



**PELATIHAN PEMANFAATAN BUAH SALAK MENJADI ASINAN DI DESA
TEGALRANDU, KECAMATAN SRUMBUNG, KABUPATEN MAGELANG,
JAWA TENGAH**

Rian Aditya¹, Ainun Rizqah R.¹, Ashva Maulidya H.¹, Azka Hafizha D.¹, Chara Arva P.H.¹,
Gabriella Margaretha P.B.¹, Muhammad Alaik R.¹, Nimas Intan L.C.¹, Sabrina Salsabila
L.W¹, Siti Lusi Arum Sari¹

¹Program studi Biologi
Universitas Sebelas Maret
Corresponding author: sitilusi@staff.uns.ac.id

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian masyarakat melalui KKN ini bertujuan untuk memberikan wawasan dan keterampilan pada ibu-ibu Desa Tegalrandu mengenai olahan salak yaitu asinan salak, menambah nilai jual buah salak, dan memberikan ide peluang untuk mendirikan UMKM di Desa Tegalrandu. Kegiatan ini dilaksanakan melalui metode pelatihan proses pembuatan asinan salak. Partisipasi dan antusiasme ibu-ibu dalam kegiatan sangat baik dan aktif dalam mengolah asinan, memberikan keluhan maupun saran. Dampak dari kegiatan penyuluhan mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu Desa Tegalrandu dalam mengolah buah salak menjadi asinan salak. Kegiatan penyuluhan pemanfaatan buah salak menjadi asinan salak sangat bermanfaat dan diharapkan dapat ditindak lanjuti oleh ibu-ibu Desa Tegalrandu.

Kata kunci: Asinan Salak, Salak, Tegalrandu

Pendahuluan

Desa Tegalrandu, Kecamatan Srumbung, Kabupaten Magelang berada di kawasan lereng Gunung Merapi dengan jarak sekitar 10 km dari puncak Gunung Merapi. Desa ini terbagi menjadi 7 dusun, yaitu Jengkol, Lempong, Losari, Ngelo, Pule, dan Tegalrandu. Dusun Pule merupakan dusun tertinggi di desa Tegalrandu dan memilikilah pertanian yang subur. Komoditas utama yang ditanam di Dusun Pule, yaitu salak pondoh. Hal ini didukung dari data Badan Pusat Statistik (BPS) yang menyatakan bahwa Kecamatan Srumbung merupakan kecamatan yang memproduksi salak pondoh tertinggi dari seluruh kecamatan yang terdapat di Kabupaten Magelang serta tiap tahunnya produksi salak pondoh di Kecamatan Srumbung meningkat hingga mencapai 684.336 kuintal pada tahun 2020 (BPS Kab. Magelang, 2023). Komoditas hortikultura memiliki sifat yang khas, yaitu tidak dapat disimpan dalam jangka waktu lama, perlu area yang lapang (*voluminous*), mudah rusak (*perishable*) dalam pengangkutan, melimpah pada suatu musim, langka pada musim yang lain, dan fluktuasi harga tajam (Rizal dkk., 2015). Salak termasuk buah yang rentan mengalami kerusakan apabila disimpan dalam suhu ruang, baik secara fisik, kimiawi, maupun mikrobiologi. Kondisi ini disebabkan karena salak memiliki kadar air relatif tinggi yaitu sebesar 78% dan karbohidrat sebesar 20,9% (Manurung dkk., 2013). Hasil produksi buah yang melimpah dan daya simpan salak yang rendah, tentu menjadi masalah utama bagi masyarakat. Pengolahan salak menjadi



produk olahan diharapkan dapat mengatasi permasalahan tersebut. Usaha yang dapat dilakukan adalah mengolah salak menjadi produk asinan. Proses pengolahan asinan tidak membutuhkan peralatan dan keahlian khusus sehingga dapat dikerjakan dengan mudah. Rasa yang khas dari buah salak akan memberikan cita rasa tersendiri bagi penikmat asinan. Pengolahan hasil komoditas salak menjadi asinan diharapkan mampu meningkatkan nilai ekonomis dan mengatasi kelebihan produksi pada saat musim panen (Triastuti dan Priyanti, 2017).

Asinan salak merupakan salah satu olahan buah salak yang dibuat dengan cara mencampur buah salak dengan menggunakan kuah yang berisi campuran garam, cuka, gula, dan cabai. Buah salak yang telah dikupas kemudian dipotong dengan ukuran yang relatif kecil. Setelah itu, potongan buah salak tersebut ditambahkan dengan kuah yang sudah dibuat sebelumnya (Setiawan dan Dewi, 2016). Asinan salak tersebut sangat baik untuk dikonsumsi karena asinan salak termasuk dalam kategori makanan fermentasi dimana proses fermentasi yang terjadi pada pembuatan asinan salak dapat menurunkan senyawa yang bersifat anti gizi maupun senyawa toksik serta dapat mengkonversi dan memecah suatu senyawa sehingga lebih mudah untuk diserap oleh tubuh (Masdarini, 2011). Buah salak sendiri juga merupakan buah yang kaya dengan kandungan gizi seperti karbohidrat, protein, kalsium, fosfor, dan besi yang sangat diperlukan oleh tubuh untuk melakukan proses metabolisme (Haryoto dan Priyatno, 2018). Pengolahan salak menjadi asinan ini dapat membantu mengatasi permasalahan daya simpan salak yang rendah karena kandungan garam yang tinggi pada asinan dapat menghambat pertumbuhan mikroorganisme patogen dan pembusuk sehingga masa simpan produk menjadi lebih panjang (Pangestika dkk., 2021). Dengan demikian, pelatihan pembuatan asinan salak yang dilakukan di Dusun Pule, Desa Tegalrandu ini sangat diperlukan bagi masyarakat untuk mengatasi permasalahan daya simpan buah salak yang rendah dan juga untuk meningkatkan nilai jual salak.

Metode

Metode yang digunakan adalah dengan memberikan pelatihan pada ibu-ibu rumah tangga di Desa Tegalrandu. Kegiatan diawali dengan sosialisasi dan penyampaian materi dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan asinan salak. Tolak ukur keberhasilan dari program ini dapat dilihat dari tingkat keberhasilan ibu-ibu rumah tangga yang mampu membuat asinan salak yang sesuai dengan langkah-langkah yang telah diberikan.

Peralatan untuk pembuatan asinan yaitu: cobek dan ulekan, panci, sendok, baskom dan toples. Bahan-bahan yang digunakan untuk pembuatan asinan: buah salak, cabai merah keriting, cabai rawit, gula merah, gula pasir, garam, air, dan cuka. Tahapan pembuatan asinan yaitu: menghaluskan cabai, memanaskan air, menambahkan semua bumbu ke dalam air yang dipanaskan, memasukkan potongan buah salak ke dalam wadah, dan yang terakhir menuangkan kuah asinan yang telah dingin ke dalam wadah berisi potongan salak.

Hasil, Pembahasan, dan Dampak

Pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pemberdayaan Masyarakat khususnya ibu-ibu Desa Tegalrandu melalui pelatihan pengolahan salak menjadi asinan salak. Kegiatan diawali dengan penyampaian materi oleh tim mahasiswa KKN kelompok 128. Materi meliputi tujuan dan manfaat mengolah buah salak menjadi asinan, bahan dan alat untuk pembuatan asinan, dan prosedur pembuatan asinan. Peserta dibagi dalam kelompok kecil untuk mempraktekkan secara langsung mulai dari pengupasan, pemotongan salak, hingga pengolahan menjadi asinan, dan pengemasan. Dokumentasi kegiatan dapat dilihat pada Gambar 2. Peserta berpartisipasi aktif dalam diskusi dengan menyampaikan keluhan atau



memberikan saran, menunjukkan tingkat ketertarikan mereka terhadap topik tersebut dan harapan mereka bahwa hal tersebut akan memberikan dampak positif bagi masyarakat.



Gambar 3. Pemaparan materi oleh tim KKN (a), pembuatan asinan salak (b), produk asinan salak (c), pelatihan pembuatan asinan salak bersama kelompok ibu-ibu Desa Tegalrandu

Produk asinan salak ini telah membuka wawasan para peserta bahwa buah salak dapat diperpanjang masa simpannya sehingga dapat dinikmati di luar musimnya. Melalui diskusi, para peserta memanfaatkan waktu dan keahliannya dengan mengajukan pertanyaan secara langsung mengenai permasalahan yang belum dapat mereka selesaikan. Selain itu, para peserta juga terlibat dalam persiapan asinan salak secara langsung. Peserta juga mendapat informasi mengenai pemilihan bahan baku, cara pembuatan, formula atau resep yang digunakan, serta teknik pengemasan yang baik dan benar. Banyak tantangan yang ditemui selama pelatihan, antara lain kualitas produk yang buruk dan rasa yang tidak disukai peserta pelatihan. Kemudian kendala lainnya adalah adanya pemilihan bahan baku yang kurang tepat sehingga mengurangi nilai estetik pada produk.

Melalui pelatihan ini diharapkan para peserta dapat berbagi ilmunya kepada masyarakat Desa Tegalrandu secara lebih luas serta mampu menciptakan UMKM dan mengembangkan usahanya secara mandiri. Mengingat potensi daerah dalam mengembangkan desa wisata, maka pembentukan UMKM dan pengembangan usaha sangat menjanjikan. Desa ini relatif dekat dengan Ngarai Jero Kabupaten Magelang dan Taman Nasional Gunung Merapi (TNGM). Dampak yang disebabkan oleh adanya pelatihan pembuatan asinan salak terhadap masyarakat Desa Tegalrandu, yaitu: dapat meningkatkan nilai ekonomi salak, memberikan stimuli untuk pendirian UMKM asinan salak sehingga dapat meningkatkan pendapatan Masyarakat.



Kesimpulan

Kegiatan pelatihan pembuatan asinan salak diikuti oleh ibu-ibu PKK desa Tegalrandu. Peserta antusias mengikuti kegiatan dan berpartisipasi aktif dalam praktek pembuatan asinan salak. Kegiatan pelatihan ini merupakan Upaya untuk dapat memberdayakan ibu-ibu Desa Tegalrandu untuk memanfaatkan salak sebagai komoditas utama di desa tersebut. Kegiatan pelatihan ini diharapkan dapat memunculkan inovasi produk untuk UMKM di Desa Tegalrandu sehingga memberikan dampak pada peningkatan nilai ekonomi salak dan kesejahteraan Masyarakat.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih disampaikan kepada UPKKN LPPM Universitas Sebelas Maret (UNS) yang telah memfasilitasi pelaksanaan kegiatan KKN periode Juli-Agustus 2023 serta segenap perangkat desa yang telah bekerja sama dengan Tim KKN UNS 128 sehingga pelaksanaan kegiatan ini dapat berjalan dengan lancar.

Referensi

- Badan Pusat Statistik Kabupaten Magelang. 2023. Produksi Buah – buahan Menurut Kecamatan (Kuintal) 2018 – 2020” [Halaman web]. Diakses dari <https://magelangkab.bps.go.id/>.
- Manurung V H, Djarkasi GS, Langi TM, dan Lalujan LE. 2013. Analisis Sifat Fisik Dan Kimia Buah Salak Pangu (Salacca Zalacca) Dengan Pelilinan Selama Penyimpanan. *Cocos*, 3(5): 1-9.
- Rizal M, Purwatiningsih DN, dan Widowati R. 2015. Kajian pengolahan hasil buah salak serta analisis usaha taninya di Kota Balikpapan, Kalimantan Timur. *Prosiding Seminar Nasional Masyarakat Biodiv Indonesia*, 1(5): 1238-1244.
- Triastuti UY, dan Priyanti E. 2017. Pelatihan Pengolahan Buah Salak untuk Meningkatkan Potensi Salak. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 5(2): 24-33.
- Haryoto, dan Priyatno, E. 2018. Potensi Buah Salak sebagai Suplemen Obat dan Pangan. Surakarta: Muhammadiyah University Press.
- Pangestika LMW, Swasti YR, Pranata FS, dan Purwijantiningsih, LME. 2021. Edukasi Diversifikasi Pangan Skala Rumah Tangga pada Masa Pandemi Bagi Masyarakat di Lingkungan Kevikepan Daerah Istimewa Yogyakarta. *Jurnal SEMAR*. Vol. 10(2): 147-145.
- Masdarini L. 2011. Manfaat dan Keamanan Makanan Fermentasi Untuk Kesehatan (Tinjauan Aspek Ilmu Pangan. *Jurnal Pendidikan Teknologi dan Kejuruan*. Vol. 8(1): 53-58.
- Setiawan ANS, dan Dewi SS. 2016. Pemberdayaan Kelompok Aisyiyah dalam Pengelolaan Salak Pondoh di Kecamatan Turi, Sleman. *Jurnal BERDIKARI*. Vol. 4(2): 63-72.