

Inovasi Dodol Buah Salak untuk Meningkatkan Kesejahteraan Petani Salak di Desa Bilaporah, Kabupaten Bangkalan

Innovation of Salak Dodol to Improve Salak Farmers Wellbeing in Bilaporah Village, Bangkalan Regency

Nany Suryawati^{1*}, Desrina Yusi Irawati²

Universitas Katolik Darma Cendika Surabaya

Email: nany.suryawati@ukdc.ac.id¹, desrina.yusi@gmail.com²

*Corresponding author: nany.suryawati@ukdc.ac.id

ABSTRAK

Peningkatan inovasi merupakan modal utama untuk mendorong pertumbuhan ekonomi yang lebih tinggi, berkelanjutan serta mensejahterakan secara adil dan merata. Salah satu cara pencapaian pertumbuhan ekonomi di desa adalah dengan melakukan pembinaan kelompok-kelompok dalam masyarakat desa. Di desa Bilaporah, Kecamatan Socah, Kabupaten Bangkalan, terdapat perkebunan salak yang memiliki potensi untuk dikembangkan. Ibu-ibu PKK pernah mengolah salak menjadi dodol salak. Namun usaha tersebut berhenti dikarenakan kurangnya motivasi masyarakat, dodol salak kurang awet, dan kemasan yang tidak menarik. Sesuai dengan kebiasaan masyarakat Indonesia yang gemar mengonsumsi makanan ringan, maka dodol salak memiliki peluang untuk dikembangkan. Untuk permasalahan tersebut, solusi yang ditawarkan adalah memfokuskan pada cara memotivasi masyarakat untuk mau melanjutkan usaha mandiri, memberikan pelatihan mengolah dodol yang baik dan benar serta menambahkan natrium benzoate sehingga dodol awet, dan membuat desain label serta kemasan yang menarik. Tahapan pelaksanaan program pengabdian ini adalah tahap penentuan jadwal kegiatan, tahap pelaksanaan, penyuluhan dan pelatihan, monitoring dan keberlanjutan produksi.

Kata Kunci : Dodol Salak; Inovasi; Usaha Mandiri

ABSTRACT

Increased innovation is the main capital to encourage higher, sustainable and prosperous economic growth in a fair and equitable manner. One way to achieve economic growth in the village is by coaching groups in the village community. In Bilaporah village, Socah sub-district, Bangkalan district, there is a salak plantation that has the potential to be developed. PKK women once processed salak into salak lunkhead. However, the effort was stopped due to lack of community motivation, dodok salak less durable, and unattractive packaging. In accordance with the habits of the Indonesian people who like to enjoy snacks, the salak dodol has the opportunity to be developed. For this problem, the solution offered is to focus on how to motivate people to want to continue their independent business, provide training to process lunkhead properly and correctly so that dodol lasts with using natrium benzoate, and create attractive label and packaging designs. The stages of implementing this service program are the stage of determining the activity schedule, the implementation stage, counseling and training, monitoring and production sustainability.

Keywords: *Dodol Salak; Innovation; Independent Business*

PENDAHULUAN

Pandemi Covid-19 mengakibatkan perekonomian di Indonesia mengalami tantangan yang berat, Badan Pusat Statistik mencatat pada bulan maret 2020 populasi masyarakat miskin sebesar 9.78%. Tantangan ekonomi ini dirasakan oleh seluruh masyarakat baik di perkotaan maupun masyarakat yang tinggal di pedesaan. Pembangunan berkelanjutan merupakan aspek yang menjanjikan untuk mengatasi berbagai persoalan yang ada didalam masyarakat.

Pembangunan berkelanjutan tidak hanya menysasar pada masyarakat kota, namun juga menysasar masyarakat desa. Saat ini pembangunan berkelanjutan di desa mengimplementasikan prinsip pembangunan berkelanjutan, diantaranya adalah prinsip pertumbuhan ekonomi secara merata di desa, prinsip ini dapat dilakukan melalui pengembangan usaha ekonomi kreatif (Kementerian Desa, Pembangunan Daerah Tertinggal dan Transmigrasi, 2021).

Desa Bilaporah merupakan salah satu desa yang berada di Bangkalan, Madura yang memiliki potensi pada sektor pertanian buah. Pertanian buah yang dihasilkan oleh desa Bilaporah diantaranya adalah: rambutan, kelengkeng, srikaya dan pisang dengan produktivitas semu tiap jenis tanaman mencapai 0.33 kuintal (Qur'ania, A., 2018).

Hampir setiap rumah di desa Bilaporah memiliki setidaknya taman buah salak, sehingga pada saat musim panen ketersediaan salak di desa

Bilaporah melimpah. Salak produksi desa Bilaporah memiliki rasa yang tidak terlalu manis, sedikit asam dan cenderung astrigent. Namun karena kurangnya minat terhadap salak, mengakibatkan hasil panen melimpah tidak diimbangi dengan tingginya daya beli konsumen. Jangkauan pemasaran petani juga tidak luas, sehingga petani cenderung menjual langsung hasil panennya ke pengepul atau tengkulak sehingga pada saat musim panen raya harga jual salak menjadi anjlok (Kurniawan, 2022).

Buah salak termasuk buah yang mudah rusak dan tidak tahan lama. Kerusakan ditandai dengan ciri: daging buah menjadi lembek serta berwarna kecoklatan, hal ini disebabkan karena setelah salak dipetik buah salak masih meneruskan proses fisiologinya (Kantor Deputy Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi, 2000). Hal ini mengakibatkan salak membusuk karena hanya disimpan dibiarkan saja, sehingga petani mengalami kerugian karena hal ini.

Diperlukan adanya dorongan bagi masyarakat untuk lebih kreatif dan inovatif dalam memanfaatkan buah salak yang melimpah. Inovasi olahan buah salak dimulai dari Ibu-Ibu PKK di desa Bilaporah, mereka melakukan program untuk mengelola tanaman salak dengan cara baru, sehingga dapat bernilai tinggi. Upaya yang dilakukan adalah dengan mengelola salak menjadi dodol. Namun pada tahun 2019 upaya tersebut terhenti karena beberapa

faktor, diantaranya adalah: masyarakat kurang termotivasi untuk menjadi wirausaha, dodol tidak awet dan tahan lama serta kemasan yang tidak menarik.

Mondelez International merupakan salah satu pemimpin dalam bidang industri makanan ringan pada tahun 2020 telah melakukan survei dengan judul “The State of Snacking 2020” hasil survei menyampaikan bahwa kebiasaan, wawasan, dan tren konsumsi makanan ringan di kalangan konsumen di Indonesia. Mereka menemukan pemahaman baru tentang peran makanan ringan atau jajanan bagi masyarakat Indonesia, baik secara fungsional maupun emosional dalam kehidupan sehari-hari masyarakat Indonesia, terutama di masa pandemi Covid-19. Hasil survei juga menemukan pemahaman tentang memilih makanan ringan yang sehat dan bijak dalam mengonsumsi makanan ringan. Survei juga menemukan bahwa pandemiturut mengubah kebiasaan masyarakat dalam mengonsumsi makanan ringan, termasuk:

- a. Pandemi Covid-19 meningkatkan kebutuhan makanan ringan harian.
- b. Lebih tinggi dari rata-rata global, 60% orang Indonesia makan makanan ringan lebih banyak di masa pandemi dibandingkan sebelum pandemi.
- c. Orang Indonesia rata-rata mengonsumsi jajanan 3x per hari, lebih banyak dari rata-rata global, sehingga

kebiasaan makan jajanan ini sangat penting (64%).

- d. Kebiasaan mengonsumsi makanan ringan juga menjadi sarana hiburan yang membangun keakraban keluarga di masa pandemi ini, serta menyebabkan peningkatan perkembangan kreativitas/inovasi dari keluarga untuk membuat makanan ringan sendiri yang sehat dan bermanfaat bagi tubuh.

Pengembangan buah menjadi produk makanan memiliki kesempatan untuk terus dikembangkan, terlebih dengan memahami kebiasaan serta tren makanan ringan yang disukai oleh masyarakat Indonesia, olahan dodol salak akan menjadi kesempatan bagi warga desa Bilaporah. Berdasarkan latar belakang tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat bertujuan untuk mewujudkan masyarakat yang maju dan mandiri.

No	Permasalahan	Tujuan
1	Produksi dodol salak yang terhenti	Memotivasi masyarakat melalui penyuluhan untuk melanjutkan usaha mandiri dari produksi dodol salak.
2	Dodol yang dihasilkan tidak awet	Memberikan pelatihan pembuatan

		<i>dodol yang enak dan awet.</i>
3	Belum memiliki label dan kemasan yang menarik	Mendesain label dan kemasan yang menarik

METODE PENELITIAN

Penelitian dilakukan dengan metode sosial kemasyarakatan, dengan cara mendekati diri kepada masyarakat khususnya Ibu-Ibu PKK dengan memberikan pelatihan yang bermanfaat bagi peningkatan kesejahteraan masyarakat setempat sekaligus mengevaluasi kegiatan yang telah dilakukan.

Kegiatan yang dilakukan berupa sosialisasi dan pelatihan kepada Ibu-Ibu PKK untuk membuat dodol salak yang lebih awet dengan menambahkan natrium benzoat, serta pengemasan dodol yang lebih inovatif dan modern.

Standar luaran dari pengabdian masyarakat adalah kelanjutan usaha dodol salak yang sempat terhenti, keberhasilan pemasaran dodol salak dengan standar yang lebih baik (baik masa simpan dodol, maupun pengemasannya).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah untuk Memotivasi masyarakat melalui penyuluhan untuk melanjutkan usaha mandiri dari produksi dodol salak selain itu juga guna memberikan pelatihan pembuatan dodol yang enak

dan agar dodol buatan PKK Desa Bilaporah lebih awet dan lebih tahan lama, sehingga daya simpan dodol lebih panjang serta mendesain label kemasan yang menarik. Label berfungsi mengidentifikasi produk atau merek, menggambarkan beberapa hal mengenai produk, dan mempromosikan produk tersebut. Kemasan yang menarik akan meningkatkan daya tarik konsumen.

Pelatihan pengolahan buah salak menjadi produk dodol salak yang lebih awet dengan desain kemasan yang menarik dibutuhkan masyarakat Desa Bilaporah untuk meningkatkan nilai ekonomi buah salak, sehingga masyarakat khususnya Ibu-Ibu PKK memiliki pengetahuan dan keterampilan mengenai teknologi pengolahan salak (Triastuti dan Priyanti, 2017).

Inovasi buah salak menjadi peluang bisnis sekaligus memenuhi kebiasaan memakan makanan ringan di kalangan masyarakat Indonesia. Secara umum proses produksi dodol dari buah salak adalah sebagai berikut: (Satuhu, Suyanti dan Sunarmani, 2004):

- a. Mengupas buah salak; dengan membersihkan buah salak dari kulitnya, kebersihan daging buah akan mempengaruhi hasil akhir dari penganan berupa dodol salak.
- b. Mengiris buah salak; dalam langkah ini buah salak yang sudah dibersihkan diiris menjadi kecil-kecil.
- c. Buah salak kemudian dimasukkan kedalam blender dan dihancurkan untuk

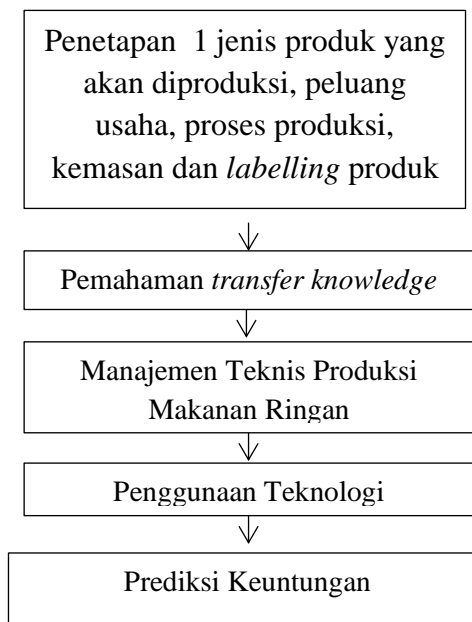
menjadi bubur kemudian diletakkan kedalam wadah yang bersih

- d. Pematangan; bubur salak kemudian diproses dengan cara diolah di atas penggorengan dengan api sedang sambil terus diaduk hingga menjadi dodol. Sebelum dikemas, dodol didinginkan hingga benar-benar dingin.
- e. Pengemasan; dodol dikemas sesuai dengan ukuran plastik yang telah diolesi minyak goreng. Selanjutnya dodol dikemas dalam wadah yang telah diberi label.
- f. Pemasaran; produk dodol siap dipasarkan secara daring maupun luring. Daring dilakukan melalui media Instagram, WA, bisnis atau aplikasi pasar daring, sedangkan pemasaran secara luring dilakukan dengan cara dititipkan pada pusat oleh-oleh.

Kegiatan pengabdian ini sekaligus melakukan transfer ilmu pengetahuan dan teknologi, dimulai dengan penjelasan yang diberikan kepada kelompok petani buah salak, tentang sistem proses, mendengarkan, memahami, mencoba melakukan (praktik), kemudian membuat alur proses pengolahan. Agar setiap proses dapat terlaksana dengan baik, penyampaian seluruh program kepada mitra dilakukan melalui tahapan penjelasan, diskusi tanya jawab, praktik dan evaluasi. Secara umum transfer ilmu dan teknologi untuk

pengembangan usaha makanan ringan berbahan dasar buah salak dapat dilihat pada plot berikut ini:

Melalui proses program yang diterima mitra, diharapkan pemberdayaan yang telah dilakukan dapat diadopsi secara



berkesinambungan. Dengan demikian mitra binaan memiliki kemampuan untuk meningkatkan kualitas usaha dalam produksi.

Hasil dari kegiatan pengabdian ini adalah setelah dilakukannya sosialisasi dan pelatihan pembuatan dodol salak, peran ibu-ibu PKK selaku mitra binaan di Desa Bilaporah menjadi pelopor dan kader bagi masyarakat setempat untuk meningkatkan kesejahteraan mereka melalui inovasi buah salak yang merupakan sumber penghasilan masyarakat setempat dengan meneruskan budidaya tanaman salak yang telah dilakukan sejak dahulu.

Pada pelatihan pembuatan dodol salak, Ibu-Ibu PKK Desa Bilaporah secara umum telah mengetahui langkah dan proses

pembuatan dodol salak. Melalui program sosialisasi dan pelatihan pembuatan dodol salak yang diberikan, Ibu-Ibu PKK Desa Bilaporah dilatih untuk membuat dodol salak yang awet dengan menambahkan natrium benzoat.

Penyimpanan dodol salak pada umumnya bermasa simpan selama lima belas (15) hari, hal ini disebabkan karena dodol tanpa pengawet mengalami *rancidity* (ketengikan), akibat lemak yang telah teroksidasi sehingga menimbulkan bau tengik (Purwaningsih dkk, 2005). Upaya untuk dapat memperpanjang masa simpan dodol salak adalah dengan memberikan natrium benzoat 0.1% selama proses pematangan dodol.

Pada tahap pengemasan, dodol salak dikemas dengan menggunakan plastik dan dimasukkan kedalam kotak untuk kemudian dijual. Kemasan merupakan hal terpenting dalam sebuah produk, produk kemasan yang sederhana akan mengakibatkan produk mengalami ketertinggalan, sehingga diperlukan inovasi kemasan produk (Yuliani dan Widyakanti, 2020). Kemasan dodol salak produksi Ibu-Ibu PKK Desa Bilaporah dikembangkan kemasannya dengan mengubah plastik pada pembungkus dodol menjadi plastik food grade dan mendesain kemasan yang lebih baru.

SIMPULAN

Sosialisasi pengolahan dodol buah salak sebagai salah satu upaya kemandirian warga desa Bilaporah, kabupaten Bangkalan terlaksana

dengan baik. Para peserta yang terdiri dari Ibu-Ibu PKK telah memahami dasar dalam pembuatan dodol dan hanya perlu sedikit tambahan informasi mengenai pembuatan dodol yang dapat tahan lama dengan menambahkan natrium benzoate 0.1%, selain itu dilakukan pula usaha untuk mengenalkan produk dengan pemberian label yang lebih menarik, para peserta sosialisasi merasa senang dengan label yang baru. Mereka mengatakan bahwa label kemasan lebih bagus dan berwarna.

DAFTAR PUSTAKA

- BPS. 2020. Persentase Penduduk Miskin Maret 2020 Naik Menjadi 9,78 Persen. (Online). Diakses dari <https://www.bps.go.id/pressrelease/2020/07/15/1744/persentas-e-penduduk-miskin-maret-2020-naik-menjadi-9-78-persen.html> (16 Januari 2021).
- Heni Purwaningsih, Siti Rahayu, Nur Hidayat, Niniek Kusuma Wardhani. 2005. "Preferensi Konsumen dan Daya Simpan Dodol Salak". Jurnal Agros, Vol. 7, No. 1, Juli 46-51.
- Kantor Deputi Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi. 2000. *Salak (Salacca edulis)*.
- Kementerian Desa, Pembangunan Daerah Tertinggal dan Transmigrasi. 2021. Sosialisasi Permendesa PDPT No 13/20 Tentang Prioritas Penggunaan Dana Desa 2021.

- <https://djpk.kemenkeu.go.id/wp-content/uploads/2020/12/sosialisasi-permendesa-13-2020.pdf>. Online. Diakses (22 Januari 2021).
- Komang Darma Kurniawan. 2022. Pemberdayaan Petani Salak Melalui Agrowisata Terpadu oleh Dinas Pertanian, Pangan dan Perikanan di Desa Sibetan Kecamatan Bebandem Kabupaten Karangasem Provinsi Bali. Thesis. Institut Pemerintahan Dalam Negeri.
- Tim Liputan 6. 2021. Kenali Kebiasaan Ngemil Selama Pandemi, Lewat The State of Snacking. (Online). Diakses dari <https://www.liputan6.com/lifestyle/read/4444114/kenali-kebiasaan-ngemil-selama-pandemi-lewat-the-state-of-snacking-2020> (24 Januari 2021)
- Qur'ania, A. 2018. Analisis Keberlanjutan Kebun Salak Lokal Di Desa Bilaporah Kecamatan Socah Kabupaten Bangkalan Madura. Thesis. Universitas Brawijaya.
- Rahma Yuliani dan Widyakanti. 2020. Peningkatan Penjualan Melalui Inovasi Kemasan dan Label pada UMKM. Jurnal Keuangan Umum dan Akuntansi Terapan, Vol. 2, No. 2, November 71-76.
- Satuhu, Suyanti dan Sunarmani. 2004. *Membuat Aneka Dodol Buah*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- U. Yuyun Triastuti dan Esteria Priyanti. 2017. “Pelatihan Pengolahan Buah Salak untuk Meningkatkan Potensi Salak”. Jurnal Teknologi Busana dan Boga, Vol 5, No. 2 Desember 24-33