

Produk Inovasi Pengolahan Buah Salak

Rizky Amnah^{1,*}, Erin Alawiyah Siregar², Syafiruddin³, Dini Puspita Yanty⁴, Rasmita Adelina⁵

^{1,2,4}Dosen Agroteknologi, Fakultas pertanian Universitas Graha Nusantara Padangsidempuan, Indonesia

³Dosen Agribisnis, Fakultas pertanian Universitas Graha Nusantara Padangsidempuan, Indonesia

⁵Dosen Magister Agroteknologi, Universitas Graha Nusantara Padangsidempuan, Indonesia

EMAIL: [^{1*}](mailto:riz.amnah@gmail.com), [²](mailto:arumisachila@gmail.com), [³](mailto:syafir.ha@gmail.com),
[⁴](mailto:dinipuspita2189@gmail.com), [⁵](mailto:rasmita301271@gmail.com)

ABSTRACT

Sidempuan snake fruit (Salacca sumatrana Becc.) is a superior local commodity, with its main production center located in South Tapanuli Regency. Sihopur Village is one of the producers of Sidempuan snake fruit, where a significant portion of the population works as snake fruit farmers. The fruit flowers and bears fruit throughout the year. However, during harvest, not all fruits can be sold—some are sorted out due to not meeting market standards. These unsellable fruits are often discarded. One way to address this issue is by processing the snake fruit into value-added products. The purpose of this community service activity was to utilize the sorted-out snake fruits by processing them into high-value products through training aimed at enhancing the knowledge and skills of the community, thereby fostering an entrepreneurial spirit. The results of the activity showed that community knowledge and skills increased after participating in the training. The processed snake fruit products produced in this activity included snake fruit anchovy sambal.

Keywords : Training, Processing, Fruit, Snake fruit

ABSTRAK

Salak Sidempuan (Salacca sumatrana Becc.) merupakan komoditi unggul lokal dengan sentra produksi di Kabupaten Tapanuli Selatan. Desa Sihopur merupakan salah satu penghasil salak Sidempuan dimana sebagian penduduknya adalah petani salak. Salak berbunga dan berbuah sepanjang tahun. Namun, pada saat panen tidak semua buah salak dapat dijual. Terdapat beberapa buah sortiran yang tidak layak untuk dijual. Buah sortiran tersebut sering dibuang begitu saja. Salah satu cara mengatasinya yaitu dengan melakukan pengolahan buah salak menjadi produk olahan yang memiliki nilai jual lebih tinggi. Tujuan kegiatan pengabdian ini adalah pemanfaatan buah salak sortiran menjadi olahan produk bernilai tinggi melalui pelatihan peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat guna menumbuhkan jiwa wirausaha masyarakat. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa pengetahuan dan keterampilan masyarakat meningkat setelah mengikuti kegiatan ini. Produk olahan salak yang dihasilkan dalam kegiatan ini yaitu sambal teri salak.

Kata kunci : Pelatihan, Pengolahan, Buah, Salak

I. PENDAHULUAN

1. Latar Belakang

Sihopur merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Angkola Selatan, Kabupaten Tapanuli Selatan. Sebagian penduduknya bekerja sebagai petani salak. Salak yang dibudidayakan adalah Salak Sidimpuan (*Salacca sumatrana* Becc.). Salak Sidimpuan merupakan komoditi unggul yang ditetapkan secara nasional dan banyak dibudidayakan di Kabupaten Tapanuli Selatan. Salak merupakan komoditas hortikultura yang dapat berbunga dan berbuah sepanjang tahun [1] sehingga buahnya dapat ditemukan setiap saat bukan musiman. Komoditas hortikultura memiliki sifat yang khas, yaitu tidak dapat disimpan dalam jangka waktu lama, mudah rusak (perishable) dalam pengangkutan, melimpah pada suatu musim, langka pada musim yang lain, dan fluktuasi harga tajam [2]. Salak merupakan buah yang mudah mengalami kerusakan, baik secara fisik, mikrobiologi maupun kimiawi. Hal ini disebabkan karena salak memiliki kadar air sebesar 78% dan kandungan karbohidrat sebesar 20,9% [3]. Buah salak dapat dipanen sebanyak tiga dalam setahun, yakni musim panen besar, sedang dan kecil [1]. Pada musim panen raya buah salak melimpah dengan harga jual rendah sehingga banyak buah salak yang membusuk dan terbuang percuma. Selain itu, setiap kali panen tidak semua buah salak dapat dijual karena ada beberapa kendala seperti: buah yang kurang manis, bentuk tidak teratur, kecil dan rusak. Buah tersebut biasanya tidak dijual hanya dikonsumsi sendiri atau dibuang begitu saja.

Salak memiliki daya simpan yang rendah. Setelah panen, buah salak akan mulai mengalami pembusukan setelah 3 hari. Hasil produksi yang melimpah saat panen besar, daya simpan yang rendah serta adanya buah sortiran tidak layak jual menjadi permasalahan utama bagi petani salak. Inovasi pengolahan salak menjadi produk tahan lama dengan nilai jual tinggi menjadi salah satu solusi untuk mengatasi masalah tersebut. Produk

inovatif yang dapat dihasilkan berupa sambal teri salak. Sebelumnya, desa Sihopur telah membuat beberapa produk inovatif lainnya seperti wajik salak, bolu salak, nastar salak dan asinan salak.

Sambal teri salak merupakan produk olahan salak dimana cabai yang dijadikan sebagai sambal dicampur dengan daging salak yang telah dibelder kemudian dimasak menggunakan api sedang selama ± 2 jam, diaduk terus sampai airnya hilang dan mengental. Sensasi rasa yang diperoleh adalah pedas, manis, sedikit asem dan gurih. Cabai merah mengandung kalori, protein, lemak karbohidrat, kalsium, vitamin A, B1, dan C, capsaicin, criptoxantin, dan lutein, mineral [4]. Sangat cocok jika ditambahkan dengan ikan teri yang mengandung protein, mineral, dan zat gizi lainnya yang dibutuhkan oleh tubuh [5].

Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan di Desa Sihopur, Kecamatan Angkola Selatan, Kabupaten Tapanuli Selatan. Kegiatan pelatihan ini melibatkan ibu-ibu PKK (Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga) dan masyarakat setempat. Melalui kegiatan pengabdian pelatihan inovasi pengolahan buah salak ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah buah segar atau memanfaatkan buah sortiran sehingga memiliki nilai ekonomi tinggi. Dengan demikian dapat menumbuhkan jiwa entrepreneur (wirausaha) dari masyarakat yang berdampak pada peningkatan ekonomi dan kesejahteraan masyarakat terutama petani salak.

2. Perumusan Masalah

Perumusan masalah dalam pengabdian ini, yaitu:

1. Adanya buah sortiran yang tidak dimanfaatkan dan dibiarkan membusuk.
2. Pelatihan peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah buah salak menjadi beberapa produk inovasi guna menumbuhkan jiwa wirausaha masyarakat.

3. Tujuan Pengabdian

Tujuan pengabdian ini, yaitu:

1. Pemanfaatan buah salak sortiran menjadi olahan produk dengan nilai jual yang lebih tinggi.
2. Pelatihan peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah buah salak menjadi beberapa produk inovasi guna menumbuhkan jiwa wirausaha masyarakat.

II. METODE

Pelaksanaan pengabdian masyarakat ini adalah bagian dari kegiatan Kuliah Kerja Lapangan (KKL) Mahasiswa Universitas Graha Nusantara Padangsidempuan di Desa Sihopur. Kegiatan ini didukung oleh Kepala Desa Sihopur dan difasilitasi oleh ibu-ibu PKK Desa Sihopur. Bahan-bahan yang diperlukan dipersiapkan oleh mahasiswa KKL UGN Padangsidempuan. Kegiatan pelatihan pada pengabdian ini diikuti oleh warga Desa Sihopur. Kegiatan pelatihan pada pengabdian masyarakat ini dimaksudkan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah buah salak menjadi beberapa produk inovasi guna menumbuhkan jiwa wirausaha masyarakat. Pelatihan pada pengabdian ini dilaksanakan dengan dua metode yaitu: (1) Metode ceramah dan diskusi, (2) Metode praktek. Metode pertama, yaitu metode ceramah dan diskusi. Metode ini dilaksanakan untuk menyampaikan materi pengabdian. Materi pengabdian disampaikan agar peserta pengabdian dapat mengetahui dan mengerti tentang tema pengabdian yang akan dilaksanakan. Pada materi pengabdian disampaikan tentang beberapa produk inovatif hasil olahan dari buah salak. Hasil olahan yang sudah dipasarkan, serta kejuaraan yang pernah diikuti baik lokal maupun nasional. Dalam materi juga disampaikan berbagai bahan yang diperlukan untuk setiap jenis olahan (produk) serta cara pembuatannya. Pada metode ini juga dilaksanakan diskusi melalui berbagai pertanyaan yang disampaikan oleh peserta. Metode diskusi melalui tanya jawab dimaksudkan agar peserta dapat menggali dan memperoleh informasi yang lebih banyak mengenai pengolahan buah salak

serta mengetahui sampai sejauh mana peserta paham dan mengetahui tentang pengolahan buah salak.

Metode kedua yaitu metode demonstrasi. Metode demonstrasi dilaksanakan dengan mempraktekkan secara langsung bagaimana cara membuat olahan buah salak. Beberapa produk olahan buah salak yang didemonstrasikan berupa: Wajit Salak, Sambal Teri Salak dan Nastar Salak. Hasil olahan buah salak yang telah jadi selanjutnya dikemas dan diberi label. Hasil olahan buah salak tersebut dibagikan kepada peserta untuk dicicipi.

Secara umum, adapun tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini, yaitu: (1) Sosialisasi kegiatan oleh PKK desa Sihopur, (2) Penetapan dan persiapan tempat pelaksanaan kegiatan, (3) Persiapan materi, alat dan bahan yang akan digunakan, dan (4) Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat dengan metode yang telah dijelaskan di atas.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan ini dimulai dengan melakukan observasi lapangan bahwa sebagian masyarakat desa Sihopur bekerja sebagai petani salak. Petani memanen salak dan hanya menjualnya ke toke (pengumpul). Sebagian salak ada yang busuk dan ada beberapa hasil sortiran yang dibiarkan begitu saja. Buah hasil sortiran tersebut yang akan diolah menjadi sambal teri salak dalam pelatihan ini. Setelah buah salak yang akan diolah diperoleh, selanjutnya ibu-ibu warga desa Sihopur diajak untuk berpartisipasi dalam pelatihan tersebut.



Gambar 1. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan sambal teri salak

Secara umum kegiatan pengabdian ini mendapatkan respon yang positif dari peserta. Hal ini dilihat dari antusias peserta pada saat penyampaian materi dan demonstrasi. Pada saat pelaksanaan demonstrasi pembuatan sambal teri salak, disampaikan bahan-bahan yang digunakan untuk dipraktikkan secara langsung. Peserta kegiatan sangat antusias dalam mengikuti pelatihan tersebut dan tertarik dengan produk olahan sambal teri salak yang telah jadi. Peserta penasaran dengan rasa dan tekstur sambal teri salak yang diolah. Pada dasarnya seluruh peserta tertarik dan berminat dengan hasil olahan sambal teri salak tersebut.



Gambar 2. Peserta pelatihan olahan sambal teri salak

Pelatihan ini telah membuka pengetahuan peserta bahwa buah salak dapat diolah menjadi berbagai produk inovatif dengan nilai jual tinggi.

Dengan demikian tidak ada lagi buah salak yang dibiarkan membusuk atau terbuang percuma.



Gambar 3. Produk inovatif sambal teri salak

Melihat antusias peserta dalam kegiatan ini, diharapkan peserta menjadi lebih kreatif dan inovatif lagi dalam mengolah buah salak. Melalui kegiatan pelatihan ini juga diharapkan dapat menumbuhkan jiwa wirausaha peserta menambah pendapatan dan meningkatkan kesejahteraan warga desa Sihopur.

IV. KESIMPULAN

Melalui kegiatan pelatihan pengabdian masyarakat ini masyarakat dapat memanfaatkan buah salak sortiran dengan mengolahnya menjadi produk bernilai tinggi. Kegiatan ini juga merupakan salah satu sarana edukasi untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan masyarakat khususnya petani salak sehingga kemampuan wirausahanya dapat ditumbuhkan.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada LPPM Universitas Graha Nusantara Padangsidempuan (UGN) yang telah memfasilitasi pelaksanaan kegiatan KKL UGN tahun 2024 dan pelaksanaan pelatihan pengabdian kepada masyarakat ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada segenap perangkat desa Sihopur yang telah mendukung pelaksanaan kegiatan ini.

REFERENSI

- [1] Adelina, R., Suliansyah, I., Syarif, A., & Warnita, W. (2021). Phenology of Flowering and Fruit Set in Snake Fruit (*Salacca Sumatrana* Becc.). *Acta*

Agrobotanica, 74, 1–12.
<https://doi.org/10.5586/AA.742>

- [2] Rizal M, Purwatiningdyah DN, dan Widowati R. 2015. Kajian pengolahan hasil buah salak serta analisis usaha taninya di Kota Balikpapan, Kalimantan Timur. Prosiding Seminar Nasional Masyarakat Biodiv Indonesia, 1(5): 1238-1244.
- [3] Manurung V H, Djarkasi GS, Langi TM, dan Lalujan LE. 2013. Analisis Sifat Fisik Dan Kimia Buah Salak Pangu (*Salacca Zalacca*) Dengan Pelilinan Selama Penyimpanan. *Cocos*, 3(5): 1-9.
- [4] Cahyani, K. R., & Saputra, I. G. N. W. H. (2021). Pemberdayaan masyarakat mengenai budidaya tanaman cabai yang unggul pada pot di Desa Dalung. *ABDI DOSEN*, 5(2), 294–299. <http://pkm.uikabogor.ac.id/index.php/ABDIDOS/issue/archive>
- [5] Mansyur MH dan Sri Hajriani AR. 2020. Analisis Fisikokimia Sambal Ikan Teri (*Stelephorus* sp). *Agriculture Technology Journal* 3(2): 81-86.