

Pelatihan Inovasi Produk Dodol Salacca Zalacca

Dodol Salacca Zalacca Product Innovation Training

Mar'atul Fahimah¹, Umi Kulsum Nur Qomariyah², Arivatu Ni'mati Rahmatika³

¹Universitas KH. A. Wahab Hasbullah; Jl. Garuda no.09 Tambakberas Jombang Jawa Timur, e-mail: maratulfahimah@unwaha.ac.id

²Universitas KH. A. Wahab Hasbullah; Jl. Garuda no.09 Tambakberas Jombang Jawa Timur, e-mail: umikulsumnurqomariyah@unwaha.ac.id

³Universitas KH. A. Wahab Hasbullah; Jl. Garuda no.09 Tambakberas Jombang Jawa Timur, e-mail: arivaturahmatika@unwaha.ac.id

(Diterima: 28-02-2023; Ditelaah: 10-04-2023; Disetujui: 25-04-2023)

Abstrak

Permasalahan yang sedang dialami para petani salak yaitu mengenai pemasaran produk salak. Bisa dibayangkan bahwasannya para petani salak kurang menguasai dunia pemasaran, karena pemikiran para petani salak ketika salak sudah berbuah dan masak maka akan langsung dijual kepada pengepul, tanpa memikirkan keterampilan menjual buah salak di toko online yang ada. Dengan begitu perlu adanya sebuah kegiatan guna menunjang penjualan yang dapat dilakukan para petani salak. Salah satunya yaitu mengadakan kegiatan pelatihan inovasi produk salak yang dapat diikuti oleh seluruh masyarakat sekitar. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa pelatihan inovasi produk salak yang dilaksanakan membuat dodol salacca zalacca diterima dengan baik oleh mitra pengabdian. Pelatihan inovasi produk salak memberikan pemahaman baru kepada para petani salak. Dengan adanya pelatihan inovasi produk membuat para petani salak melatih kembali keterampilan dalam mengolah suatu produk.

Kata kunci: Dodol, Inovasi, Salak

Abstract

The problem that is being experienced by salak farmers is regarding the marketing of salak products. You could say that salak farmers don't have much control over the world of marketing, because the salak farmers think that when the salak fruit is ripe and fruitful, it will be sold directly to collectors, without thinking about the skills of selling salak fruit in existing online stores. That way it is necessary to have an activity to support sales that can be carried out by salak farmers. One of them is holding snake fruit product innovation training activities that can be participated in by the entire surrounding community. The results of the activity showed that the zalacca product innovation training that was carried out made salacca zalacca dodol well received by service partners. Salak product innovation training provides a new understanding to salak farmers. With product innovation training, salak farmers retrain their skills in processing a product.

Keywords: Dodol, Innovation, Snakefruit

PENDAHULUAN

Pembangunan ekonomi adalah salah satu tahapan dalam meningkatkan pendapatan perkapita penduduk dalam jangka waktu yang telah ditentukan. Dengan ciri-ciri penting dari masyarakat tersebut, yakni adanya kemajuan dalam bidang teknologi, pola pikir masyarakat maupun kelembagaan. Berdasarkan hasil penelitian (Sari & Anwar, n.d) dengan adanya pembangunan ekonomi tidak dapat terlepas dari pertumbuhan ekonomi, demikian terdapat kesinambungan antara keduanya. Hal tersebut dapat diartikan sebagai pertumbuhan ekonomi yang didorong oleh pembangunan ekonomi, tentunya

berlaku bagi sebaliknya, yaitu kelancaran suatu pembangunan ekonomi ditunjang oleh pertumbuhan ekonomi. Tingginya tingkat pertumbuhan ekonomi diharapkan mampu mempermudah bagi masyarakat Indonesia dalam menyediakan lapangan pekerjaan dengan cakupan luas. Berangkat dari hal tersebut nantinya akan menciptakan kesejahteraan masyarakat (Albarran, 1996).

Berkembangnya suatu daerah dalam hal perekonomian dapat didukung dengan adanya sektor unggulan pada daerah tersebut, yang akan memberikan dorongan pada sektor-sektor lainnya. Sehubungan dengan hal ini, maka pembangunan ekonomi berkaitan langsung dengan pertumbuhan sektor ekonomi, dimana sektor ekonomi memiliki relevansi yang kuat dengan pengembangan wilayah. Pembangunan ekonomi suatu daerah dapat dimulai dengan memberdayakan UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) (Karim, 2022).

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. Tangkai pohon salak memiliki duri yang panjang dan banyak dengan daunmajemuk menyirip. Buah dari tumbuhan salak berbentuk segitiga agak bulat atau bulat telur.

Desa Kepuhdoko di Kecamatan Tembelang Kabupaten Jombang merupakan salah satu desa dengan potensi unggulan yaitu salak yang mempunyai ciri khas yang berbeda dengan salak pada umumnya. Seluruh petani salak di dusun kepuh dan dusun semaden memanfaatkannya sekedar menjual buah salak. Beberapa para petani salak yang sampai sekarang masih bertahan hanya di dusun semaden, sedangkan di dusun kepuh sudah berhenti karena lahan yang ditanam pohon salak sekarang dijadikan pembangunan rumah. Mata pencaharian penduduk desa kepuhdoko adalah petani. Komoditas pertanian yang banyak dihasilkan adalah kedelai dan salak. Potensi komoditas salak di desa kepuhdoko belum mendapat sentuhan teknologi pengolahan, hal ini terlihat tidak adanya industri-industri rumah tangga yang mengolah bahan baku salak menjadi produk olahan. Minimnya hasil diverifikasi olahan berbasis salak di desa kepuhdoko disebabkan kurangnya informasi teknologi dan terbatasnya pengetahuan (Herawaty, 2008).

Beberapa faktor yang diresahkan oleh para petani salak sampai gagal panen yaitu adanya Hama dan Penyakit. Hama yang menyerang seperti kutu wol/putih, kumbang penggerek batang, dan tikus. Kutu wol/putih yang biasanya hama ini bersembunyi di sela-sela buah. Kumbang penggerek batang yang biasanya menyerang ujung daun yang masih muda, kemudian akan masuk ke dalam batang. Hal ini tidak menyebabkan kematian tanaman, melainkan tumbuh anakan yang banyak di dalam batang tersebut. Tikus yang sering memakan buah salak yang sudah matang. Sedangkan penyakit yang menimpa buah salak adalah cendawan putih biasanya langsung menyerang buah, sehingga buah salak bisa membusuk dan noda hitam biasanya langsung menyerang daun salak, sehingga sering terdapat bercak- bercak hitam pada daun salak. Dengan demikian, perlu adanya penanganan khusus hama dan penyakit yang terus menyerang tanaman salak yaitu penggunaan obat-obatan yang sudah terbukti mujarab untuk menghilangkan

hama dan penyakit tersebut.

Selain hama dan penyakit yang selalu menyerang tanaman salak, permasalahan yang dihadapi para petani salak lainnya yaitu perubahan cuaca. Perubahan cuaca juga memberikan efek terhadap pertumbuhan buah salak, tidak hanya pada buah salak tetapi perubahan cuaca juga dapat dirasakan seluruh tanaman buah-buahan. Perubahan cuaca tentunya tidak dapat kita prediksi secara nyata melainkan dengan melihat adanya perubahan musim. Dengan demikian tentunya para petani salak juga sudah melakukan antisipasi terjadinya perubahan cuaca, sehingga pertumbuhan buah salak tumbuh dengan normal.

Banyak masyarakat yang belum bisa mengolah kembali buah salak menjadi berbagai macam olahan yang bisa menghasilkan keuntungan, selain hanya menjual langsung buah salaknya. Buah Salak bisa diolah menjadi berbagai macam olahan seperti kulit salak dapat dijadikan teh, buah salak dapat dijadikan keripik salak, manisan salak, dodol salak, kue salak dan lain-lain, serta biji salak dapat dijadikan kopi. Namun, masyarakat belum memiliki pengetahuan dan kemampuan untuk mengolah buah salak tersebut menjadi produk inovasi lainnya, sehingga dibutuhkan pelatihan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan tersebut.

METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian pada masyarakat ini dilaksanakan di balai desa Kepuh doko dengan didampingi oleh perangkat desa. Dilaksanakan pada tanggal 13 Oktober 2022. Kegiatan dilaksanakan dalam bentuk pelatihan inovasi produk dodol salak dan pendampingan melalui tatap muka.

Rancangan pelaksanaan program secara lebih rinci disajikan dibawah ini:

1. Koordinasi awal dan ijin pengabdian kepada perangkat desa

Adapun pelaksanaan tanggal 14 september 2022 berlokasi di Balai desa Kepuhdoko di ruangan kantor kepala desa. Disamping untuk meminta ijin pelaksanaan pengabdian masyarakat juga mencari data dan informasi yang berhubungan dengan perkembangan di desa kepuhdoko. Yang tak lain yaitu potensi unggulan yang terdapat di desa kepuhdoko antara lain sabut kelapa, salak, dan lain-lain. Dengan adanya koordinasi dengan pihak balai desa memudahkan mahasiswa pengabdian masyarakat dalam menyusun program yang akan dijalankan selama kurun waktu 1 bulan.



Gambar 1. Koordinasi ijin pengabdian yang didampingi oleh Dosen Pembimbing Lapangan

2. Persiapan Bahan & Alat

Proses kegiatan selanjutnya yaitu mempersiapkan bahan dan alat yang digunakan untuk pembuatan dodol salak. Berikut bahan dan alat pembuatan dodol salak:

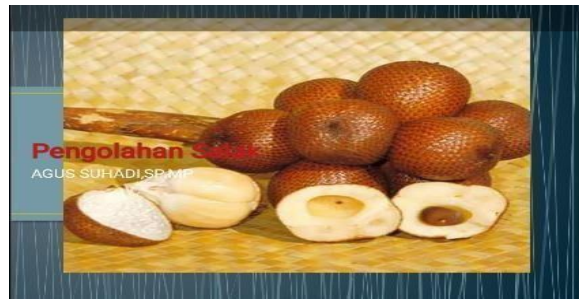
- Bahan: 1 kg salak, $\frac{1}{4}$ gula merah, $\frac{1}{4}$ gula pasir, 0,5 liter santan kental & 1 liter santan encer, $\frac{1}{2}$ kg tepung ketan, Daun pandan, Garam dan vanili secukupnya
- Alat: Wajan, Kompor, Pengaduk, Saringan, dan Gas LPG.



Gambar 2. Bahan pembuatan dodol salak

3. Pemahaman Materi Dari Narasumber

Sebelum pelaksanaan kegiatan pelatihan inovasi produk dodol salacca zalacca tentunya dari seluruh peserta pengabdian masyarakat harus memahami dan mempelajari materi yang telah diberikan dari narasumber dengan harapan setelah terlaksananya kegiatan pelatihan tersebut mampu menumbuhkan jiwa kewirausahaan dalam memanfaatkan buah dalam pengolahan berbagai macam produk.



Gambar 3. Materi dari narasumber

4. Pelatihan inovasi produk salacca zalacca

Pelaksanaan kegiatan pelatihan inovasi produk dodol ini berlangsung di balai desa kepuhdoko pada tanggal 13 oktober 2022 dimulai pukul 09.00 – selesai. Dalam kegiatan pelatihan ini diikuti dengan sangat antusias oleh peserta. Sehingga materi yang disampaikan oleh narasumber dapat ditangkap dengan mudah, dengan harapan kedepannya setelah mengikuti kegiatan pelatihan inovasi produk dodol masyarakat petani salak bisa menerapkan atau memulai awal dalam memanfaatkan buah salak sebagai produk olahan.



Gambar 4. Foto Bersama dengan peserta pelatihan inovasi produk dodol

HASIL & PEMBAHASAN

Pelatihan Inovasi Produk Salak ini terfokuskan kepada seluruh petani salak, untuk menunjang penjualan buah salak sebagai produk olahan yang memiliki nilai jual tinggi yang dilakukan di Desa Kepuhdoko Kecamatan Tembelang pada tanggal 13 Oktober 2022 diperoleh. Adapun hasil pelatihan yang telah dilaksanakan kepada seluruh petani salak adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Hasil Angket

No	Aspek	Rata-rata	Presentase	Keterangan
1	Berkaitan dengan materi pelatihan, materi merupakan hal yang baru	4.5	90%	Baik Sekali
2	Materi yang diberikan memberikan gambaran tentang inovasi produk olahan buah salak	4.75	95%	Baik Sekali
3	Materi yang diberikan memberikan informasi cara membuat dodol dalibuah salak	4.6	92%	Baik Sekali
4	Dengan kegiatan ini saya merasa memberikan wawasan mengenai produk olahan yang berbahan dasar salak	4.3	86%	Baik Sekali
5	Dengan pelatihan ini, membantu saya untuk melatih keterampilan dengan mengolah bahan mentah menjadi bahan matang	4.4	88 %	Baik Sekali
6	Demonstrasi yang diberikan membantu saya untuk mendapat menu baru produk olahan dari salak	4.3	86 %	Baik Sekali
Rata-rata		4,5	89%	Baik Sekali

Berdasarkan hasil angket diatas diperoleh nilai rata-rata 4,5 dengan persentase 89% yang berkategori baik sekali. Dapat dikatakan bahwa pelatihan inovasi produk salak yang dilaksanakan membuat dodol salacca zalacca diterima dengan baik oleh mitra pengabdian. Pelatihan inovasi produk salak memberikan pemahaman baru kepada para petani salak. Dengan adanya pelatihan inovasi produk membuat para petani salak melatih kembali keterampilan dalam mengolah suatu produk (Maulani, 2022).

Hal ini didukung oleh penelitian Siagian, dkk (2020) bentuk kerjasama antara pihak desa, petani salak dan mahasiswa KKN, sehingga Peserta dapat diamati dari hal keterlibatan dan partisipasi dalam kegiatan pelatihan pembuatan dodol salacca zalacca, dengan ini kegiatan pelatihan tersebut sangat membantu Tim Pelaksana sehingga semua dapat berjalan dengan lancar.

Fungsi utama dari Dodol Salak adalah memotivasi para petani salak untuk berinovasi membuat produk olahan dengan berbahan dasar buah salak untuk dijadikan produk dodol salacca zalacca. Dengan munculnya produk dodol salak akan menjadi cerita baru bagi petani salak untuk mengasah ide dan pengetahuan dalam memanfaatkan buah-buahan diolah menjadi makanan siap saji seperti dodol salacca zalacca tersebut. Dibalik

kulitnya yang bersisik, salak memiliki beragam khasiat bagi Kesehatan serta memiliki kandungan gizi yang banyak seperti: kalori (77), air (78 gram), karbohidrat (20,9 gram), kalsium (28 mg), fosfor (18 mg), zat besi (4,2 mg), beta karoten (4 mc), vitamin C (2 mg). Adapun kandungan senyawa kimia pada buah salak seperti, flavonoid, likopen, dan karotenoid juga nggak kalah penting dalam mendukung kesehatan tubuh.

Dengan harapan masyarakat bisa mengenal produk dodol dalam kegiatan pelatihan inovasi tersebut, sehingga dapat menumbuhkan jiwa berwirausaha dalam mengatasi perubahan ekonomi yang terjadi (Bunyamin, Purnomo & Taofik, 2016). Sekiranya akan menjadi produk yang memiliki potensi untuk dikembangkan dalam menghadapi persaingan UMKM yang ada. Dampak pelatihan inovasi produk salak dapat mengantarkan masyarakat dalam menumbuhkan perekonomian serta melatih ide kreatifitas para petani salak agar mampu bersaing produk UMKM yang lainnya. Dengan adanya dodol salak akan semakin terkenal di mata masyarakat luas akan pemanfaatan buah salak untuk dijadikan produk olahan yang memiliki nilai jual tinggi. Sehingga dimata masyarakat dodol salak adalah produk yang dapat memberikan rangsangan baru dalam memanfaatkan buah salak sebagai produk olahan (Noviadji, 2014).

KESIMPULAN

Desa Kepuhdoko memiliki potensi unggulan yang harus dikembangkan lagi, karena melihat kelompok tani salak yang sudah memasuki usia tua sehingga kemampuan untuk mengembangkan usaha produk salak semakin rendah. Masyarakat masih banyak yang menjual langsung buah salak daripada mengolahnya menjadi produk yang lebih menjanjikan. Melalui program pengabdian masyarakat memberikan solusi dengan memanfaatkan buah salak diolah menjadi dodol salacca zalacca dengan bahan dasar buah salak. Sehingga memunculkan ide-ide petani salak agar lebih fokus mengembangkan produk olahan salak untuk mengatasi perubahan ekonomi yang terjadi. Dengan adanya pelatihan inovasi produk salak diharapkan masyarakat lebih melek ilmu pengetahuan dan teknologi untuk membantu mengembangkan usaha bisnis salak sebagai unggulan UMKM desa kepuhdoko.

UCAPAN TERIMA KASIH

Seluruh tim mengucapkan terima kasih kepada Lembaga penelitian dan pengabdian kepada masyarakat universitas KH. A. Wahab Hasbullah, Fakultas Ekonomi, pemerintah desa Kepuhdoko serta para peserta pelatihan semua rangkaian kegiatan dapat berjalan sesuai rencana dan dapat berkontribusi kepada masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

Albarran, Allan B. 1996. *Media Economics: Understanding Markets, Industries, and Concepts*. Iowa State University

- Bunyamin, A., Purnomo, D., & Taofik, S. (2016). Metode replikasi kewirausahaan sosial untuk peningkatan motivasi wirausaha berbasis komoditas lokal di kecamatan Banyuresmi, *Agroteknologi*, 10(2), 137-143
- Herawaty, H. (2008). Penentuan produk simpan pada produk pangan. *Litbang Pertanian*, 27(4), 124-130
- Karim, R. N. S. (2022). Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Melalui Optimalisasi Pengembangan dan Inovasi Bisnis Jamu Migunani Herbal. *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 185-190. <https://doi.org/10.30997/almujtamae.v2i2.6331>
- Maulani, N. (2022). Peningkatan Ekonomi Masyarakat Melalui Inovasi Produk Olahan Singkong Berupa Pilus. *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(3), 269-275. <https://doi.org/10.30997/almujtamae.v2i3.6333>
- Noviadji, B. R. (2014). Desain Kemasan Tradisional dalam konteks kekinian. *Fakultas Desain*, 1(1), 10-21