembangan wawasan kewirausahaan /manajemen usaha dan transfer teknologi tepat guna, waktu pelaksanaan kegiatan ini pada bulan September tahun 2020. Tahapan pelaksanaan kegiatan ini diawali dengan peninjauan dan sosialisasi program pelatihan untuk pembuatan selai menggunakan bahan buah jambu mete sebagaimana yang ditunjukkan pada Tabel 1.

Tabel 1. Tahapan kegiatan pengabdian

No	Tahapan Kegiatan	Metode yang Digunakan	Keterangan
1.	Survey dan Penetapan Wilayah Mitra	Pertemuan dan diskusi	Tim PKM dan Kepala Desa,
2.	Pelaksanaan Kegiatan: Penyampaian Materi tentang pemberdayaan masyarakat / pengembangan SDM melalui penyuluhan dengan penguatan kelompok usaha, Pendekatan	Pertemuan, ceramah dan diskusi	Tim PKM, Aparatur Perangkat desa, Kepala Dusun dan kelompok tani serta pemuda/pemudi

No	Tahapan Kegiatan	Metode yang Digunakan	Keterangan
	yang dilaksanakan melalui pengembangan wawasan kewirausahaan/manajemen usaha dan transfer teknologi tepat guna		Karang Taruna Desa Lawela Selatan
3.	Pelatihan dan Pendampingan produk ekonomi kreatif pembuatan selai dari buah jambu mete	Mendampingi pembuatan selai dari buah jambu mete	Tim PKM, Aparatur perangkat desa, dan kelompok tani serta pemuda/pemudi Karang Taruna Desa Lawela Selatan

### 3. Hasil dan Pembahasan

Hasil pendampingan inovasi produk ekonomi kreatif pembuatan selai dari buah jambu mete sehingga memiliki nilai yang lebih ekonomis. Selain itu masyarakat memiliki kreativitas yang tinggi dalam menciptakan produk yang lebih variasi serta dapat di perdagangkan.

Peserta kegiatan pendampingan inovasi produk ekonomi kreatif pembuatan selai dari buah jambu mete adalah kelompok tani jambu mete.

Hasil kegiatan pendampingan inovasi produk ekonomi kreatif pembuatan selai dari buah jambu mete adalah:

- a. Masyarakat memiliki keterampilan dalam mengolah buah jambu mete.
- b. Masyarakat memiliki kreatifitas dalam mengolah buah jambu mete yang lebih variatif.

Uraian pelaksanaan kegiatan pendampingan inovasi produk ekonomi kreatif pembuatan selai dari buah jambu mete yang telah dilakukan di Desa Lawela Selatan, yang dilaksanakan adalah sebagai berikut:

#### 3.1. Survey dan penetapan wilayah mitra

Tujuan umum melakukan survei lapangan adalah untuk mengamati secara langsung lokasi wilayah mitra. Kegiatan pengamatan dilakukan guna menggali dan mengumpulkan data yang diperlukan bagi topik pembahasan guna pengembangan wawasan dan peningkatan kinerja bagi para peserta Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM). Survei lapangan dilakukan oleh tim PKM, adapun tujuan survei lapangan adalah agar memahami tentang pengumpulan data/informasi, dapat mengetahui cara mengumpulkan data/informasi.

Hasil survei yang telah dilakukan oleh tim PKM bahwasanya di Desa Lawela Selatan adalah mayoritas masyarakat yang ada di daerah ini memiliki pekerjaan sebagai petani jambu mete dan masyarakat belum memiliki keterampilan dalam mengolah buah jambu mete.

Penetapan Wilayah Mitra dilakukan: 1) agar Kepala Desa Lawela Selatan mengizinkan tim PKM melakukan pengabdian di desa, 2) agar mengetahui rencana dan jadwal

kegiatan, 3) agar membantu mensosialisasikan kepada masyarakat bahwa akan diadakan kegiatan PKM di Desa Lawela Selatan sebagaimana yang ditunjukkan pada [Gambar 1](#).



[Gambar 1](#). Koordinasi tim PKM dengan Kepala Desa beserta Aparat Keamanan Desa Lawela Selatan

### **3.2. Pelaksanaan kegiatan**

Penyampaian materi tentang pemberdayaan masyarakat/ pengembangan SDM melalui penyuluhan dengan penguatan kelompok usaha, pendekatan yang dilaksanakan melalui pengembangan wawasan kewirausahaan/manajemen usaha dan transfer teknologi tepat guna. Kegiatan ini di ikuti oleh tim PKM, aparatur perangkat desa, kepala dusun dan kelompok tani serta pemuda/pemudi Karang Taruna Desa Lawela Selatan.

Upaya dalam kegiatan ini adalah yang pada akhirnya untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat ini merupakan salah satu tujuan pembangunan. Banyak cara yang dilakukan dalam memacu pembangunan, salah satunya dilakukan dengan melakukan pengembangan sumber daya manusia baik sebagai pelaku maupun objek dari pembangunan tersebut yang selalu kita dengan dengan istilah pemberdayaan masyarakat. Pemberdayaan petani merupakan upaya mendorong, melindungi tumbuh dan berkembangnya kekuatan ekonomi lokal serta penguasaan IPTEK oleh petani yang berbasis kekuatan rakyat secara efektif dan efisien atas potensi sumber daya lokal untuk kepentingan petani.

Dengan tersampainya penyampaian materi kepada masyarakat tentunya ada hal yang ingin dicapai dalam pemberdayaan yakni: 1) mengembangkan kemampuan (berusaha, mencari informasi, dan mengelola kegiatan) masyarakat, 2) mengubah perilaku masyarakat, 3) mengorganisir diri masyarakat.

### **3.3. Pelatihan dan Pendampingan produk ekonomi kreatif pembuatan selai dari buah jambu mete**

Mendampingi pembuatan selai dari buah jambu mete yang dilakukan oleh tim PKM, diikuti oleh aparatur perangkat desa dan kelompok tani jambu mete. Pendampingan pembuatan selai dari jambu mete yang diberikan tim PKM yaitu bagaimana cara membuat selai menggunakan bahan dari jambu mete, cara pemasaran yang baik dan benar, metode yang diberikan dalam pelatihan secara demonstrasi sebagaimana yang ditunjukkan pada [Gambar 2](#).



Gambar 2. Mendampingi pembuatan selai dari buah jambu mete

Dalam materi pelatihan cara membuat selai dari jambu mete, peserta kegiatan PKM diberikan pembelajaran terlebih dahulu bagaimana cara memilih bahan jambu mete yang bagus untuk dibuat menjadi selai, selain itu peserta diajarkan bagaimana mengelola bahan tersebut agar bisa menjadi sebuah karya yang nantinya memiliki harga jual. Tim PKM melakukan pelatihan secara demonstrasi, setelah memberikan pengarahan tim PKM langsung mendampingi peserta kegiatan untuk mempraktikkan cara membuat selai dari jambu mete.

Tahapan dalam pengolahan buah jambu mete menjadi selai adalah sebagai berikut:

- a. Produk selai dibuat dengan bahan baku utama berupa buah jambu mete. Komposisi Bahan: Buah jambu mete yang sudah matang (500 g), Gula putih / gula merah (50 g), Kemiri (6 buah), palmsuiker (10g), Vanili (8 g), Garam (50 g), dan Susu (opsional) sebagaimana yang ditunjukkan pada Gambar 3.



Gambar 3. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan selai buah jambu mete

- b. Kupas buah jambu mete dari kulitnya menggunakan pisau. Kemudian penetralan menyiapkan garam dapur (NaCl) sebanyak 2% dan buah jambu mete (500g) yang telah dikupas, campurkan garam dan buah tersebut ke dalam wadah yang telah diisi air bersih, biarkan selama  $\pm$  15 menit hingga terjadi reaksi penetralan; kemudian masukkan buah jambu mete (500g) dan kemiri (5 buah) secara bersamaan didalam blender. Kemiri tersebut berfungsi sebagai bahan pengawet alami, sebagaimana proses tersebut ditunjukkan pada [Gambar 4](#).



Gambar 4. Proses pembersihan dan pengolahan bahan dalam pembuatan selai buah jambu mete

- c. Setelah itu haluskan buah tersebut hingga halus dan tuangkan dalam wajan kemudian diaduk
- d. Masukkan vanili sebagai pewangi, lalu masukan gula pasir sebagai penambah rasa manis
- e. Masukkan susu putih, kemudian masukan *palmsuiker* pengolahan dengan mencampur bahan, diaduk-aduk agar homogen dan tidak hangus. Setelah mendidih, api dkecilkan. Semakin kental adonan, pengadukan semakin sering dilakukan. Pemanasan diteruskan hingga tekstur bubur berubah menjadi *gel*. Terbentuknya tekstur *gel* tersebut ditandai dengan ciri-ciri fisik sebagai berikut: tidak terdapat lagi cairan encer, adonan menjadi bubur yang sangat kental dengan permukaan yang tidak lagi rata, terbentuknya jendalan yang stabil, yang apabila diangkat dengan ujung pengaduk tidak berubah bentuk meski dipindahkan sebagaimana proses tersebut ditunjukkan pada [Gambar 5](#) sampai dengan [Gambar 10](#).



Gambar 5. Proses penghalusan bahan



Gambar 6. Memasukan bahan ke wajan



Gambar 7. Proses pemasakan



Gambar 8. Masukan gula ke adonan



Gambar 9. Masukan susu ke adonan

Gambar 10. Masukan *palmsuiker*

Pelaksanaan pelatihan inovasi produk ekonomi kreatif belangsung dengan baik dan mendapat dukungan dari masyarakat dan pemerintah Desa Lawela Selatan. Setelah telah dilakukan pelatihan tentang pemanfaatan buah jambu mete menjadi salah satu produk ekonomi kreatif yang menghasilkan selai buah jambu mete. Latar belakang peserta rata-rata adalah pemuda/pemudi yang mata pencaharian orang tuanya sebagai petani. Jumlah peserta yang berpartisipasi dalam kegiatan tersebut kurang lebih sekitar 15 orang, yang dimana terdapat 10 orang wanita dan 5 orang pria yang tergabung dalam organisasi kepemudaan Karang Taruna Desa Lawla Selatan, untuk hasil pembuatan selai tersebut ditunjukkan pada [Gambar 11](#).



Gambar 11. Hasil pembuatan selai buah jambu mete



Selain adanya perubahan sosial dan peningkatan perekonomian dengan adanya pemberdayaan melalui pelatihan dan pendampingan pembuatan selai dari buah jambu mete, peserta kegiatan banyak mendapatkan pengetahuan bagaimana cara pembuatan selai dari buah jambu mete, bagaimana sistem pemasaran yang baik dan benar, bahan-bahan apa saja yang digunakan dalam pembuatan selai dari buah jambu mete, dan juga peserta bisa mengetahui apa saja hambatan yang dapat menghambat proses pembuatan dan pemasaran.

### 3.4. Peningkatan pengetahuan dan keterampilan

Para peserta mengikuti kegiatan ini dengan sangat aktif. Mereka juga secara langsung mempraktekkan cara pengolahan buah jambu mete menjadi selai. Selama kegiatan berlangsung semua peserta diberi kesempatan langsung untuk berdiskusi. Tanggapan peserta dalam mengikuti kegiatan ini adalah sangat baik dan positif. Peserta sangat antusias mengikuti kegiatan ini dimana hal ini ditunjukkan dari banyaknya pertanyaan selama diskusi berlangsung, mereka proaktif dan bersemangat melakukan praktek pengolahan jambu mete. Kegiatan demonstrasi dan praktek langsung sangat dirasakan manfaatnya oleh semua peserta. Para peserta mendapat tambahan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah jambu mete menjadi selai.

Dalam kegiatan PKM ini peserta juga di berikan pelatihan dasar pembuatan design *brand* dan pelatihan dasar manajemen dan pemasaran produk, sebagaimana disajikan pada Gambar 12. Melalui pelatihan tersebut terlihat antusias dari peserta yang sangat baik. Beberapa gambaran yang nyata diberikan oleh pemateri membuat peserta lebih mudah memahami materi tentang pembuatan design *brand*. Selain itu, pelatihan dasar pembuatan *brand* tersebut diharapkan dapat meningkatkan nilai/daya tarik dari produk olahan serta mampu menjaga kualitas produk yang dihasilkan.

Dengan adanya kegiatan ini, para peserta diharapkan dapat memasarkan hasil produk olahannya dengan baik. Dengan ciri khas selai buah jambu mete yang dimiliki tentunya akan meningkatkan minat konsumen dalam membeli produk tersebut. Produk ini tentunya dapat menjadi oleh-oleh bagi para wisatawan yang datang berkunjung di Desa Lawela Selatan. Dalam rangka meningkatkan perekonomian masyarakat setempat, produk ini merupakan salah satu cara yang dapat membantu mengatasi masalah tersebut.



Gambar 12. Pelatihan dasar pembuatan design *brand*, manajemen dan pemasaran produk

## 4. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat ditarik dari kegiatan pelatihan produk ekonomi kreatif ini adalah: 1) Respon mitra kegiatan sangat tinggi dengan disepakatinya kegiatan yaitu pelatihan pembuatan selai buah jambu mete serta pendampingan kegiatan secara berkelanjutan, 2) Penguatan kelompok pemuda/pemudi karang taruna dengan melakukan pelatihan yang mampu menguatkan organisasi kelompok dalam memproduksi maupun perbaikan tata kepengurusan dan pengorganisasian kegiatan serta meningkatnya jiwa kewirausahaan 3) Pelatihan penanganan buah jambu mete dalam rangka meningkatkan pengetahuan dan keterampilan anggota kelompok dalam menghasilkan produk ekonomi kreatif berupa selai dari buah jambu mete. 4) Dengan diberikan pendampingan untuk memasarkan produk kerajinan maka peserta pemberdayaan masyarakat akan mampu mempromosikan sendiri hasil kerajinan. Untuk memperbaiki produk kerajinan perlu melihat kebutuhan konsumen dan mampu membuat hal yang baru dengan bahan jambu mete. Kegiatan seperti ini sering-sering dilakukan untuk meningkatkan ketrampilan masyarakat, sehingga lebih termotivasi dan lebih kreatif.

## Daftar Pustaka

- Indahyanti, E., Kamulyan, B., & Ismuyanto, B. (2014). Optimasi Konsentrasi Garam Bisulfit pada Pengendalian Kualitas Nira Kelapa. *Jurnal Penelitian Saintek*, 19(1), 1-8.
- Kartika, E. N., Suyati, L., & Nuryanto, R. (2012). Pirolisis Kulit Biji Jambu Mete (*Anacardium occidentale* L.) dengan Katalis Ni-Ag/Zeolit. *Jurnal Kimia Sains Dan Aplikasi*, 15(3), 76-78. <https://doi.org/10.14710/jksa.15.3.76-78>
- Susyanti, J. (2014). Model Pendampingan Bisnis Ekonomi Kreatif Sektor Pariwisata Secara Integratif. *Prosiding Seminar Nasional Riset Inovatif II Tahun 2014*, 656-662.



This work is licensed under a Creative Commons Attribution Non-Commercial 4.0 International License