

Pelatihan pembuatan kopi biji salak di Desa Pekkabata Kecamatan Duampanua Kabupaten Pinrang

Diana Eka Pratiwi¹, Suriati Eka Putri¹, Muhammad Ilham Wardhana Haeruddin²

¹Jurusan Kimia, Universitas Negeri Makassar

²Jurusan Manajemen, Universitas Negeri Makassar

email: ekaputri_chem@unm.ac.id

Abstrak. Mitra Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini adalah Badan Kontak Majelis Taklim (BKMT) Desa Pekkabata. Masalah yang ditemukan di lokasi mitra adalah (1) melimpahnya sumber daya alam salak, namun biji salak hanya dibuang begitu saja ke lingkungan, (2) tidak adanya pengetahuan anggota BKMT Desa Pekkabata mengenai pemanfaatan biji salak sebagai bahan dasar kopi, dan (3) sebagian besar anggota kelompok BKMT Desa Pekkabata adalah ibu rumah tangga yang tidak memiliki pengetahuan kewirausahaan terkait bagaimana proses pengemasan dan proses pemasaran produk. Metode pelatihan yang digunakan adalah ceramah, demonstrasi, diskusi, tanya jawab, dan pendampingan proses produksi kopi biji salak. Hasil yang dicapai adalah (1) limbah biji salak di lingkungan Desa Pekkabata semakin berkurang, (2) anggota BKMT Desa Pekkabata memiliki pengetahuan dan keterampilan mengolah biji salak menjadi kopi, dan (3) sebagian besar anggota BKMT memiliki pengetahuan ilmu kewirausahaan terkait proses pengemasan dan proses pemasaran.

Kata kunci : biji salak, kopi, Kabupaten Pinrang

Abstract. The partner of this Community Partnership Program (PKM) was BKMT Pekkabata Village. Problem found in partner locations were (1) abundance of natural zalacca resources, but salak seeds were just thrown into the environment, (2) there was no knowledge of the BKMT Pekkabata Village members regarding the use of zalacca seeds as a raw material for coffee, and (3) most of the members of the BKMT Desa Pekkabata group are housewives who do not have entrepreneurial knowledge. The methods used for training were lectures, demonstrations, discussions, questions and answers, and assistance in the production process of zalacca bean coffee. The results achieved were (1) the waste of zalacca seeds in the Pekkabata Village environment was decreasing, (2) BKMT members of Pekkabata Village had knowledge and expertise in processing zalacca seeds into coffee, and (3) most BKMT members had knowledge of entrepreneurship about packaging and marketing process.

Keywords : Zalacca seed, coffee, Pinrang Regency

I. PENDAHULUAN

Salak (*Salacca zalacca*) merupakan salah satu spesies palm yang tergolong dalam famili Arecaceae yang tersebar di daerah Indonesia dan Malaysia. Di Indonesia terdapat 18 jenis salak yang dikembangkan di beberapa daerah, salah satunya adalah di Kabupaten Pinrang Sulawesi Selatan. Berdasarkan data Dinas Pertanian Tanaman Pangan Kabupaten Karangasem (2009), di Kabupaten Pinrang ada tiga kecamatan yang menjadi sentra pengembangan salak yaitu Kecamatan Patampanua, Kecamatan Duampanua, dan Kecamatan Tiroang. Pada Gambar 1, menunjukkan kebun salak yang terdapat di sepanjang jalan Kelurahan Pekkabata Kecamatan Duampanua.



Gambar 1. Kebun salak di Kelurahan Pekkabata Kecamatan Duampanua

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan masyarakat setempat, salak hasil panen biasanya di jual ke pasar dan juga

biasanya dikonsumsi sendiri. Harga jual buah salak tidak tetap tiap tahunnya sehingga kadang jika harga jual salak murah, masyarakat hanya mengkonsumsinya sendiri. Masyarakat setempat belum pernah mengolah biji salak menjadi bahan yang lebih bermanfaat.

Salah satu limbah dari hasil konsumsi salak yang sulit terurai di lingkungan adalah biji salak. Biji salak di Kelurahan Pekkabata dibuang begitu saja sehingga dapat mengganggu kualitas lingkungan. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan masyarakat setempat, limbah biji salak langsung dibuang ke lingkungan sekitar dan masyarakat tidak mengetahui jika biji salak dapat diolah menjadi sesuatu yang lebih bermanfaat.

Berdasarkan analisis situasi yang telah diuraikan di atas, maka permasalahan utama pada Kelurahan Pekkabata Kecamatan Duampanua Kabupaten Pinrang adalah melimpahnya sumber daya alam salak. Namun, limbah biji salak hanya dibuang begitu saja dan belum dimanfaatkan oleh masyarakat sekitar, dengan uraian sebagai berikut:

- (1) sebagian besar anggota kelompok BKMT Desa Pekkabata adalah ibu rumah tangga yang tidak memiliki pengetahuan kewirausahaan,
- (2) jumlah limbah biji salak di Kelurahan Pekkabata cukup banyak,
- (3) tidak adanya pengetahuan anggota BKMT Desa Pekkabata mengenai pemanfaatan biji salak sebagai bahan dasar kopi,
- (4) tidak memiliki keterampilan dalam mengolah dan mengemas kopi biji salak sehingga layak dipasarkan.



Gambar 2. Sebagian kecil limbah biji salak di Kelurahan Pekkabata

Biji salak merupakan limbah dari buah salak yang memiliki porsi yang lebih besar daripada kulit salak. Biji salak porsinya sebesar 25-30 % dari buah salak utuh, sedangkan kulit salak 10-14% (Lokaria dan Ivoni, 2018). Berdasarkan perbandingan tersebut, biji salak memiliki potensi yang lebih besar untuk dimanfaatkan. Beberapa pihak memanfaatkan limbah salak sebagai bahan untuk kerajinan, seperti pemanfaatan kulit salak untuk industri keramik. Adapun pemanfaatan biji salak dapat digunakan sebagai kopi biji salak (Putri dkk., 2019).

Mitra sasaran program PKM ini adalah perkumpulan ibu rumah tangga yang ada di Kelurahan Pekkabata, Badan Kontak Majelis Taklim (BKMT) Pekkabata. Sebagian besar anggota BKMT adalah ibu rumah tangga yang memiliki perkebunan salak dan tidak memiliki pengetahuan kewirausahaan serta tidak mengetahui jika biji salak dapat diolah menjadi sesuatu yang lebih bermanfaat. Anggota BKMT Pekkabata berpendapat jika biji salak tidak pernah dimanfaatkan oleh masyarakat setempat.

II. METODE YANG DIGUNAKAN

- a. Agar mitra memiliki pengetahuan terkait kandungan biji salak, maka metode yang digunakan adalah ceramah, tanya jawab dan diskusi yang dilaksanakan secara virtual
- b. Agar mitra memiliki keterampilan dalam mengolah biji salak menjadi kopi, maka metode yang digunakan adalah demonstrasi dan pendampingan mitra pada proses produksi kopi biji salak
- c. Agar mitra memiliki ilmu kewirausahaan terkait proses pengemasan dan pemasaran, maka metode yang digunakan adalah ceramah, tanya jawab, pendampingan, dan diskusi mengenai cara memasarkan produk kopi biji salak.

III. PELAKSANAAN DAN HASIL KEGIATAN

A. Pelatihan Kandungan Biji Salak

Pada tahap ini, tim pengabdian memperkenalkan kepada mitra jika biji salak yang selama ini dibuang begitu saja sebenarnya memiliki kandungan gizi yang dapat diolah menjadi bahan yang lebih bernilai baik dari segi ekonomi maupun kesehatan.



Gambar 3. Penyuluhan kandungan biji salak yang dilaksanakan secara virtual

Pada tahap ini tim pengabdian memaparkan hasil-hasil studi literatur yang memaparkan kandungan dalam biji salak. Kandungan gizi biji salak meliputi karbohidrat, kalsium, fosfor, zat besi serta mengandung beberapa senyawa antioksidan.

B. Demo Pembuatan Kopi Biji Salak

Pada tahap ini tim pengabdian mempraktekkan bagaimana cara mengolah biji salak menjadi kopi. Setelah mitra melihat proses pembuatan kopi biji salak maka dilanjutkan dengan diskusi dan tanya jawab. Demo pembuatan kopi biji salak dilaksanakan secara virtual dimana video diupload di link youtube kemudian perwakilan tim pengabdian di lokasi mitra menayangkan video tersebut dan dilanjutkan dengan tanya jawab.



Gambar 4. Demo pembuatan kopi biji salak

C. Pendampingan Proses Pembuatan Kopi Biji Salak

Pada tahap ini, tim pengabdian melatih dan mendampingi mitra dalam mengolah biji salak menjadi kopi. Mulai dari tahap preparasi biji salak hingga ke proses sangrai. Setelah mitra memahami tahap-tahap pembuatan kopi biji salak maka dilanjutkan dengan kegiatan pelatihan dan pendampingan proses pengemasan kopi biji salak.



Gambar 5. Pendampingan proses pembuatan kopi biji salak

D. Pelatihan Ilmu Kewirausahaan

Pada tahap ini tim pengabdian memberikan pelatihan dan pendampingan terkait ilmu kewirausahaan mengenai bagaimana cara mengemas dan memasarkan produk kopi biji salak ke warga sekitar. Tim pengabdian memberikan ilmu bagaimana cara pemilihan kemasan yang tepat dan bagaimana menjual secara online dan offline, namun mitra lebih memilih untuk berjualan offline karena sebagian besar peserta kurang mengerti bagaimana mengoperasikan aplikasi market place.



Gambar 6. Pendampingan proses pengemasan kopi biji salak



Gambar 7. Hasil pengemasan kopi biji salak



Gambar 8. Mitra memasarkan kopi biji salak

IV. KESIMPULAN

Hasil pelaksanaan kemitraan masyarakat dapat ditarik kesimpulan :

- 1) Mitra memiliki pengetahuan terkait kandungan biji salak terbukti dari semakin berkurangnya jumlah biji salak di Desa Pekkabata
- 2) Mitra memiliki pengetahuan dan keterampilan memiliki pengetahuan dan keterampilan mengolah biji salak menjadi kopi
- 3) Mitra memiliki pengetahuan kewirausahaan terbukti dari beberapa ibu-ibu BKMT telah memasarkan kopi biji salak secara offline

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat yang telah memberikan hibah. Selanjutnya ucapan terima kasih disampaikan pula kepada Rektor UNM atas arahan dan pembinaanya selama proses kegiatan Pengabdian Masyarakat berlangsung. Demikian pula ucapan terima kasih disampaikan kepada Ketua Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat UNM dan Pemerintah Kabupaten Kabupaten Pinrang Provinsi Sulawesi Selatan, yang telah memberi fasilitas, melakukan monitoring, dan mengevaluasi kegiatan PKM hingga selesai.

DAFTAR PUSTAKA

- S. E. Putri, D. E. Pratiwi, and A. Fudhail, “Pemanfaatan biji salak sebagai bahan dasar pembuatan kopi,” *Pros. Semin. Nas. Lemb. Penelit. Dan Pengabd. Kpd. Masy. Univ. Negeri Makassar*, pp. 308–310, 2019.
- Karta, Eva Susila, Mastra, dan 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, Juli 2015. Hal 123-133
- Muljoharjo, M. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia
- Amanda dan Lubriski. 2017. Studi Pemanfaatan Limbah Salak Berdasarkan Analisis Nilai Tambah dan Kelayakan Usaha Agribisnis. *Agrium* ISSN 0852-1077 Vol 21 No.1
- Lestari Devi, Kadirman, dan Patang. 2017. Substitusi Bubuk Biji Salak dan Bubuk Kopi Arabika dalam Pembuatan Bubuk Kopi. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* Vol.3:15-24
- Pailing Brayton Kole. 2019. Uji Organoleptik Kopi Biji Salak dengan Varian Suhu dan Waktu pada Penyaringan. *Skripsi*. Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta