

**OPTIMALISASI PRODUK OLAHAN SALAK (COKLAT SALAK)
UNTUK MENINGKATKAN KUALITAS PEREKONOMIAN MASYARAKAT
DUSUN SEKARAN DESA WONOJATI**

Novi Isnaini¹⁾, Firda Hariyanti²⁾

Institut Teknologi dan Sains Nahdlatul Ulama (ITSNU) Pasuruan¹⁾²⁾
noviisnaini194@gmail.com¹⁾, firda@itsnupasuruan.ac.id²⁾

Abstrak

Dusun Sekaran memiliki potensi dalam sektor pertanian yaitu perkebunan salak yang luas dan melimpah. Namun, pemanfaatannya tidak berjalan secara maksimal. Buah salak yang memiliki karakteristik cepat membusuk dan harga jualnya relatif rendah, membuat petani salak memiliki keuntungan yang relatif rendah. Optimalisasi produk olahan salak dapat dilakukan dengan berkolaborasi bersama warga setempat dengan mengadakan pelatihan produk olahan salak. Adapun metode yang dilakukan dalam program ini adalah observasi, perancangan kegiatan, sosialisasi, dan pelaksanaan program. Pelaksanaan program antara lain, menyiapkan alat dan bahan, desain kemasan, dan pelaksanaan pelatihan. Kegiatan optimalisasi produk olahan salak terbukti dapat membantu meningkatkan perekonomian warga dusun Sekaran, desa Wonojati, kecamatan Gondangwetan, Kabupaten Pasuruan.

Kata kunci : optimalisasi, observasi, sosialisasi, salak

Abstract

Sekaran Hamlet has potential in the agricultural sector, namely salak plantations which are extensive and abundant. However, its utilization is not running optimally. Salak fruit which has the characteristics of fast decay and relatively low selling price, makes salak farmers have relatively low profits. Optimization of salak processed products can be done by collaborating with local residents by holding training on salak processed products. The methods used in this program are observation, activity design, socialization, and program implementation. The program implementation includes, among others, preparing tools and materials, packaging design, and conducting training. The optimization of salak processed products has proven to be able to help improve the economy of the residents of Sekaran hamlet, Wonojati village, Gondangwetan sub-district, Pasuruan Regency.

Keyword : optimization, observation, socialization, barking

Article Info

Received date: 15 April 2021

Revised date: 30 May 2021

Accepted date: 30 July 2021

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara agraris, sebagian besar penduduknya bermata pencaharian dengan bercocok tanam. Salah satunya adalah perkebunan dengan berbagai pengolahan yang dapat berpotensi menghasilkan produk olahan baik pabrik maupun rumahan. Produk yang dihasilkan dari hasil perkebunan berupa pangan, padi, buah-buahan, dan sayur-sayuran.

Pada dasarnya perkebunan dapat dikembangkan dengan memanfaatkan tingkat lahan dalam bercocok tanam atau meningkatkan pengolahan hasil dari perkebunan untuk dijual. Salah satu perkebunan yang mungkin sebagian besar dapat ditemui di wilayah Jawa Timur adalah perkebunan salak. Sebagai contoh yang terdapat pada dusun Sekaran desa Wonojati Kabupaten Pasuruan.

Dusun Sekaran desa Wonojati terletak di kecamatan Gondangwetan kabupaten Pasuruan. Secara geografis desa Wonojati berbatasan dengan desa Wonosari, desa Tenggilisrejo, desa Brambang dan desa Kalirejo. Luas wilayah desa Wonojati 50 Ha. Berikut data luas wilayah pada desa Wonojati.

Tabel 1. Luas wilayah desa wonojati

No	Wilayah	Luas (m ²)
1	Permukiman	13
2	Pertanian	28
3	Lading	9

Potensial dusun Sekaran berupa pertanian yang meliputi, padi, papaya, dan salak. Warga desa hampir 50% memperoleh penghasilan dengan bercocok tanam. Selama ini hasil perkebunan dusun Sekaran dijual langsung ke pengepul tanpa diolah terlebih dahulu. Hal ini mengakibatkan masyarakat hanya memperoleh keuntungan ekonomis yang relatif rendah, ditambah jumlah permintaan yang menurun dikarenakan pandemi Corona Virus Disease 2019 (covid-19) saat ini, serta buah salak yang memiliki karakteristik cepat membusuk. Sedangkan salak merupakan buah yang dapat dimanfaatkan menjadi berbagai olahan.

Dusun Sekaran menjadi objek utama dalam kegiatan optimalisasi produk olahan salak untuk membantu meningkatkan perekonomian warga dan memanfaatkan jumlah panen salak yang melimpah. Program pelatihan ini akan menjadi perubahan yang memiliki dampak positif bagi warga. Dengan memperhatikan akibat situasi pandemi Covid-19 ini, tingkat perekonomian warga menjadi lebih rendah.

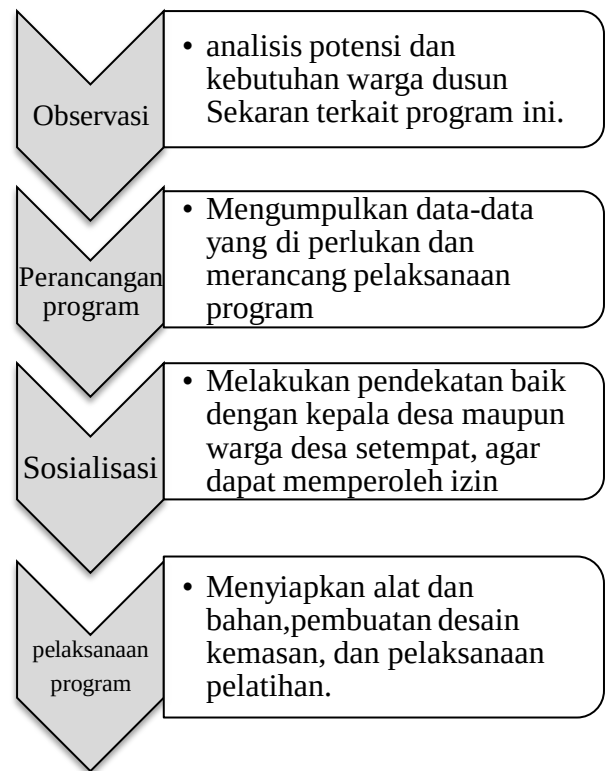
Adapun inovasi baru yang ditawarkan kepada warga setempat yaitu mengolah salak menjadi kue atau makanan ringan yang disebut Coklat Salak (CoLak). Cara pengolahan buah salak hingga menjadi coklat salak akan di tampilkan pada gambar di bawah ini:



Gambar 1. Proses pengolahan salak

METODE

Bahan yang di butuhkan dalam pengolahan produk coklat salak ini antara lain, buah Salak yang diperoleh dari perkebunan warga setempat, coklat batangan, dan gula. Adapun alat yang dibutuhkan seperti kompor, wajan, spatula, pisau dan parut, dan beberapa peralatan dapur lainnya. Metode yang digunakan dalam proses pelatihan optimalisasi produk olahan salak di tampilkan pada bagan berikut.



Gambar 2. Metode pelaksanaan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Implementasi program pelatihan olahan produk salak menjadi coklat salak diawali dengan observasi lapangan. Hasil dari observasi yang di lakukan adalah jumlah buah salak yang sangat melimpah dengan harga jual yang relatif rendah. Selain itu, jumlah permintaan yang menurun dimasa pandemi covid-19.

Setelah melakukan observasi, perancangan dan penyusunan program yang dilakukan diawali dengan menggali informasi dari masyarakat setempat terkait potensi dan tingkat kebutuhan warga dusun Sekaran akan pelatihan produk olahan salak. Pada tahap ini tersusun rencana kegiatan yang mencantumkan *timeline* detail program. Dimulai dari pendataan pihak-pihak yang

terlibat, alat dan bahan yang akan digunakan, target yang harus dicapai, dan waktu pelaksanaan.

Selanjutnya, dalam mewujudkan pelatihan ini dilakukan sosialisasi terlebih dahulu mengenai penjelasan tentang manfaat mengikuti pelatihan. Selain itu, melakukan koordinasi dan mengkomunikasikan kepada kepala desa, ketua RT dan warga setempat. Kepala desa dan warga memberi sambutan positif dan mendukung sepenuhnya kegiatan tersebut. Kepala desa juga mengizinkan pelaksanaan pelatihan optimalisasi produk olahan salak di dusun Sekaran. Adapun masyarakat dusun Sekaran sangat berantusias mengikuti pelatihan ini. Pelaksanaan pelatihan optimalisasi produk olahan salak (Coklat Salak) akan di jabarkan pada table berikut:

Table 2. Jadwal Tahap Pelaksanaan Progam

Tahapan	Tanggal	Kegiatan
Tahap 1	04-01-2021	Menyiapkan alat dan bahan pembuatan colak
Tahap 2	05-02-2021	Pembuatan desain kemasan
Tahap 3	06 sampai 07-02-2021	Pelatihan pembuatan coklat salak dan pengemasan

Tahap 1 adalah persiapan alat dan bahan. Peralatan yang di butuhkan untuk pembuatan coklat salak ini meliputi, kompor, wajan, spatula, pisau dan parut, dan semua peralatan dapur tersebut telah disediakan oleh ketua RT dusun Sekaran. Adapun bahan baku utama yang digunakan adalah buah salak yang diambil langsung dari salah satu

perkebunan warga setempat. Buah salak yang sudah diambil, dipilah-pilah sesuai dengan ukuran dan tingkat kematangannya. Setelah proses pemilahan di dapat 100 buah salak yang berkualitas baik dengan tingkat kematangan yang sesuai untuk dijadikan bahan baku utama pelatihan pembuatan coklat salak.



Gambar 3. Pengambilan buah salak

Tahap 2 dilanjutkan dengan pembuatan desain stiker produk coklat salak. Aplikasi yang di gunakan untuk membuat desain stiker pada kemasan CoLak adalah *correl draw*. Desain di buat semenarik mungkin agar dapat meningkatkan daya beli konsumen. Adapun desain kemasan colak salak dapat di lihat pada gambar berikut ini.



Gambar 4. Desain stiker CoLak



Gambar 5. Pengupasan Kulit Salak

Tahap 3 merupakan kegiatan pelatihan pembuatan coklat salak dan pengemasan kepada warga. Tahap ini dilaksanakan pada tanggal 6 sampai 7 Februari 2021. Proses pelaksanaan pelatihan ini bertempat di rumah ibu Zuhriyah yang terletak di dusun Sekaran RT/RW: 03/04 desa Wonojati. Pelatihan ini dihadiri oleh 8 (delapan) warga dusun Sekaran, dengan mayoritas sebagai ibu rumah tangga. Pelatihan ini bertujuan agar warga dapat memanfaatkan buah salak menjadi olahan makanan yang lebih tahan lama dan lebih bernilai ekonomis. Adapun proses pembuatan coklat salak meliputi:

1. *Proses pengupasan buah salak.*

Salak yang sudah di panen dari kebun, di kupas dan di ambil dagingnya saja. proses pengupasan yang di lakukan warga bisa dilihat pada gambar pada bawah ini.

2. *Proses pembuatan adonan salak,*

Pada proses ini salak diparut menggunakan parutan keju, kemudian salak dipanaskan pada wajan sampai air di dalam daging buah salak keluar dan habis, kemudian masukkan gula dan aduk sampai menghasilkan tekstur adonan seperti dodol. Seperti pada gambar berikut ini :



Gambar 6. Proses pemanasan buah salak

3. *Membentuk adonan salak menjadi bulatan-bulatan kecil.*

Proses selanjutnya adalah membentuk adonan salak menjadi bulat- bulatan kecil, selanjutnya adonan yang sudah di bentuk. Kemudian, dilumuri dengan coklat yang sudah di panaskan, berikut gambar dari

proses pelumuran bulatan salak dengan coklat.



Gambar 7. Proses pelumuran bulatan salak dengan coklat

4. *Penimbangan dan pengemasan.*

Proses selanjutnya menimbang coklat salak dengan berat 500 gram/kemasan, kemudian coklat salak dikemas dalam kemasan yang sudah ditempel stiker CoLak. Berikut gambar dari kegiatan penimbangan dan pengemasan produk :



Gambar 8. Penimbangan dan pengemasan



Gambar 9. Produk setelah dikemas

Warga setempat sebelumnya mengenal buah salak hanya untuk di makan saja. Sedangkan penjualan buah langsung ke pengepul dengan harga yang relative rendah, sehingga petani hanya memperoleh keuntungan ekonomis yang sedikit. Untuk itu guna meningkatkan harga jual serta pendapatan petani, diadakan pelatihan pembuatan kue atau makanan ringan yang berbahan dasar salak. Diharapkan dengan adanya program pelatihan ini warga dusun Sekaran dapat mengatasi kendala rendahnya harga jual salak yang selama ini dialami. Dengan demikian, di harapkan dapat membantu untuk meningkatkan kesejahteraan warga dusun Sekaran.

Secara keseluruhan Hasil implementasi optimalisasi produk olahan salak dusun Sekaran, meliputi (1) Diproduksinya coklat salak yang bekerjasama dengan warga dusun Sekaran; (2) Masyarakat mampu membuat produk olahan salak yaitu Colak Salak; (3) Masyarakat mampu mengelola, memanajemen dan memasarkan produk olahan salak melalui media online.

Evaluasi Program

Program Pendampingan pelatihan optimalisasi produk olahan salak di dusun Sekaran ini berjalan dengan baik. Antusias dan gotong royong warga dalam pengolahan salak menjadi produk coklat salak membuat proses pembuatannya menjadi cepat terselesaikan. Selain itu, setelah mengikuti

pelatihan ini banyak warga dusun Sekaran yang ingin berjualan produk coklat salak. Adapun kendala yang dihadapi dalam pelatihan ini hanya terkait waktu, ada sebagian warga yang ke sawah di pagi hari, dan sebagian mengantar anaknya sekolah TPQ di sore hari. Namun semua dapat diatasi dengan membagi waktu pelatihan menjadi dua sesi, yaitu: pagi sampai siang, dan siang sampai sore.

PENUTUP

Kesimpulan

Keberhasilan program ini secara fisik dapat terlihat dari terciptanya produk olahan salak yaitu coklat salak (CoLak). Sedangkan di lihat dari non fisik dapat terlihat dari meningkatnya motivasi warga untuk membuat dan membuka usaha dari produk olahan salak. Hal ini merupakan pembuktian dampak positif yang di harapkan dari program ini. Selain itu, ketercapaian target dan tujuan dilaksanakannya program ini merupakan bukti bahwa program ini sudah berhasil dilaksanakan.

Saran

Kepada pihak perangkat desa dan pihak ITSNU Pasuruan untuk terus melakukan pendampingan dan tindak lanjut terhadap program optimalisasi produk olahan salak ini, sehingga masyarakat mempunyai kesadaran pola pikir dan gaya hidup untuk memanfaatkan produk olahan salak menjadi lebih baik, serta dapat meningkatkan perekonomian warga dusun Sekaran. Selain

itu, perlu adanya sinergi antara pemerintah kabupaten, desa dan warga setempat agar dapat memeberdayakan sektor ekonomi warga desa Wonojati kecamatan Gondangwetan kabupaten Pasuruan.

DAFTAR PUSTAKA

Firdausi, Rofiqoh, dkk. (2020). *Optimalisasi Diversifikasi Produk olahan kopi untuk meningkatkan perekonomian kualitas peronomian masyarakat desa balesari kecamatan ngajum*. Jurnal diversifikasi olahan kopi.1 (1),3-5

Joshua Sinuraya Rano Kurnia: (2018), *Keanekaragaman Aktivitas Farmakologi Tanaman Salak (Salacca Zalacca)*

Kartawinata Kuswata : (2010), *Dua Abad Mengungkap Kekayaan Flora Dan Ekosistem Indonesia*.

LPMM ITSNU PASURUAN (2020), *Buku panduan Kuliah Kerja Nyata (KKN) duta perubahan perilaku pencegahan covid-19 institut teknologi dan sains nhdlatul ulama' (ITSNU) pasuruan*. Edisi Pertama. ITSNU PASURUAN.