

INOVASI PEMANFAATAN BUAH SALAK MENJADI OLAHAN KOPI DI DESA GALENGDOWO WONOSALAM JOMBANG

Aang Fatihul Islam ^{1*}

¹Universitas PGRI Jombang

*Korespondensi : aangfatihulislam.upjb@gmail.com

ABSTRACT

The salak fruit processing innovation training program for the Galengdowo Village community aims to develop the knowledge and skills of the Galengdowo Village community in processing salak fruit so that it has a longer shelf life and a higher selling price. The method used in this community empowerment is through salak fruit processing training activities through mentoring and presentation of materials on marketing strategies that will be used later. Salak fruit processing training produces coffee products made from salak seeds. These processed products are an innovation of the Galengdowo Village community in processing salak fruit which has high value. Before the training was carried out, most of the community before processing salak fruit into several products was still very low, namely 26.1%. However, after receiving salak fruit processing training, the percentage of participants' answers regarding skills in processing salak fruit increased significantly to 85%.

Keywords: training, innovation, utilization, snake fruit, coffee

ABSTRAK

Program pelatihan inovasi pengolahan buah salak kepada masyarakat Desa Galengdowo bertujuan untuk mengembangkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat Desa Galengdowo dalam mengolah buah salak agar mempunyai masa simpan lebih lama dan harga jual bernilai lebih tinggi. Metode yang digunakan dalam pemberdayaan masyarakat ini adalah melalui kegiatan pelatihan pengolahan buah salak melalui pendampingan serta pemaparan materi mengenai strategi marketing yang digunakan nantinya. Pelatihan pengolahan buah salak menghasilkan produk kopi terbuat dari biji salak. Produk olahan tersebut sebagai inovasi masyarakat Desa Galengdowo dalam mengolah buah salak yang bernilai tinggi. Sebelum dilaksanakan pelatihan sebagian besar masyarakat sebelum mengolah buah salak menjadi beberapa produk masih tergolong sangat rendah yaitu sebesar 26,1%. Namun setelah mendapatkan pelatihan pengolahan buah salak, persentase jawaban peserta mengenai keterampilan dalam pengolahan buah salak mengalami peningkatan yang signifikan menjadi 85 %.

Kata Kunci: pelatihan, inovasi, pemanfaatan, buah salak, kopi

Date of Submission :

Date of Acceptance :

Date of Publish :

PENDAHULUAN

Galengdowo adalah sebuah desa yang berada di wilayah kecamatan Wonosalam, kabupaten Jombang yang mempunyai potensi sumber daya alam yang melimpah. Selain wonosalam terkenal dengan tempat wisata yang indah dan buah durian yang khas, Kecamatan Wonosalam tepatnya di Desa Galengdowo ini juga mempunyai sumber daya alam pertanian yang berupa buah salak yang berkualitas.

Salak merupakan tanaman buah tropis asli Indonesia yang dapat dijumpai di seluruh wilayah Nusantara (Haryanto & Priyatno, 2018). Varietas tanaman buah salak sangat beragam, karena pengaruh lokasi penanaman. Salah satu variasi buah salak yang dibudidayakan oleh masyarakat salah satunya Kelompok Wanita Tani (KWT) di desa Galengdowo Wonosalam sebesar 30 hektare kebun salak milik warga berjenis salak pondoh. Tanaman buah salak yang terdapat di desa Galengdowo dapat tumbuh pada daerah yang berada di ketinggian 482 meter di atas permukaan laut. Suhu yang berada pada kisaran 25-28 derajat celcius menjadikan siang hari terasa sejuk. Tingkat kesuburan tanahnya tinggi, dengan didukung kondisi geologi desa yang sebagian besar berkontur tanah alluvial hitam yang kaya dengan humus.



Gambar 1. Kondisi Kebun Salak Desa Galengdowo

Tanaman salak cocok tumbuh di tanah basah, namun tidak tahan genangan air, serta memerlukan tanah gembur yang banyak mengandung bahan organik. Kondisi tanah yang sangat subur dengan pH yang tepat, menjadi syarat tumbuh salak pondoh yang berkualitas tinggi. Salak Galengdowo dapat dikatakan sangat produktif, karena sebagian besar para petani mengaku dapat memanen buah salak lebih dari empat kali dalam sebulan dengan hasil yang mencapai kurang lebih 10 ton setiap panen (Endon, 2019).

Ciri-ciri salak pondoh galengdowo ini mempunyai karakteristik bagian atas kerucut dan cembung dengan ukuran yang lebih besar dari buah salak pada umumnya. Daging buahnya tebal berwarna putih agak kekuningan dengan bentuk biji normal seperti salak pada umumnya. Warna kulit berwarna coklat kurma dengan sedikit kekuningan, kulitnya mengkilap.

Petani buah salak di desa Galengdowo Wonosalam umumnya menjual buah salak dalam bentuk buah segar karena Kelompok Wanita Tani (KWT) belum memiliki teknologi untuk mengolah buah salak menjadi berbagai produk makanan atau serbuk minuman yang mempunyai masa simpan yang lebih lama. Seperti buah-buahan dan sayuran pada umumnya, buah salak juga melakukan proses metabolisme yang menyebabkan perubahan kualitas, penampilan, dan kondisi buah. Perubahan tersebut disebabkan oleh penguapan air.



Gambar 2. Permasalahan Banyak Buah Salak Yang Busuk

Mendekati panen raya buah salak yang melimpah, harga jual salak tidak mengalami kenaikan, namun malah sebaliknya turun karena keterbatasan para tengkulak sehingga apabila tidak segera dijual dikhawatirkan akan membusuk. Banyaknya buah salak yang dipanen tidak seimbang dengan banyaknya tengkulak. Buah salak pondoh desa Galengdowo ini dijual dengan harga kisaran Rp 5.000-, sampai Rp 7.000-./kg. Meskipun tidak sampai rugi, harga jual buah salak tidak sebanding dengan jerih payah para petani.

Permasalahan yang dihadapi oleh para petani buah salak di desa Galengdowo selain harga buah salak yang relatif rendah adalah kurangnya keterampilan dan pengetahuan dalam mengelola buah salak menjadi produk yang mempunyai masa simpan lebih lama dan bernilai lebih tinggi harga jualnya. Menurut Prasetyaningsih dkk (2019) permasalahan ini juga dialami oleh petani salak di Dusun Sorowangsan Desa Girikerto Kecamatan Turi Kabupaten Sleman bahwa harga salak pada saat panen melimpah kurang menguntungkan dan produk mudah busuk. Terbatasnya pengetahuan manajemen usaha dan penjualan atau pemasaran salak yang

masih terbatas di lingkungan sekitar, perlu peningkatan kapasitas supaya masyarakat petani salak menjadi lebih sejahtera.

Buah salak mempunyai masa simpan yang pendek yakni kisaran 6-7 hari (Apriliyanti, 2022). Oleh karena itu, memerlukan penanganan yang baik supaya tidak mengakibatkan kerugian yang besar pada petani salak. Penanganan ini yakni berupa Pengolahan buah salak menjadi makanan, minuman yang memiliki masa simpan yang lama. Pengolahan buah salak dapat dijadikan bahan baku dalam usaha pengolahan teh, kopi, coklat salak dan sebagainya.

Berdasarkan permasalahan yang ada pada masyarakat desa Galengdowo, maka prioritas permasalahan yang harus diselesaikan adalah dengan meningkatkan nilai ekonomi buah salak dan peningkatan keterampilan dalam pengelolaan bahan baku salak setelah panen. Tujuan dari kegiatan pemberdayaan kelompok wanita tani desa Galengdowo ini merupakan salah satu solusi dari permasalahan yang ada, yaitu: 1) Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kelompok wanita tani buah salak desa Galengdowo dalam mengelola buah salak menjadi 3 produk olahan yang sehat, aman dan bergizi yaitu the kulit salak anti diabetes (Tehkul), kopi biji salak (Kobisa), serta coklat salak (*sallaca chocoril*). 2) Meningkatkan nilai harga jual buah salak yang tinggi dipasaran sehingga dapat bersaing.

METODE

Metode yang digunakan dalam Kegiatan pengabdian ini adalah pendekatan andragogi. Menurut (Suadnya, 2020) pendekatan andragogi merupakan pendekatan orang dewasa dengan prinsip action learning agar proses pembelajaran dapat terlaksana dengan baik. Kegiatan yang dilakukan dalam pengabdian ini adalah ceramah dan pendampingan dalam pemanfaatan buah salak menjadi olahan kopi, teh dan coklat salak, kegiatan ini berfokus pada pengelolaan buah salak dapat peningkatan harga jual salak (Hanasiah, 2017). Metode yang digunakan dalam pemberdayaan masyarakat ini adalah melalui kegiatan pelatihan pengolahan buah salak melalui pendampingan serta pemaparan materi mengenai strategi marketing yang digunakan nantinya. Pelaksanaan kegiatan pemberdayaan ini sebagai solusi dari masalah yang ada yakni banyaknya stok salak namun kurangnya strategi dalam pemasarannya. Adapun tahapan pelaksanaan kegiatan sebagai berikut.

1. Koordinasi awal dan izin kepada perangkat desa Galengdowo

Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan untuk membahas tentang segala informasi yang berkaitan dengan perkembangan petani salak pondoh di desa Galengdowo yang merupakan potensi unggulan di Desa Galengdowo. Koordinasi ini dilakukan dengan tujuan agar

mempermudah mahasiswa dalam menyusun rencana pelaksanaan kegiatan pengabdian tersebut.

2. Mempersiapkan alat dan bahan

Proses kegiatan selanjutnya adalah mempersiapkan alat dan bahan yang digunakan dalam proses pembuatan buah salak menjadi olahan kopi, teh dan cokelat salak khas desa Galengdowo. pembuatan produk olahan salak pondoh khas Galengdowo.

3. Pelatihan inovasi produk olahan salak pondoh Desa Galengdowo

Kegiatan ini berupa pelatihan pembuatan inovasi produk olahan salak dengan memanfaatkan setiap bagian buah salak seperti : daging salak akan diolah menjadi coklat salak dengan nama produk “*KOBISA*” (Kopi Biji Salak). Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan di Balai Desa Galengdowo, Wonosalam, dengan harapan dapat meningkatkan omset penjualan buah salak pondoh khas Desa Galengdowo yang telah di inovasi menjadi kopi biji salak/kobisa.

4. Evaluasi

Setelah dilaksanakan kegiatan pelatihan dalam pembuatan inovasi produk olahan buah salak, dilakukan evaluasi kegiatan untuk memperbaiki dan mengevaluasi baik dari olahan produk maupun dan respon dari masyarakat. Peserta diberikan angket untuk mengetahui respon terhadap kegiatan pelatihan pengolahan buah salak.

Hasil

1. Mempersiapkan alat dan bahan

Sebelum pelaksanaan kegiatan pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pengolahan buah salak, langkah yang harus dipersiapkan yaitu alat dan bahan yang digunakan dalam pengolahan produk salak. Olahan buah salak yang kedua yaitu kopi biji salak (*KOBISA*) yang terbuat dari biji buah salak. Bahan utama yang dibutuhkan untuk mengolah kopi biji salak yaitu biji buah salak. Adapun alat yang digunakan dalam proses pengolahan yaitu wajan, spatula, kompor, tumbukan, oven, saringan. piring/ baskom, pouch/ kemasan. Cara pengolahan biji salak menjadi kopi biji salak yaitu dengan menyiapkan biji salak terlebih dahulu. Kemudian cuci dan potong biji salak menjadi kecil-kecil. Keringkan biji salak dibawah sinar matahari sekitar kurang lebih 1 minggu atau apabila menggunakan oven panggang dengan suhu 250°C dengan durasi waktu kurang lebih 50 menit hingga biji berwarna kecoklatan. Tumbuk biji salak hingga menjadi bubuk yang lembut. Selanjutnya saring tumbukan bubuk kopi untuk memisahkan bubuk halus

dengan yang kasar. Untuk bubuk yang sudah halus dimasukkan kedalam pouch dan timbang berat bubuk kopi salak. Kopi biji salak siap dipasarkan.



Gambar 5. Olahan Kopi Biji Salak

2. Pelatihan inovasi produk olahan salak pondoh Desa Galengdowo

Kegiatan pelatihan pembuatan inovasi produk olahan salak dan strategi pemasarannya berjalan dengan baik. Peserta dalam kegiatan pelatihan pembuatan inovasi produk olahan salak sangat antusias. Sehingga materi yang disampaikan oleh narasumber tersampaikan dengan baik dan dapat dipahami oleh peserta pelatihan dengan baik.



Gambar 7. Pelatihan inovasi produk olahan salak pondoh

Kegiatan pelatihan ini dapat menjadikan masyarakat desa Galengdowo yang mandiri dan unggul dalam inovasi pengolahan buah salak. Selain itu juga dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat desa Galengdowo dalam mengolah buah salak, sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat desa Galengdowo.

Disamping pemberian pelatihan pengolahan buah salak dalam pemberdayaan masyarakat desa Galengdowo, para peserta diukur tingkat pengetahuan dan keterampilannya. Tingkat pengetahuan diperoleh melalui pengisian kuisioner melalui *googleform* yang terdiri dari 17 pertanyaan mengenai pengolahan dan manfaat buah salak pada saat sebelum (pre-test) dan sesudah (post-test) pelatihan.

Adapun tingkat keterampilan peserta diperoleh melalui pengisian kuisioner melalui *googleform* yang terdiri dari 7 pertanyaan mengenai pengolahan buah salak pada saat sebelum (pre-test) dan sesudah (post-test) pelatihan. Berikut ini tabel tingkat pengetahuan peserta sebelum dan setelah pelatihan pengolahan buah salak.

Tabel 1. Tingkat Keterampilan Peserta Sebelum dan Setelah Pelatihan

Pertanyaan	Pre-Test		Post-Test	
	Iya (%)	Tidak (%)	Iya (n)	Tidak (n)
Saya dapat mengolah buah salak menjadi produk olahan bernilai tinggi	26,1	73,9	95,7	4,3
Saya dapat mengolah biji salak kopi biji salak	26,1	73,9	95,7	4,3
Saya dapat menjadikan buah salak lebih tahan lama dengan cara mengolah buah sala menjadi olahan produk	39,1	60,9	87	13
Selain menjual buah salak secara langsung, saya mengolah terlebih dahulu sebelum menjual kepada konsumen	26,1	73,9	95,7	4,3
Saya dapat meningkatkan nilai jual yang tinggi pada buah salak melalui pengolahan buah salak menjadi beberapa olahan	26,1	73,9	21	2

Sebelum dilaksanakan kegiatan pelatihan pengolahan buah salak dapat dilihat pada tabel diatas bahwa keterampilan masyarakat dalam mengolah buah salak menjadi beberapa produk agar meningkatkan nilai jual buah salak yang tinggi masih tergolong sangat rendah yaitu sebesar 26,1%. Artinya masih sedikit masyarakat yang mengolah buah salak menjadi beberapa produk. Namun setelah mendapatkan pelatihan pengolahan buah salak, persentase jawaban peserta mengalami peningkatan yang

signifikan dari 26,1% menjadi 85 % dalam keterampilan pengolahan buah salak menjadi beberapa produk agar meningkatkan nilai jual yang tinggi pada buah salak.



Gambar 8. Pengolahan produk

3. Evaluasi

Setelah dilaksanakan kegiatan pelatihan dalam pembuatan inovasi produk olahan buah salak, dilakukan evaluasi kegiatan untuk memperbaiki dan mengevaluasi baik dari olahan produk maupun dan respon dari masyarakat. Kegiatan evaluasi ini berupa pemberian angket respon kepuasan dalam mengikuti kegiatan pelatihan. Berdasarkan angket yang diberikan ke peserta setelah selesai kegiatan pelatihan, menunjukkan bahwa para peserta menyatakan kegiatan pelatihan pengolahan buah salak ini sangat menarik sebesar 60,9% dan menarik sebesar 45 %. Para peserta juga menyatakan bahwa pelatihan pengolahan buah salak ini sangat bermanfaat sebesar 70 % dan bermanfaat sebesar 34,8%. Sebanyak 21 peserta atau 91,3% akan melanjutkan dalam mengolah buah salak ini. Dimana yang hanya mengolah untuk kalangan pribadi sebesar 17,4%, mengolah dan menjual hasil olahan sebesar 47,8% serta menerapkan dalam rumah tangga sebesar 40 %

Tabel 3. Hasil Angket Respon Peserta Pelatihan Pengolahan Buah Salak

No	Pertanyaan	Pilihan Jawaban	n (%)
1.	Apakah pelatihan ini menarik bagi Anda?	Sangat Menarik	14 (60,9)
		Menarik	9 (39,1)
		Kurang Menarik	-
2.	Apakah pelatihan ini bermanfaat bagi Anda?	Sangat Bermanfaat	15 (65,2)
		Bermanfaat	8 (34,8)
		Kurang Bermanfaat	-
3.	Apakah Anda akan melanjutkan dalam pengolahan buah salak ini?	Ya	21 (91,3)
		Tidak	2 (8,7)
4.	Jenis perencanaan apa yang akan Anda lakukan kedepannya?	Hanya mengolah buah salak menjadi coklat salak, teh	4 (17,4)

		salak, kopi salak untuk kalangan pribadi	
		Mengolah dan menjual hasil olahan buah salak	11 (47,8)
		Menerapkan dalam rumah tangga	8 (34,8)

Pembahasan

Kegiatan pemberdayaan masyarakat melalui inovasi pemanfaatan buah salak menjadi olahan kopi, teh dan cokelat salak khas desa Galengdowo dan strategi dalam pemasaran olahan produk dilaksanakan pada tanggal 17 Mei 2025. Menurut Westim (2020) kegiatan pemberdayaan masyarakat dapat meningkatkan Pendapatan, hasil tanggapan peserta dimana kegiatan pelatihan ini dapat meningkatkan pendapatan. Para petani dalam kegiatan pengabdian masyarakat sangat antusias dan senang saat melakukan FGD, serta kegiatan ini berjalan dengan lancar dan tanpa kendala apapun. Ketika peneliti menanyakan tentang pengolahan buah salak, tidak pernah melakukan inovasi dan tidak terpikirkan untuk mengolah salak menjadi sebuah produk (Aminah,2022). Kegiatan pemberdayaan msyarakat ini bertempat di Balai Desa Galengdowo, kecamatan Wonosalam, Kabupaten Jombang yang diikuti oleh 23 orang peserta yang terdiri dari 15 orang dari petani salak, 3 orang dari karang taruna dan 5 orang dari Komunitas Wanita Tani (KWT).

Kesimpulan

Berdasarkan kegiatan pelatihan yang telah dilakukan, dapat ditarik sebuah kesimpulan bahwa :

1. Pelatihan ini memberikan pengetahuan dan keterampilan yang baru terhadap peseta dimana buah salak ini mengandung banyak sekali manfaat bagi kesehatan tubuh sehingga dapat diolah secara maksimal baik dari segi biji salak yang selama ini sering dibuang.
2. Terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan para peserta setelah diberikan kegiatan pelatihan mengenai pengolahan buah salak

Saran

Para peserta berharap, kedepannya pelatihan ini bisa terus berlanjut dan tentunya diperlukan teknologi tepat guna untuk mengolah buah salak sehingga mampu berproduksi salam skala besar dalam meningkatkan nilai jual yang tinggi pada buah salak. Selain itu juga terus memotivasi agar dapat menjual inovasi produk buah salak dengan memanfaatkan media

sosial yang berupa Instagram sebagai digital marketing untuk menjangkau customer luar desa Galengdowo.

RUJUKAN

- Aminah, S., & RMI, S. H. (2022). Pengorganisasian Petani Salak Dalam Meningkatkan Perekonomian Melalui Inovasi Olahan Buah Salak Di Dusun Jaddih Tengah II Bangkalan. *Journal of Islamic Community Development*, 2(1), 70-81.
- Apriliyanti, E. D. (2022). Aplikasi Pelapisan Kitosan Untuk Meningkatkan Umur Simpan Salak (Salacca Zalacca). Universitas Jember.
- Endon. (2019). Si Manis Jumbo Salak Galengdowo. Jombang
- Garmi. (2024). Pengolahan Buah Salak. Jombang. 30 mins
- Hanasiah, N. (2017). Inovasi Pengolahan Buah Salak Sebagai Produk Kuliner dan Oleh-Oleh Khas di Desa Wisata Sibetan (pp. 220–228).
- Haryanto, & Priyatno, E. (2018). Potensi Buah Salak Sebagai Suplemen Obat dan Pangan (1st ed.). Muhammadiyah University Press.
- Marsuan. (2024). Inovasi Pengolahan Buah Salak Galengdowo. Jombang. 30 mins
- Prasetyaningsih, I., Murtini, U., & Hediono, B. P. (2019). Penguatan Organisasi Dan Proses Suadnya, I. W., Hadi, A. P., & Miharja, D. L. M. (2020). Penguatan Kelembagaan Kelompok Tani melalui pelatihan pengelolaan administrasi dalam mendukung pencapaian kegiatan ekonomi di Desa Gumantar Kabupaten Lombok Utara. *Jurnal Pepadu*, 1(3), 328-335.
- Pengurusan P-IRT Kelompok Usaha Salak Desa Girikerto Sleman. 2(2), 49–54.
- Sumiarti. (2024). Pemanfaatan Buah Salak Oleh Tengkulak. Jombang. 30 mins
- Westim Ratang, S. E., & Tebay, V (2020). PELATIHAN MANAJEMEN USAHA, KEWIRAUSAHAAN DAN INOVASI BUAH SALAK PADA KELOMPOK TANI WADIO KOTA NABIRE.

