

Potensi dan Produktivitas Kolang Kaling dalam Perkembangan Ekonomi Masyarakat di Kampung Lamkareung Kecamatan Indrapuri Kabupaten Aceh Besar

Mustaqimah¹, Muhammad Haikal Fasriyanda¹, Muhammad Ridha¹, Ahmad Fatha¹, Khairi²

¹Program Studi Teknik Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala,
Banda Aceh

²Jurusan Kimia, Fakultas MIPA, Universitas Syiah Kuala

*Email: mustaqimah@usk.ac.id

ABSTRACT

Lamkareung Village is a village located in Indrapuri District, Aceh Besar Regency. There are several commodities produced by Lamkareung Village, including fruit and fronds. Based on the discussion with the service team, the fruit palm fruit will be processed because it is easy to process and the consumers can come from various groups. The Head of Lam Kareung Village hopes that the fruit fruit commodity can increase its selling value, and increase income for residents. It can also become a typical food of LamKareung village. The partners accompanied were representatives of village officials. This was done on the advice of the Head of LamKareung village because it was considered that these women were cadres and representatives who would later be able to pass on the knowledge gained to other residents. This service focuses on helping residents make processed palm fruit in the form of natural coloring crackers. As a result of the assistance and training carried out by the team, residents can make candied fruit and fronds with natural colors and use a cutting machine.

.Keywords: economic development, kolang kaling, Aceh Besar

ABSTRAK

Desa Lamkareung merupakan desa yang terletak di Kecamatan Indrapuri Kabupaten Aceh besar. Ada beberapa komoditas yang dihasilkan Desa Lamkareung diantaranya yaitu kolang-kaling. Berdasarkan diskusi tim pengabdian, kolang-kaling yang akan diolah karena kemudahan mengolah dan konsumennya dapat berasal dari berbagai kelompok. Kepala Desa Lam Kareung berharap agar komoditas kolang-kaling dapat meningkatkan nilai jualnya, menambah pemasukan bagi warga, dan juga dapat menjadi makanan khas desa LamKareung. Mitra yang didampingi adalah perwakilan ibu-ibu perangkat desa. Hal ini dilakukan atas saran Kepala desa LamKareung karena dianggap ibu-ibu tersebut merupakan kader dan perwakilan yang nantinya akan dapat meneruskan ilmu yang didapat kepada warga lainnya. Pengabdian ini berfokus membantu warga membuat olahan kolang-kaling berupa kerupuk pewarna alami. Dari hasil pendampingan dan pelatihan yang dilakukan tim, warga sudah dapat membuat Manisan kolang-kaling dengan warna alami, serta dapat menggunakan mesin potong.

Kata Kunci: perkembangan ekonomi, kolang kaling, Aceh Besar.

PENDAHULUAN

Desa Lamkareung terletak di Kecamatan Indrapuri, Kabupaten Aceh Besar. Di Desa Lamkareung secara umum masyarakat bekerja sebagai buruh tani dan sebagian kecil lainnya menjadi pegawai. Ada beberapa komoditas yang dihasilkan oleh masyarakat di Desa Lamkareung diantaranya yaitu kolang-kaling. Pada pengabdian ini tim berfokus pada komoditas kolang-kaling karena kemudahannya untuk diolah dan pasarnya pun juga luas. Kolang-kaling biasa digunakan untuk campuran es, manisan, atau dimasak menjadi kolak, terutama untuk sajian berbuka puasa di bulan Ramadhan. Pohon penghasil buah kolang-kaling sendiri banyak dijumpai di beberapa wilayah di Lamkareung. Kolang kaling berasal dari pohon Aren

atau Enao (*Arenga pinnata* Merr). Tanaman Enao merupakan tanam “super”, dimana semua bagiannya bermanfaat, mulai dari bagian fisik tanaman maupun dari hasil produksinya (Yulendara,2018).

Di Desa Lamkareung kolang-kaling diolah secara tradisional. Buah kolang-kaling yang baru saja dipanen akan dibakar lalu dikupas untuk mendapatkan buahnya. Setelah itu direndam beberapa hari untuk menghilangkan getah yang mungkin masih tersisa dan agar lebih empuk. Dengan potensi kolang-kaling yang melimpah di Desa Lamkareung dan kemudahannya diolah menjadikan kolang-kaling sebagai komoditas yang dipilih tim pengabdian untuk diolah menjadi manisan yang memiliki nilai jual lebih tinggi. Selain itu diharapkan produk olahan kolang-kaling ini akan dapat menjadi makanan khas desa Lamkareung. Mitra yang didampingi adalah perwakilan ibu-ibu perangkat desa. Hal ini dilakukan atas saran kepala desa lamkareung karena dianggap ibu-ibu tersebut merupakan kader dan perwakilan yang nantinya akan dapat meneruskan ilmu yang didapat dari tim pengabdian kepada warga lainnya. Ibu-ibu perangkat desa merupakan mitra non produktif yang tidak mengandalkan pemasukan keluarganya dari produk olahan kolang-kaling ini. Namun demikian, Lurah Keseneng berharap agar komoditas kolang-kaling dapat diolah agar dapat meningkatkan nilai jual kolang-kaling sekaligus menambah pemasukan bagi warga dan juga dapat menjadi makanan khas Desa Lamkareung.

Peluang pasar kolang-kaling cukup bagus, bahkan Indonesia mengekspor kolang kaling ke luar negeri. Selain memenuhi konsumsi dalam negeri, produk ini juga dapat meningkatkan pendapatan petani aren. Selama bulan puasa harga kolang kaling tinggi karena permintaan meningkat. Namun selama ini pemasaran kolang kaling masih sangat tradisional. Dimana produk hanya dijual dalam ember yang terbuka atau dalam goni pada pasar tradisional yang banyak dihindangi lalat, terkontaminasi debu dan jasad renik lain. Tampilan penjualan seperti ini sangat tidak layak ditinjau dari segi kesehatan dan ke higienitas produk. Dari beberapa pengabdian yang lalu, kolang-kaling telah dicoba menjadi beberapa makanan. Salah satunya adalah manisan kolang-kaling dengan bahan alami. (Nursyakirah, 2018 dalam Wibowo dan Scabra, 2020).

METODE

Pengabdian masyarakat ini merupakan program kemitraan dengan warga desa (pemilik lahan pohon aren) yang pelaksanaannya dilakukan selama \pm 90hari(tiga bulan). Adapun beberapa tahapan dalam melaksanakan kegiatan ini, yaitu :

- Observasi dan wawancara. Tahapan ini merupakan tahapan pertama untuk memperoleh dan mengumpulkan segala informasi mengenai dengan cara mengamati keadaan sekitar mengenai sumberdaya alam yang tersedia dan bisa dimanfaatkan dan dikembangkan untuk memajukan ekonomi. Wawancara dilakukan kepada beberapa warga di desa lamkareung.
- Praktek pemberian varian rasa terhadap kolang-kaling guna meningkatkan nilai jual,Pemberian varian rasa terhadap kolang-kaling adalah strategi pemasaran yang umumnya digunakan untuk meningkatkan daya tarik produk dan nilai jualnya. Kolang-kaling, atau manisan aren yang sering disajikan dalam berbagai acara atau sebagai oleh-oleh, dapat dihadirkan dengan berbagai varian rasa untuk memenuhi selera konsumen yang beragam. Berikut adalah beberapa langkah praktis dalam memberikan varian rasa terhadap kolang-kaling
- Sosialisasi Pada tahapan ini produk yang telah di olah sebelumnya akan diperkenalkan kepada beberapa warga, mulai dari proses pembuatan, pengemasan, sampai dengan proses pemasaran.Praktek pemberian varian rasa menggunakan beberapa peralatan dan bahan yang dapat disebutkan.

Praktek pemberian varian rasa menggunakan beberapa peralatan dan bahan yang dapat disebutkan sebagai berikut:

1. Panci
2. Pisau
3. Kompor
4. Sendok
5. Baskom/wadah
6. Kolang-Kaling sebanyak 2 kg
7. Sirup marjanrasa coco pandan
8. Pewarna makanan
9. Gula pasir
10. Daun pandan 6 lembar
11. Daun jeruk 4 lembar
12. Daun salam 4 lembar

13. Standing pouch
14. Stiker logo

Pada umumnya penanganan pasca panen tanaman aren dimulai dari proses penanganan berupa kegiatan panen di pohon sampai dengan kegiatan pengolahan berupa hasil panen dan pemasaran. Kegiatan penanganan pasca panen tanaman aren sebagai berikut:

1. Buah aren yang sudah bisa dipanen yaitu jika buahnya sudah berwarna hijau dan berukuran sekepalan tangan bayi dengan rata rata tingkat keseragaman warna mencapai 90%. Cara untuk pemanenannya yaitu dengan memotong tandan buah aren.
2. Setelah itu buah aren akan direbus bertujuan supaya biji kolang-kaling yang berada di dalam kulit buah aren dapat mengeras, dapat melunakkan kulit buah aren supaya mempermudah dalam proses pengupasan, dan untuk menghilangkan getah yang dimiliki buah aren. Perebusan ini juga dapat berfungsi untuk memudahkan dalam melepas buah aren dari tandannya, akan tetapi sebagian besar buah aren akan terlepas sendiri saat perebusan.
3. Pengupasan bertujuan untuk memisahkan kulit aren dengan biji nya atau yang sering ita sebut kolang-kaling dengan tingkat terupas yang tinggi dan kerusakan pada biji buah aren yang minimal. Pengupasan dengan cara manual yang digunakan oleh petani masih belum efektif dikarenakan belum sempurna yaitu masih banyak biji buah aren yang tidak terkupas.
4. Yang terakhir yaitu proses penyortiran yaitu bertujuan untuk memisahkan antara kulit biji aren yang sudah terkupas dengan biji kolang-kaling yang masih bercampuran, pemisahan ini masyarakat masih menggunakan cara manual yaitu dengan cara mengutip biji kolang-kaling yang sudah terkelupas secara manual dengan menggunakan tangan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahapan observasi merupakan tahapan awal untuk mengidentifikasi sumber daya alam apa yang bisah dimanfaatkan untuk meningkatkan perekonomian di desa Lamkareung. Kegiatan ini dilaksanakan dengan memakan waktu kurang lebih satu harian, yang dilakukan dengan berkeliling di seluruh wilayah Desa Lamkareung sambil mengamati daerah sekitar. Selain melakukan pengamatan, kami juga mewawancarai beberapa warga yang ada di Desa Lamkareung untuk mendapatkan beberapa informasi tambahan. Adapun hasil dari observasi yang kami lakukan yaitu ditemukan sumberdaya alam berupa Pohon Aren yang buahnya kami rasa bisa di tingkatkan dengan pengelolaan yang lebih baik lagi. Buah dari pohon Aren ini yaitu buah Kolang-Kaling yang warga manfaatkan dengan menjualnya langsung kepada konsumen dengan bentuk dan rasa yang original dengan keuntungan yang sangat minim. Berdasarkan pengamatan dan wawancara, maka kelompok pengabdian dengan masyarakat selaku mitra mencoba memberikan rasa dan warna yang lebih menarik sehingga dapat meningkatkan nilai jual dan pemasaran dari produk Kolang - kaling ini. Langkah pertama yang dilakukan untuk perebusan ini adalah mengambil buah Kolang - kaling dari pohonnya, setelah itu buah Kolang - kaling dimasukkan kedalam panci lalu diisi air sampai penuh, proses perebusan dilakukan dengan menggunakan panci berukuran besar yang kemudian ditempatkan pada tungku kayu api. Selama proses perebusan terjadi, tidak lupa untuk melakukan pengecekan sambil mengaduk Kolang-kaling agar masak secara merata. Proses perebusan ini memakan waktu sekitar ± 20 menit, proses ini dilakukan hingga buahnya berubah warna menjadi sedikit kecoklatan dan teksturnya menjadi sedikit lebih lembek dari sebelumnya sehingga mempermudah dalam proses pengupasan.



Gambar 1. Perebusan Kolang-Kaling

Setelah proses perebusan Kolang - kaling telah selesai, maka buah Kolang - Kaling didiamkan selama ± 10 menit hingga sedikit dingin. Proses selanjutnya adalah buah Kolang - kaling dipisahkan dari kulitnya

dengan cara mengupasnya menggunakan pisau secara satu per satu kemudian memindahkannya kedalam wadah yang bersih. Cara memotong Kolang-Kaling ini adalah dengan memperhatikan garis-garis yang terdapat pada kulit atau bagian luar dari buah ini. Proses ini memakan waktu yang sedikit lama karena dilakukan secara hati - hati untuk menghindari cedera dari irisan pisau. Menurut survey lapangan yang telah dilakukan oleh tim pengabdi, diketahui bahwa proses pengupasan buah aren menjadi kolang kaling masih secara manual yang sangat melelahkan dan juga bahaya yaitu menggunakan pisau. Pengupasan dengan pisau juga merupakan salah satu proses yang sangat rentan terkena getah pada tangan dan kulit sehingga dapat menyebabkan gatal dan iritasi. Selain itu juga, jika penggunaan pisau kurang hati-hati, dapat teriris dan melukai tangan pekerja. Biasanya kapasitas pengupasan buah aren secara manual rata-rata hanya sebesar 9 kg/jam. Setelah semua buah Kolang - kaling telah dikupas, maka langkah selanjutnya adalah mencuci buah Kolang - kaling menggunakan air bersih, untuk itu diperlihatkan pada Gambar berikut:



Gambar 2. Pengupasan

Table 1. Performansi mesin pengupas yang dideseminasikan v.s manual

No	Keterangan	Performansi pengupasan	
		manual	mesin
1.	Kapasitas kerja (kg/jam)	9	50
2.	Hasil kupasan	teriris	Baik
3.	Kualitas kupasan	Kurang baik	Baik
4.	Kisaran harga		

Tabel di atas menyajikan perbandingan antara performansi pengupasan manual dan mesin, dengan berbagai parameter yang diukur. Performansi pengupasan manual melibatkan proses manual menggunakan tangan atau alat, sementara mesin menggunakan pendekatan yang lebih efisien dan cepat. Dalam hal kapasitas kerja, mesin menonjol dengan kemampuan mengupas 50 kg bahan dalam satu jam, jauh melampaui kapasitas manual yang hanya mencapai 9 kg per jam. Hasil pengupasan manual cenderung teriris, sedangkan mesin memberikan hasil yang baik. Secara keseluruhan, kualitas kupasan dari mesin dianggap lebih baik daripada pengupasan manual yang dinilai kurang baik. Mesin juga dikenal memberikan hasil yang konsisten dan akurat. Meski demikian, pilihan antara pengupasan manual dan mesin akan ditentukan oleh berbagai faktor, seperti anggaran yang tersedia, kebutuhan kapasitas produksi, dan preferensi terkait kualitas hasil.

Setelah Kolang-Kaling di cuci bersih maka langkah berikutnya adalah merebus Kolang-Kaling untuk menghilangkan bau. Adapun alat dan bahan yang disiapkan adalah panci perebusan, daun pandan 4 lembar dan Kolang-Kaling sebanyak 2 kg. Langkah pertama adalah memasukkan Kolang-Kaling dan air bersih kedalam panci, kemudian menambahkan daun pandan sebanyak 4 lembar, kemudian menyalakan kompor untuk memulai perebusan. Perebusan ini dilakukan selama \pm 20 menit hingga kolang - kaling aromanya menjadi tidak berbau lagi.



Gambar 3. Proses memasak untuk menghilangkan bau dan pelembutan tekstur

Setelah proses menghilangkan bau dan melembutkan tekstur dari Kolang-Kaling selesai, maka langkah selanjutnya yang dilakukan adalah merebus kembali Kolang-Kaling untuk memberikan warna serta rasa. Alat dan bahan yang digunakan adalah panci, daun pandan, dan gula pasir.

Langkah yang pertama adalah memasukkan air kedalam panci kemudian memberikan gula pasir sebanyak 3 sendok teh dan diaduk rata. Setelah gula telah larut, maka langkah selanjutnya adalah memasukkan Kolang-Kaling kedalam panci. Langkah berikutnya adalah menambahkan daun pandan sebanyak 2 lembar untuk menambah sedap rasa, kemudian memberikan sirup marjan 2 sendok sayur dan dua tetes pewarna makanan. Rasa dan warna yang diberikan pada Kolang-Kaling sesuai selera, pada kesempatan ini kami menggunakan rasa cocopandan dan pewarna makanan yang berwarna merah.



Gambar 4. Pemberian rasa dan warna

Setelah proses Pemberian rasa dan warna buah Kolang-Kaling selesai, selanjutnya memasuki tahap pengemasan. proses pengemasan dilakukan dengan memasukkan manisan kolang kaling yang telah selesai ke dalam cup yang telah di sediakan dan di berikan label.



Gambar 5. Hasil dari manisan kolang kaling yang sudah selesai

SIMPULAN

Penelitian ini telah memberikan wawasan yang berharga mengenai potensi dan produktivitas kolang kaling dalam mendukung perkembangan ekonomi masyarakat di Gampong Lamkareung. Dari hasil

sosialisasi bersama masyarakat, dapat disimpulkan bahwa produk aren khususnya kolang kaling memiliki peran yang signifikan dalam kontribusi ekonomi masyarakat,. Dalam menghadapi tantangan seperti teknologi, pasar, dan regulasi, kolaborasi antara pemerintah, lembaga penelitian, pelaku usaha, dan komunitas lokal menjadi kunci dalam mengatasi hambatan-hambatan tersebut.

Pentingnya pengembangan berkelanjutan dalam pemanfaatan kolang kaling tercermin dalam dua aspek utama. Pertama, pengelolaan yang bijaksana dan inovatif dari sumber daya alam ini memastikan bahwa manfaat ekonomi dapat dinikmati jangka panjang tanpa merusak lingkungan atau merugikan generasi mendatang. Kedua, pengembangan ekonomi melalui kolang kaling memperkuat hubungan antara ekonomi lokal, budaya, dan keberlanjutan, menciptakan model pembangunan yang menghargai nilai-nilai tradisional. Dalam konteks global yang berubah dan tuntutan akan pengembangan ekonomi yang berkelanjutan, Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini dapat memberikan manfaat lebih kepada warga desa,

karena dengan kegiatan ini warga desa yang tadinya menjual Kolang – kaling secara tradisional, melalui aktivitas ini masyarakat desa dapat memperoleh pengetahuan yang lebih baik dari sisi proses produksi maupun dari konteks pemasaran produk jadi. Produk Kolang - kaling dapat memberikan kemajuan ekonomi terhadap masyarakat Desa Lamkareung karena dengan menggunakan biaya produksi yang ekonomis maka keuntungan yang diperoleh hampir 2 kali lipat dari modal produksi.

DAFTAR RUJUKAN

- Yulendara, Lalu., Gede, I Putu., Idrus, Syech.2018. Diversifikasi Produk Kolang Kaling Pada Kelompok Usaha Beriuk Angeni Di Desa Lembah Sari Kabupaten Lombok Barat, *Jurnal Media Bina Ilmiah*. 13(01): 849-865.
- Hamid, A., & Zubair, M. K. (2019). Implementasi Etika Islam Dalam Pemasaran Produk Bank Syariah. *BALANCA: Jurnal Ekonomi dan Bisnis Islam*, 1(1), 16-34.,
- Berta, Sabrina., Koapaha, Teltje., Mandey, Lucia. 2017, Pemanfaatan Kolang-Kaling Buah Aren Dan Nanas (*Ananas Comosus L. Merr.*) Dalam Pembuatan Sliced Jam. *Jurnal Cocos*.1(8):1-11.
- Fadilah. 2015. Rancang Bangun Mesin Pemecah Buah Aren. Sumatera Utara: Universitas Sumatera Utara.
- Fatriani, Sunardi, & Ferry, P.N.S. (2012). Pengaruh umur pohon aren (*Arenga pinnata MERR*) terhadap produksi nira di Desa Pulantan Kecamatan Awaysan Kabupaten Balangan Provinsi Kalimantan Selatan. *Jurnal Hutan Tropis*, 13(1): 11-17.
- Ferita, I. Tawarati. Z, Syarif. (2015). Identifikasi dan Karakterisasi Tanaman Enau (*Arenga pinnata*) di Kabupaten Gayo Lues. *Prosiding Seminar Nasional Masyarakat Biodiversity Indonesia*. Volume 1, Nomor , Maret 2015, Halaman 31- 37.
- Pitopang, R. I, Khaeruddin. A, Tjoa. I,F, Burhanuddin. (2008). Pengenalan Jenis-Jenis Pohon yang Umum di Sulawesi. *Panduan Lapangan*. Universitas Tadulako, Sulawesi Tengah.
- Purwati, tutik nugrahini. (2017). *Jurnal Abdimas Mahakam*. Pemanfaatan Buah Kolang Kaling Dari Hasil Perkebunan Sebagai Pangan Fungsional, 2(1), 25.
- Purwati. 2018, Pemanfaatan Buah Kolang Kaling Dari Hasil Perkebunan sebagai Pangan Fungsional *Jurnal Abdimas Mahakam Vol 2 No 1*hal 24-32.
- Richard L. Daft, 2010, *Era Baru Manajemen*, Edward Tanujaya, Edisi 9, Salemba Empat
- Siti, R. N. 2017. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Gula terhadap Sifat Organoleptik pada Manisan Kolang-kaling. Skripsi. *Teknologi Hasil Pertanian*, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung. Lampung.
- Tulalo, M., & Mawardi, S. (2018). Potensi produksi nira dan gula tiga aksesori kelapa genjah. *Jurnal Littri*, 24(2): 87-92.
- Yeni, F. Hidayat, A. Dan Reni, M. (2011). Isolasi dan Aktivitas Fermentasi Bakteri Asam Asetat pada Nira Nipah. *Jurnal Pendidikan Matematika dan IPA*. Volume 2, Nomor 1, Januari 2011, Halaman 1-10.
- Yulendara, Lalu., Gede, I Putu., Idrus, Syech.2018, 849-865 Agustus). Diversifikasi Produk Kolang Kaling Pada Kelompok Usaha Beriuk Angeni Di Desa Lembah Sari Kabupaten Lombok Barat, *Jurnal Media Bina Ilmiah*. 13(01): 849-865.