



PKM kelompok petani salak melalui diversifikasi produk olahan di Kecamatan Patampanua Kabupaten Pinrang

Sugiarti¹, Halimah Husain², Maryono³
^{1,2,3}Fakultas MIPA, Universitas Negeri Makassar

Abstract. Zalacca farmers in Pinrang have promising business opportunities and potential in increasing people's economy. Zalacca yields are always abundant but cannot be managed seriously as a source of economic family. One of them is making sweets, salak syrup and salak pudding. These three types of processed products are of interest to the people of South Sulawesi, especially the people of Kota Pinrang. Moreover, zalacca is one of the local fruits that has the resistance to grow in a variety, not easily wither and die, the tree always bears fruit throughout the year. The harvest of salak fruit has only been sold without processing logs, so the sale value is very low. The consumption of zalacca has a good nutritional effect on body health but the Tonyamang community does not understand it, so it needs a training activity. Therefore, processing zalacca fruit into processed products, can provide added value both in terms of the family economy, also becomes added value to the family's income and creates jobs if managed professionally. This processed zalacca product in the form of zalacca syrup, sweets and pudding is suitable for the people of Tonyamang Village who will have a high market share, especially during the holy month of Ramadan, holidays, and the daily needs of families and guests who come. If this activity is made more active as an entrepreneur with cooperation in the form of mentoring from tertiary institutions, it will create an entrepreneurial product of zalacca processed which will further improve the economic welfare of the people of Tonyamang Village. The expected benefits of this PKM are to increase knowledge and creativity as well as community productivity in cultivating zalacca fruit processing. The types of output are processed zalacca products such as syrup, sweets and quality zalacca puddings

Keywords: Zalacca, diversification

I. PENDAHULUAN

Salak (*Salacca zalacca*) adalah sejenis tumbuhan palma yang buahnya bisa dimakan. Buah ini disebut juga dengan *snake fruit* karena kulit buahnya seperti sisik ular. Pohon buah salak adalah palma perdu atau hampir tanpa memiliki batang dengan duri yang sangat banyak. Di Indonesia terdapat beberapa jenis salak, seperti salak bali, salak condet, salak gading, salak penjalinan, salak sidempuan dan salak pondoh. Buah salak banyak mengandung senyawa kimia yang bermanfaat sebagai antibakteri dan antiseptic, seperti betakaroten, fitonutrien, dan potassium. Kandungan gizi buah salak sangat bagus, yaitu mengandung asam askorbat (vitamin C), anti oksidan, zat besi, kalium dan kalsium serta senyawa aktif yang diketahui dapat mencegah penyakit kanker, dan disinyalir dapat mengatasi anemia. Kandungan vitamin C pada buah salak cukup tinggi mencapai 10,0%/100g. Buah salak juga berkhasiat untuk mencegah kanker dan disinyalir dapat mencegah anemia. Dengan melakukan inovasi teknologi pangan, buah salak dapat diolah menjadi beberapa bentuk olahan yang memiliki nilai ekonomis tinggi seperti sari sirup buah salak, manisan buah salak, selai, buah kalengan, maupun puding buah salak.

Kelurahan Tonyamang, Kecamatan Patampanua, Kabupaten Pinrang merupakan salah satu Kabupaten penghasil buah salak terdapat perkebunan buah salak

yang cukup luas. Lahan perkebunan buah salak yang digunakan petani, sekitar 90% adalah lahan milik sendiri yang telah diwariskan dari orang tua yang tersebar di seluruh wilayah desa. Produksi buah salak yang dihasilkan pasca panen sangat melimpah namun, selama ini pemanfaatan buah salak masih terbatas buah salak tersebut hanya dimanfaatkan sebagai buah saja karena minimnya pengetahuan masyarakat untuk mengolah buah salak menjadi inovasi baru. Selain itu sebagian besar buah salak hanya terbuang sia-sia sebagai limbah yang tidak memiliki nilai ekonomis.

Melihat kondisi tersebut, maka diperlukan usaha untuk lebih memanfaatkan potensi buah salak yang belum dimanfaatkan tersebut dengan mengadakan pelatihan pembuatan sirup salak, manisan salak dan pudding salak sebagai produk makanan inovatif yang dapat meningkatkan nilai guna dan nilai ekonomis dari buah salak. Adapun pelatihan yang akan diberikan adalah pelatihan pembuatan sirup, manisan dan puding dari buah salak. Pelatihan ini diharapkan dapat menjadi alternatif usaha peningkatan pendapatan masyarakat petani Kelurahan Tonyamang, kecamatan Patampanua Kabupaten Pinrang melalui kelompok usaha kecil menengah.

Latar belakang di atas melandasi untuk melakukan pelatihan kelompok masyarakat tentang memberdayakan potensi SDM dan SDA yang ada di Tonyamang dengan skala prioritas yaitu melakukan dua hal yaitu: 1)



PROSIDING SEMINAR NASIONAL LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT UNIVERSITAS NEGERI MAKASSAR

ISBN: 978-623-7496-01-4

diskusi penanganan pasca panen salak, nilai gizi salak dan manfaatnya bagi kesehatan, 2) Pelatihan pembuatan diversifikasi produk olahan buah salak berupa: manisan salak, sirup salak dan puding salak yang bernilai gizi tinggi dan melengkapi gizi keluarga yang bernilai jual lebih tinggi dibandingkan dengan harga buah salak sebelum diolah (utuh).

Melalui Program Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini, solusi yang ditawarkan pada kegiatan PKM ini melakukan diskusi terbuka dengan mitra tentang karakteristik buah salak, kandungan gizi, manfaatnya bagi kesehatan, membahas tentang cara penanganan buah salak pasca panen agar bertahan lama, sehingga pembuatan berbagai produk olahan dapat berkesinambungan dan memberikan pelatihan dan bimbingan yang tepat diversifikasi produk olahan buah salak, yaitu pembuatan manisan salak, sirup salak dan puding salak Target luaran yang akan dicapai pada kegiatan PKM ini adalah menghasilkan laporan akhir kegiatan PKM

Sasaran dari program ini adalah masyarakat Kelurahan Tonyamang Kecamatan Patampanua khususnya para ibu rumah tangga dan pemuda usia produktif yang masih menganggur. Kelurahan Tonyamang merupakan salah satu kelurahan yang berada di Kabupaten Pinrang Provinsi Sulawesi Selatan. Keadaan masyarakat mayoritas bekerja sebagai petani dan peternak. Hasil yang diperoleh sangat rendah untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari, apalagi saat tidak musim panen mereka tidak bekerja. Banyak lulusan pemuda usia produktif lulusan SMA yang tidak melanjutkan kuliah karena keterbatasan dana. Sebagian kecil mereka memilih bekerja di luar kota seperti Makassar menjadi buruh bangunan, pelayan toko maupun pembantu rumah tangga untuk mendapatkan penghasilan sedangkan sebagian besarnya masih menganggur atau hanya bekerja serabutan di desa.

Ditinjau dari keadaan masyarakat, Kelurahan Tonyamang sangat berpotensi untuk dijadikan tempat produksi makanan olahan pemanfaatan buah salak karena di Kelurahan Tonyamang Kabupaten Pinrang terdapat perkebunan salak yang cukup luas. Sejauh ini produksi buah salak yang melimpah tersebut belum dimanfaatkan secara maksimal, sebagian kecil hanya digunakan sebagai buah yang dikonsumsi secara langsung dan selebihnya hanya menjadi limbah yang tidak memiliki nilai ekonomis. Hal ini terjadi karena penduduk belum memiliki pengetahuan mengenai teknik pemanfaatan buah salak menjadi produk olahan makanan.

Potensi buah salak tersebut sebenarnya dapat dimanfaatkan menjadi produk olahan makanan yang memiliki nilai jual tinggi seperti dibuat sirup manisan ataupun pudding. Dengan diproduksi menjadi produk olahan yang inovatif tentunya buah salak dapat dilirik sebagai peluang usaha yang menjanjikan terlebih lagi

bahan baku yang digunakan tersedia melimpah dengan biaya murah. Penduduk usia produktif yang belum bekerja dapat tersalurkan potensinya melalui produksi makanan olahan tersebut. Kegiatan usaha produksi buah salak ini pun dapat dikembangkan menjadi industri rumah tangga dan usaha kecil menengah yang dapat meningkatkan pendapatan masyarakat serta membuka lapangan kerja baru. Usaha ini dapat dikembangkan pula dengan bekerjasama dengan Tim Penggerak Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (TP-PKK) dan Kelompok Tani Kelurahan Tonyamang untuk pemasaran produk dan pengembangan usaha serta permodalan.

Proses produksi produk olahan makanan dari buah salak (sirup, manisan dan pudding) cukup sederhana dan mudah dipelajari. Melalui pelatihan pemanfaatan buah salak diharapkan mampu memberikan bekal bagi masyarakat, Kecamatan Patampanua Kelurahan Tonyamang Kabupaten Pinrang untuk memproduksi produk olahan yang khas dan mampu menjadi usaha baru yang memiliki prospek yang bagus di masa depan.

II. METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan adalah ceramah dan pelatihan langsung pembuatan produk salak. Peserta terdiri atas bapak-bapak petani, ibu-ibu PKK, remaja putrid dan peserta umum. Pada pemaparan materi pertama akan diikuti oleh semua peserta, tetapi pelatihan pembuatan diversifikasi produk olahan dikhususkan bagi ibu-ibu PKK yang dominan sebagai ibu rumah tangga.

Rencana kegiatan pelaksanaan program PKM dengan mitra di Kelurahan Tonyamang Kecamatan Patampanua, Kabupaten Pinrang akan dilaksanakan selama delapan bulan yang didahului dengan; a) persiapan meliputi observasi lokasi yang membutuhkan bimbingan penanganan hasil buminya, pengajuan proposal, perizinan dan administrasi, b) pelaksanaan kegiatan, c) monitoring, d) penyusunan laporan akhir dan artikel, e) seminar hasil dengan LPM UNM.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil yang dicapai dari pelaksanaan Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) ini adalah laporan dan produk sirup salak, manisan salak, dan pudding salak dari hasil pelatihan kepada masyarakat kecamatan Patampanua khususnya petani salak, ibu-ibu PKK dan remaja putri. Pelaksanaan pelatihan dapat terlaksana dengan baik sesuai target luaran yang diharapkan. Kegiatan pelaksanaan PKM ini salah satu usaha untuk mengupayakan agar masyarakat mengerti dengan sadar pemanfaatan potensi buah salak. pelatihan ini berlangsung dimulai pada bulan Desember sampai bulan Juli 2019 yang mencakup dimulai dari observasi lokasi hingga pelaksanaan pelatihan, dimana pada saat pelaksanaan pelatihan, dimulai pengenalan buah salak yang dapat



PROSIDING SEMINAR NASIONAL LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT UNIVERSITAS NEGERI MAKASSAR

ISBN: 978-623-7496-01-4

diolah menjadi sirup salak, manisan salak dan pudding salak sebagai pengganti jajanan yang menyehatkan. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh Karta (2015), salak memiliki kandungan gizi yang baik untuk kesehatan. Salak memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi, vitamin C, kalsium, fosfor, zat besi, serta antioksidan. Sehingga dengan kandungan gizi yang dimiliki buah salak dapat meningkatkan pemanfaatan buah salak secara optimal sesuai yang diharapkan.

Kecamatan Patampanua, kabupaten Pinrang dapat meningkatkan komoditas buah salak dan menjadi sentra industri pengolahan pangan berdaya jual dari bahan baku buah salak. khususnya sirup salak, manisan salak dan pudding salak yang dapat meningkatkan pendapatan mereka. Tahap ini bertujuan sebagai gambaran awal rencana program PKM pada masyarakat serta meningkatkan minat masyarakat untuk bekerjasama membuat sirup salak. Indikator keberhasilan tahap ini yaitu dapat dilihat dari hasil respon masyarakat selama proses pelaksanaan pelatihan berlangsung.

Pelaksanaan PKM dilakukan dengan membentuk kelompok kecil, yang terdiri dari masyarakat kelurahan Patampanua, kabupaten Pinrang. Proses pelaksanaan PKM mencakup: Memisahkan biji dan daging buah salak yang bagus untuk bahan baku sirup salak, menghaluskan daging buah salak, menyaring ekstrak daging buah salak, memanaskan hasil dari ekstrak buah salak, dan pengemasan sirup salak yang baik. Begitu-pun dengan proses pembuatan manisan dan pudding salak, yang dimulai dari pemisahan biji dan daging buah salak, kemudian diolah sesuai dengan keinginan.

Pengenalan buah salak menjadi aneka jajanan bertujuan untuk memberikan pemahaman secara teori terhadap masyarakat sasaran sehingga masyarakat siap untuk melaksanakan praktek pemanfaatan buah salak yang memberikan solusi dari permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat dalam proses produksi hingga

pemasaran. Pelaksanaan PKM ini diukur melalui pemanfaatan buah salak oleh masyarakat serta pemasarannya secara berkelanjutan dan juga meningkatnya warga masyarakat yang memproduksi dan membudidayakan tanaman salak sebagai bahan baku. Indikator keberhasilan PKM didapatkan solusi dari permasalahan tersebut dan menjadi acuan untuk kedepannya dan juga terus berkembang dan berjalannya program ini. Selain itu indikator keberhasilan lainnya adalah naiknya pendapatan rata-rata perkapita kecamatan Patampanua.

IV. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) maka dapat disimpulkan Program ini berjalan dengan cukup baik, dan layak dikembangkan di kalangan masyarakat karena mengingat respon positif dikalangan konsumen. Berdasarkan hasil yang diperoleh, maka dikemukakan saran yaitu, Bagi pihak yang ingin melaksanakan pelatihan yang serupa untuk meningkatkan pemanfaatan Sumber Daya Alam, kiranya dapat memperhatikan pemasaran buah salak harus bersaing dengan harga bahan yang begitu mahal, sehingga diperlukan suatu inovasi yang berbeda agar sirup dan manisan buah salak (*Salacca edulis*) memiliki suatu keunggulan dibanding dengan produk olahan buah salak yang beredar di pasaran lain pada umumnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Karta., Eva Susila., I N. Mastra., P.G. Asnawa Dikta. 2015. Kandungan Gizi Pada Kopi Biji Salak (*Salacca zalacca*) Produksi Kelompok Tani Abian Salak Desa Sibetan yang Berpotensi Sebagai Produk Pangan Lokal Berantioksidan dan Berdaya Saing. *Jurnal Virgin*. Jilid 1, No. 2. Issn: 2442-2509.