

Pemberdayaan Masyarakat Dalam Pengolahan Salak Menjadi Selai Salak Di Desa Parsalakan Dusun Hutatunggal

Nurlaila¹, Hafni Nur Insan², Mursal Siregar³, Riski Aninda Muda⁴, Elwa Migus⁵, Febri Afriansyah⁶, Farida Permata Sari⁷, Surya Ningsih⁸, Sintia Syamsri⁹, Cindy Aulia Putri¹⁰, Ilham¹¹

^{1,2}Dosen Universitas Aufa Royhan di Kota Padangsidempuan

³Mahasiswa Universitas Aufa Royhan di Kota Padangsidempuan

(nurlailanasution19@gmail.com 081377392589)

ABSTRACT

Parsalakan Village, Dusun Huta Tunggal, is one of the sub-districts in South Tapanuli Regency, whose main crop is snake fruit. Most of the people have salak land and are salak farmers. The problem that is often faced is that the price of salak fruit is very volatile, and the knowledge and skills of the community in managing yields and processing salak are still very limited. Based on the existing problems, the priority problems need to be resolved and the solution taken is to increase the added value of zalacca fruit and increase skills in snakefruit management. The aim of this community service program is to increase the added value of zalacca fruit through processing zalacca into products of salak cake and zalacca jam and to increase the knowledge, insight, and skills of the community in processing salak. The results of the community service activities show that the target community, namely PKK women, gave very good responses by participating in the activities as best they could. Community service activities can increase the knowledge, insight and skills of the residents of Parsalakan Village, Dusun Huta Tunggal, in managing and processing snake fruit into snake fruit cakes and snake fruit jam products.

Keywords: Salak, added value, processed products.

ABSTRAK

Desa Parsalakan Dusun Huta Tunggal merupakan salah satu kecamatan di Kabupaten Tapanuli Selatan, dengan tanaman utamanya adalah salak. Sebagian besar masyarakat mempunyai lahan salak dan merupakan petani salak. Permasalahan yang sering dihadapi adalah harga salak yang sangat fluktuatif, serta pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengelola hasil dan mengolah salak masih sangat terbatas. Mendasarkan pada permasalahan yang ada, maka prioritas permasalahan perlu yang diselesaikan dan solusi yang di lakukan adalah peningkatan nilai tambah buah salak dan peningkatan keterampilan dalam pengelolaan salak. Tujuan program pengabdian masyarakat ini untuk meningkatkan nilai tambah buah salak melalui pengolahan salak menjadi produk bolu salak dan selai salak dan meningkatkan pengetahuan, wawasan, dan keterampilan masyarakat dalam pengolahan salak. Hasil kegiatan pengabdian pada masyarakat menunjukkan masyarakat sasaran yaitu ibu-ibu PKK, memberikan tanggapan yang sangat baik dengan berpartisipasi mengikuti kegiatan dengan sebaik-baiknya. Kegiatan pengabdian masyarakat dapat meningkatkan pengetahuan, wawasan dan keterampilan warga Desa Parsalakan Dusun Huta Tunggal dalam mengelola dan mengolah buah salak menjadi produk bolu salak dan selai salak .

Kata kunci : Salak, nilai tambah, produk olahan

1. PENDAHULUAN

Desa Parsalakan Dusun Huta Tunggal merupakan salah satu kecamatan di Kabupaten Tapanuli Selatan, dengan tanaman utamanya salak. Pada umumnya buah salak dikonsumsi dalam bentuk segar dan tidak dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama karena proses pematangan buahnya cepat dan mudah mengalami pembusukan karena mengandung kadar air hingga 78% (Ong dan Law, 2009). Sebagaimana umumnya buah dan sayur, salak masih melakukan proses metabolisme dengan menggunakan cadangan makanan yang terdapat dalam salak. Reaksi metabolisme akan mengakibatkan perubahan mutu, penampakan dan kondisi buah. Perubahan tersebut disebabkan terjadinya penguapan air, konversi enzimatis menjadi gula, pembentukan atau pelepasan flavor, konversi enzimatis senyawa paktin, sintesa atau degradasi pigmen, kerusakan vitamin dan lainnya (Pantastico, 1998). Proses respirasi dan transpirasi sangat berkaitan dengan mutu simpan buah selama penanganan dan penyimpanan dimana akan menyebabkan susut pasca panen seperti susut bobot, susut kualitas karena perubahan wujud (kenampakan), cita rasa, warna atau tekstur yang menyebabkan salak kurang disukai konsumen, susut gizi yang berpengaruh terhadap kualitas buah. Dalam keadaan seperti ini, harga jual buah salak menjadi sangat rendah (Anonim, 2012; Anonim, 2013a).

Desa Parsalakan Dusun Huta Tunggal terdapat banyak organisasi sosial kemasyarakatan, dan salah satunya ibu-ibu PKK. Sebagian besar anggota ibu-ibu PKK mempunyai lahan salak dan merupakan petani salak. Pada umumnya, anggota ibu-ibu PKK menjual hasil panen salak ke tengkulak atau ke pengepul di wilayah tersebut. Permasalahan yang sering dihadapi adalah harga salak yang sangat fluktuatif. Pada saat musim panen hasil salak melimpah di pasaran sehingga harga salak dapat turun drastis hingga dibeli tengkulak hanya dengan harga rendah. Padahal pada saat tidak panen, salak dapat dijual dengan harga tinggi. Selain itu, petani tidak mempunyai kekuatan untuk menentukan harga buah salak dan tergantung pada dari harga tengkulak. Hal

ini menyebabkan pada saat panen hasil penjualan salak dan pendapatan anggota ibu-ibu PKK rendah. Permasalahan lainnya adalah pengetahuan dan keterampilan anggota ibu-ibu PKK dalam mengolah buah salak masih sangat terbatas.

Permasalahan yang dihadapi oleh ibu-ibu PKK, membutuhkan penanganan yang tepat agar tidak menimbulkan dampak yang kurang baik. Dengan adanya permasalahan yang mendasar pada permasalahan yang ada pada mitra, maka prioritas permasalahan yang perlu diselesaikan dan solusi yang dilakukan adalah peningkatan nilai tambah buah salak dan peningkatan keterampilan dalam pengelolaan buah salak.

Dengan didasarkan pada solusi untuk menyelesaikan permasalahan yang ada, maka program kegiatan pada masyarakat ini dilakukan dengan tujuan untuk meningkatkan nilai tambah buah salak melalui pengolahan salak menjadi produk bolu salak, selai salak dan meningkatkan pengetahuan, wawasan, dan keterampilan ibu-ibu PKK dalam pengolahan salak.

2. METODE PELAKSANAAN

Untuk mencapai tujuan dan luaran sesuai permasalahan yang dihadapi, digunakan beberapa metode, yang meliputi :

- 1) Observasi
- 2) Wawancara
- 3) Fasilitasi pelatihan peralatan dan praktek
- 4) Demonstrasi dan pelatihan
- 5) Pendampingan dan monitoring evaluasi

Observasi dimana peneliti mengumpulkan data melalui pengamatan langsung dilapangan penelitian untuk itu peneliti memerlukan dokumentasi supaya dengan dokumentasi yang berupa foto dapat mengungkapkan suatu situasi pada saat melakukan penelitian.

Wawancara pengumpulan data dalam penelitian ini yaitu lembar wawancara dimana lembar wawancara merupakan suatu teknik pengumpulan data dengan cara melakukan

percakapan dengan informan untuk mendapatkan data yang kita inginkan.

Pelatihan dan praktek pembuatan produk olahan buah salak menjadi bolu salak dan selai salak, dilakukan dengan menggunakan peralatan oven untuk pemanggangan bolu salak, belender, mixer serta fasilitas lain yang mendukung kegiatan ini. **Demonstrasi dan pelatihan** dilakukan dengan simulasi praktek pembuatan produk olahan buah salak menggunakan peralatan dan bahan yang sudah disiapkan. Pelatihan awal penggunaan alat dilakukan oleh mahasiswa selaku penyelenggara kegiatan Program Kerja KKN dengan diikuti oleh ibu-ibu PKK. **Kegiatan pendampingan** dilakukan secara periodik untuk mendampingi ibu-ibu PKK sampai berhasil melakukan praktek pembuatan produk olahan buah salak menjadi bolu salak.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Program kegiatan pengabdian masyarakat ini melibatkan ibu-ibu PKK yang berada di Desa Parsalakan Dusun Huta Tunggal. Langkah pertama dalam program ini adalah survei lokasi awal yang tujuannya adalah mengetahui permasalahan dan potensi yang ada di Desa Parsalakan Dusun Huta Tunggal. Setelah permasalahan dan potensi tersebut benar-benar dapat dimanfaatkan, langkah selanjutnya adalah melakukan koordinasi dengan ibu-ibu PKK tentang perencanaan pelaksanaan kegiatan pelatihan pengembangan bolu salak dan selai salak di Desa Parsalakan Dusun Huta Tunggal. Koordinasi dilakukan secara internal. Koordinasi internal dilakukan antara Tim pelaksana dengan Tim pendukung pelaksana yaitu ibu-ibu PKK dan mahasiswa, untuk membahas tata kegiatan dan waktu pelaksanaan.

Dalam koordinasi ini telah di capai kesepakatan bersama untuk melaksanakan kegiatan pengabdian masyarakat sesuai dengan proses maupun pelaksanaannya. Kesepakatan ini menjadi komitmen penting untuk suksesnya kegiatan pengabdian masyarakat dengan produk “pengolahan buah salak menjadi bolu salak dan selai salak ” Desa Parsalakan Dusun Huta Tunggal.

Hasil evaluasi program pengabdian masyarakat menunjukkan bahwa peserta yang berpartisipasi masih sedikit.

Persiapan alat dan bahan. Untuk mendukung kegiatan praktek pengolahan salak bagi ibu-ibu PKK, dilakukan penyiapan peralatan dan bahan sesuai yang dibutuhkan, oleh tim pelaksana dengan terlebih dahulu di konsultasikan dengan ibu-ibu PKK. Alat-alat yang dipersiapkan berupa alat memasak antara lain oven, mixer, belender, timbangan, dan sebagainya.

Praktek pengolahan salak. Setelah itu di lanjutkan dengan praktek pengolahan salak, dengan kegiatan awal yang dilakukan adalah penyiapan bahan dan alat oleh Tim pelaksana. Kegiatan praktek pengolahan salak dilakukan dengan tujuan untuk memberikan keterampilan dan pengalaman pada peserta. Kegiatan pengolahan salak dimulai dengan pengupasan salak dari kulitnya dan dilanjutkan dengan pengirisan salak menjadi kecil-kecil. Selanjutnya semua bahan dicampur dengan bumbu-bumbu yang diperlukan untuk diolah.

Pengolahan salak menjadi bolu salak dilakukan dengan menghaluskan buah salak menggunakan blender. Selanjutnya siapkan bahan seperti : telur, gula dan SP. Setelah bahan sudah tercampur mixer dengan kecepatan tinggi sekitar 10 menit sampai warna menjadi putih. Lalu masukkan tepung terigu, BP, vanilla, susu, dengan kecepatan rendah saja. Setelah semua adonan tercampur masukkan salak yang sudah di haluskan tadi dan mentega cair lalu aduk sampai tercampur rata. Setelah tercampur secara rata, selanjutnya adonan dituangkan ke dalam loyang yang telah di olesi mentega.

Setelah itu panaskan oven terlebih dahulu dengan api kecil. Panggang adonan bolu salak kurang lebih 35-40 menit sesuai dengan oven yang sedang dipakai. Sesekali di cek agar tidak gosong.

Bolu salak yang sudah matang selanjutnya diangkat dari oven, dan dibiarkan sampai cukup dingin. Selanjutnya, untuk menambah rasa dapat ditaburkan dengan topping sesuai selera. Produk olahan buah salak dalam

bentuk bolu salak dapat bertahan dalam suhu kamar 3-4 hari, namun jika bentuk dimasukkan dalam lemari pendingin dapat bertahan sampai 10-14 hari. Hal ini disebabkan suhu rendah dalam lemari pendingin dapat menghambat pertumbuhan mikrobia yang dapat menyebabkan pembusukan bolu salak.

Pembuatan selai salak. Pengolahan salak menjadi selai salak dilakukan dengan mengupas kulit salak terlebih dahulu, lalu kupas kulit airnya, setelah itu potong salak kecil-kecil. Setelah itu rebus salak hingga lunak, kemudian angkat dan tiriskan dan biarkan agak dingin. Selanjutnya blender hingga halus. Setelah salak diblender, tambahkan gula dan air jeruk nipis, masak diatas kompor dengan api kecil, jangan lupa diaduk biar gak gosong. Setelah selai salak mengental angkat selai salak dan dinginkan.

Semua produk olahan buah salak menggunakan bahan-bahan alami dan tidak menggunakan bahan pengawet buatan sehingga aman untuk dikonsumsi.

Meskipun kegiatan pemberdayaan sudah berjalan dengan baik dan mampu memberikan wawasan serta keterampilan bagi ibu-ibu PKK di Desa Parsalakan Dusun Huta Tunggal, namun perlu diantisipasi munculnya masalah terutama ketersediaan bahan baku, yaitu salak. Pada musim kemarau yang cukup panjang, ketersediaan air tanah mengalami penurunan dapat menyebabkan tanaman salak mengalami kekeringan, bahkan mengalami kematian sehingga produksi buah salak menurun. Sebagai akibatnya, ketersediaan buah salak menjadi terbatas.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat di ambil dari kegiatan PKM pemberdayaan masyarakat pengolahan salak menjadi bolu salak dan selai salak di Desa Parsalakan Dusun Huta Tunggal. Sebagai berikut :

1. Masyarakat sasaran yaitu ibu-ibu PKK di Desa Parsalakan Dusun Huta Tunggal,

memberikan tanggapan yang sangat baik dengan berpartisipasi mengikuti kegiatan dengan sebaik-baiknya.

2. Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat pengolahan salak di Desa Parsalakan Dusun Huta Tunggal telah berjalan dengan baik, dengan beberapa kegiatan yang dilakukan adalah sosialisasi, praktek, serta pendampingan dengan produk yang dihasilkan berupa olahan salak berupa bolu salak dan selai salak.

Saran

1. Program pengabdian ini diharapkan dapat ditindak lanjuti di tempat lain untuk menunjang pelaku usaha sebagai upaya pemberdayaan masyarakat di lokasi pengabdian.

2. Disarankan untuk peneliti selanjutnya untuk meneliti tentang pengembangan usaha pengolahan bolu salak di Desa Parsalakan Dusun Huta Tanggal.

REFERENSI

1. Anonim. 2012. Keripik Salak Sleman Kalah Bersaing. http://www.harianjogja.com/baca/2012/04/03/keripik-salak-sleman;kalah_bersaing-175557. Diakses 29 April 2014.
2. Anonim, 2013d. Peningkatan Nilai Tambah Salak Pondoh. <http://www.umi.ac.id/peningkatan-nilai-tambah-salakpondoh.html>. akses 29 April 2014salak-sleman-kalah-bersaing-175557. diakses 29 April 2014.
3. Pantastico, Er. B. 1989. *Postharvest Physiology, Handling and Utilization of Tropical and Subtropical Fruit and Vegetables*.The Avi Publishing Company Inc. Westport, Connecticut. 906 p.
4. Biro Pusat Statistik. (2000). *Pengukuran dan analisis ekonomi kinerja penyerapan tenaga kerja. Nilai tambah, dan ekspor usaha kecil menengah serta peranannya terhadap tenaga kerja nasional dan produk domestik bruto*. Jakarta.
5. Noer Soetrisno. (2002). *Pengembangan ukm, ekonomi rakyat dan penanggulangan*

- kemiskinan*. Jakarta. Raymond A. Noe. 1994. *Employee Training and Development*
6. Shujiro Urata. (2000). *Policy recommendation for sme promotion in the republic of indonesia, jica senior advisor to coordination minister of economy, finance and industry*. Jakarta.
 7. Sumardjo. (2004). *Teori dan praktik kemitraan agribisnis*. Jakarta: Penebar Swadaya. Tambunan, T. (1999). *Perkembangan industri skala kecil di indonesia*. Jakarta: PT. Mutiara
 8. Sumber Widya. Tarsis Tarmudji. 1996. *Prinsip-prinsip Wirausaha*. Yogyakarta: Liberty. Toha, M. (1997). *Permasalahan industri kecil kotamadya yogyakarta*. Yogyakarta: IKIP Irats.

6. DOKUMENTASI KEGIATAN

