

Pemberdayaan Masyarakat melalui Pengolahan Salak menjadi Selai di Desa Jatiwates Kecamatan Tembelang

Siti Sufaidah^{1*}, Tholib Hariono², Nur Taufiqurrachman Ilyas³, Moch. Diaz Warishof⁴,
Mohammad Afiyanto⁵

^{1,2,5} Sistem Informasi, Universitas KH. A. Wahab Hasbullah

^{3,4} Teknologi Hasil Pertanian, Universitas KH. A. Wahab Hasbullah

*Email: idasufaidah@unwaha.ac.id

ABSTRACT

Salak is one of the leading commodities in Jatiwates Village, Tembelang District, Jombang Regency. Unfortunately this fruit is easily damaged so that further processing is needed to prevent losses. One way to do this is to process salak into jam which has a higher selling value. The purpose of this training activity is to improve the understanding, ability, and creativity of farmers in processing salak into high-selling products. The activity was held on October 4, 2022, which was attended by 15 people. Extension activities use the Community Based Research method. The results of the activity showed that the community's understanding and knowledge increased after participating in this activity. The output of this activity is Salak jam.

Keywords: Processing; Fruit; Salak; Jam.

ABSTRAK

Salak merupakan salah satu komoditas unggulan di Desa Jatiwates Kecamatan Tembelang Kabupaten Jombang. Sayangnya buah ini mudah mengalami kerusakan sehingga perlu dilakukan pengolahan lebih lanjut untuk mencegah kerugian. Salah satu cara yang dilakukan adalah mengolah salak menjadi selai yang memiliki nilai jual lebih tinggi. Tujuan kegiatan pelatihan ini adalah meningkatkan pemahaman, kemampuan, dan kreativitas peternak dalam mengolah salak menjadi produk bernilai jual tinggi. Kegiatan dilaksanakan pada 4 Oktober 2022 yang diikuti 15 orang. Kegiatan penyuluhan menggunakan metode Community Based Research. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa pemahaman dan pengetahuan masyarakat meningkat setelah mengikuti kegiatan ini. Luaran produk yang dihasilkan dalam kegiatan ini adalah selai salak.

Kata Kunci: Pengolahan; Buah; Salak; Selai.

PENDAHULUAN

Kecamatan Tembelang termasuk salah satu dari 21 kecamatan yang berada di Kabupaten Jombang yang memiliki lahan pertanian seluas 3.062 Ha. Desa Jatiwates merupakan salah satu desa di Kecamatan Tembelang yang terletak di sebelah utara Kabupaten Jombang. Desa tersebut berbatasan dengan desa Kepuhdoko Jatiwates dan Kedungotok yang disekat oleh persawahan. Umumnya lahan pertanian ditanami jenis tanaman pangan, kedelai, dan salak yang menjadi komoditi unggulan di desa tersebut. (Airlangga *et al.*, 2022). Salak merupakan komoditas hortikultura yang dapat dipanen sepanjang tahun, sangat menguntungkan karena mudah untuk dibudidayakan dan mudah dalam hal pemasarannya. Produksi buah salak di Indonesia cukup melimpah, sayangnya buah ini 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%. Terkait daya simpan salak yang rendah akan tetapi produksi buah salak melimpah, tentu menjadi masalah tersendiri bagi masyarakat. Diperlukan penanganan lebih lanjut agar salak tidak sampai dibuang percuma yakni melalui kegiatan pengolahan hasil komoditas salak menjadi produk olahan makanan yang lebih tahan lama dan memiliki nilai jual tinggi. Upaya yang dapat dilakukan antara lain mengolah salak menjadi selai, dodol dan manisan. Proses pengolahan selai salak, dodol salak

dan manisan salak tidak membutuhkan teknik dan peralatan khusus sehingga dapat dikerjakan dengan mudah. Kandungan gula yang tinggi dan rasa yang khas dari buah salak akan memberikan cita rasa tersendiri bagi konsumen (Triastuti & Priyanti, 2017).

Selai adalah suatu bahan pangan semi padat yang dibuat tidak kurang dari 45 bagian berat buah yang dihancurkan dengan 55 bagian berat gula. Selai terbuat dari bubur buah, serat dan sari buahnya diikutkan dalam pembuatan selai. Campuran antara bubur buah dan gula dikentalkan sampai mencapai kadar zat padat terlarut tidak kurang dari 65%. Buah buahan yang ideal dalam pembuatan selai harus mengandung pektin dan asam yang cukup untuk menghasilkan selai yang baik (Faizah & Ilyas, 2022). Umumnya selai merupakan produk awetan yang dibuat dengan memasak hancuran buah yang dicampur gula atau campuran gula dengan dekstrosa atau glukosa, dengan atau tanpa penambahan air dan memiliki tekstur yang lunak dan elastis (Lumula et al, 2021). Pengolahan salak menjadi selai akan meningkatkan nilai jual salak, yang nantinya akan meningkatkan pendapatan petani. Oleh karena itu, perlu dilakukan pelatihan pembuatan selai salak di Desa Jatiwates Kecamatan Tembelang Kabupaten Jombang yang merupakan salah satu produsen buah salak di Kecamatan Tembelang.

METODE

Kegiatan ini dilakukan di Dusun Jatisari, Desa Jatiwates, Kecamatan Tembelang, Kabupaten Jombang yang dilaksanakan pada 4 Oktober 2022. Kegiatan ini diikuti 15 orang warga dusun Jatisari. Metode yang dilakukan dalam kegiatan ini adalah *Community Based Research (CBR)*. Metode CBR merupakan alat untuk memberdayakan masyarakat sebagai mitra untuk memproduksi pengetahuan yang digunakan untuk mengumpulkan informasi dan mengupayakan perubahan dengan mendayagunakan asset-aset masyarakat dan/atau untuk menangani persoalan penting masyarakat (Sulanam, 2015). Target dari kegiatan ini adalah masyarakat dapat memahami dan menerapkancara pengolahan buah salak menjadi selai sebagai sumber usaha baru masyarakat. Selain itu, diharapkan dengan adanya kegiatan ini masyarakat lebih kreatif dan inovatif dalam mengolah hasil panen menjadi prodak yang memiliki nilai jual yang tinggi. Luaran yang dihasilkan dari kegiatan ini adalah selai salak.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pelatihan pengolahan hasil pangan “salak menjadi selai” pada KKN-PPM ini didukung oleh ibu-ibu masyarakat dusun Jatisari. Kegiatan pelatihan ini mulai dilakukan dengan mengajak ibu-ibu dusun Jatisari untuk berpartisipasi dalam pelatihan pengolahan hasil pangan “salak menjadi selai”. Sehingga dengan diselenggarakannya pelatihan ini diharapkan agar ibu-ibu dusun Jatisari lebih kreatif dan inovatif dalam pengolahan buah salak. Kegiatan ini dapat berjalan dengan lancar karena adanya kerjasama dengan ibu-ibu dusun Jatisari. Kegiatan ini bersifat demonstrasi, yang mana tim KKN-PPM desa Jatiwates dan ibu-ibu dusun Jatisari secara bersama-sama mengikuti acara pelatihan hasil pangan “salak menjadi selai” yang dilakukan pada tanggal 04 Oktober 2022. Rancangan tahapan kegiatan adalah sebagai berikut.

- Tahapan observasi

Kegiatan observasi dilakukan dengan wawancara kepada perangkat desa dan petani salak di Desa Jatiwates. Selain kegiatan wawancara, pengumpulan data juga dilakukan dengan mengamati kegiatan pertanian dan pengolahan hasil pertanian di Desa Jatiwates. Kegiatan dilaksanakan selama 10 hari. Setelah data pengamatan dan wawancara dirasa cukup maka dilanjutkan ke tahap selanjutnya.

- Identifikasi masalah

Setelah kegiatan observasi, team pelaksana melakukan identifikasi permasalahan yang ditemukan selama kegiatan observasi. Masalah yang menjadi temuan team adalah kurangnya pemahaman masyarakat dalam mengelola hasil pertanian. Hasil panen yang selama ini tidak ikut terjual tidak diolah menjadi produk yang memiliki nilai jual, padahal pengolahan produk tersebut dapat memberikan tambahan pendapatan untuk petani.

- Solusi alternative dan pemecahan masalah

Berdasarkan hasil identifikasi permasalahan, team pelaksana kegiatan berinisiatif untuk melakukan pelatihan pengolahan buah salak yang tidak terjual menjadi produk yang memiliki nilai jual seperti selai. Hal ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman petani untuk memanfaatkan hasil panen menjadi produk yang bernilai jual tinggi.

- Tahapan persiapan

Team pelaksana mempersiapkan hal-hal yang perlu dilakukan dalam kegiatan pelatihan. Kegiatan persiapan meliputi penyiapan materi yang akan disampaikan kepada petani dan uji coba pengolahan buah

salak menjadi selai. Langkah-langkah pembuatan selai dari buah salak dalam kegiatan ini adalah sebagai berikut.

- Mempersiapkan alat serta bahan baku
 - Salak di kupas dan di ambil daging buah salak
 - Daging buah salak di cuci dan dipotong-potong kecil.
 - Proses penghalusan daging salak dengan menambahkan 240 ml air menggunakan blender sampai halus menjadi bubuk.
 - Salak yang telah menjadi bubuk dimasak di atas api sedang pada suhu 60°C sambal di aduk-aduk hingga kental selama 1 jam.
 - Masukan gula pasir 250 gram, daun pandan dan garam 1 sdt
 - Dimasak dan diaduk sampai kalis
 - Selai salak yang sudah di masak kemudian dikemas.
- Pelaksanaan kegiatan

Kegiatan pelatihan pembuatan selai salak ini dilaksanakan pada 4 Oktober 2022. Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan untuk meningkatkan pemahaman petani mengenai pengolahan hasil pertanian untuk menghasilkan produk bernilai jual tinggi (Chusnah, *et al.*, 2022). Kegiatan ini terdiri dari dua tahap, yaitu penyampaian materi pengolahan hasil pertanian (Gambar 1) dan cara pembuatan selai buah salak (Gambar 2), serta cara *packaging* selai untuk meningkatkan minat pembeli (Gambar 3).



Gambar 1. Penyampaian Materi Pelatihan Pembuatan Selai Buah Salak



Gambar 2. Pelatihan Pembuatan Selai Buah Salak



Gambar 3. Packaging Selai yang Sudah Jadi

- Evaluasi

Pengolahan hasil pangan ini memberikan beberapa manfaat diantaranya bahan yang digunakan mudah diperoleh, nilai jual produk olahan tinggi, dan proses pembuatannya mudah dilakukan. Pemberian pelatihan pengolahan hasil komoditas salak sangat dibutuhkan oleh masyarakat. Selain untuk meningkatkan nilai ekonomis dan mengatasi kelebihan produksi pada saat musim salak, diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan masyarakat mengenai teknologi pengolahan salak, sehingga kedepannya, masyarakat dapat membuka usaha aneka olahan salak dan membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat lain di sekitarnya. Dengan demikian, tingkat ekonomi dan kesejahteraan masyarakat dapat meningkat (Triastuti & Priyanti, 2017; Khiftiyah, *et al.*, 2022). Hasil penelitian Juwitaningtyas, *et al.*, (2020), menunjukkan bahwa pelatihan pengolahan salak menjadi produk pangan bernilai tinggi meningkatkan pengetahuan dan keahlian, serta peningkatan manajerial produksi dan pemasaran masyarakat.

SIMPULAN

Berdasarkan paparan hasil pelatihan dapat ditarik kesimpulan bahwa kegiatan pemberdayaan pengolahan salak menjadi selai di Desa Jatiwatis meningkatkan pengetahuan dan pemahaman masyarakat dalam meningkatkan harga jual salak melalui program pengolahan buah salak menjadi produk bernilai jual tinggi.

DAFTAR RUJUKAN

- Airlangga, P., Susanti, A., Zahro, A. M., Choir, S. H., & Wina, W. (2022). Pemanfaatan Umbi Gadung untuk Pengendalian Tikus di Desa Jatiwates Kecamatan Tembelang Jombang. *Jumat Pertanian: Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 3(1), 6–12. <https://doi.org/10.32764/abdimasper.v3i1.2474>.
- Chusnah, M., Aini, N., Puspaningrum, Y. ., Khiftiyah, A. M., Hartanti, D. A. S., Yuliana, A. I., & Shofiani, A. (2022). Edukasi dan Pelatihan Pembuatan Yoghurt Buah sebagai Peluang Usaha Berbasis Komoditi Lokal kepada Warga Desa Banjarsari, Jombang. *Jumat Pertanian: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(3), 141–145.
- Faizah, M. & Ilyas, N. T. (2022). Analisis Kandungan Vitamin B2 pada Buah Salak Se 1pat Manis dan Salak Asam Manis dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis sebagai Bahan Dasar Pembuatan "Sawah" (Selai Salak Di Watugaluh). *Exact Papers in Compilation*. 4(3). 591-596.
- Juwitaningtyas, T., Astuti, E., Tarmuji, A. (2020). Penguatan Teknologi Olah Buah Salak dalam Upaya Peningkatan Kualitas Produk. *Berdikari 8 (2): 123-131*. <https://doi.org/10.18196/bdr.8284>
- Khiftiyah, A. M., Aini, N., Subro, A., Lutfiyah, H., & Zainul, M. (2022). Pemberdayaan Remaja Desa Sentul Kabupaten Jombang melalui Pelatihan Pembuatan Lilin Aromaterapi dari Minyak Jelantah. *Jumat Pertanian: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(3), 130–133.
- Lumula, I., Engelen, A., & Nurhafnita. (2021). Pembuatan Selai Berbahan Dasar Pepaya Super Thailand (Carica papaya L.). *Journal of Agritech Science*. 5(2). 92-104. <https://doi.org/10.30869/jasc.v5i02.794>
- Sulanam. (2015). *Community Based Research: Panduan Perencanaan dan Penyusunan Proposal CBR* Universitas Islam Negeri Sunan Ampel Surabaya. Surabaya: LP2M UIN Sunan Ampel Surabaya.
- Triastuti, U. Y. & Priyanti, E. (2017). Pelatihan Pengolahan Buah Salak untuk Meningkatkan Potensi Salak. *Jurnal Teknologi Busana dan Boga*. 5(2). 24-33. <https://doi.org/10.15294/teknobuga.v5i2.15367>