

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI INOVASI PRODUK TEH KULIT SALAK DENGAN PENDEKATAN *ASSET-BASED COMMUNITY DEVELOPMENT* DI DESA KALIURIP

Ayu Rahma Khoerunisa, Dimas Ridwan Maulid, Tsani Aristi, Desi Rahmawati, Diaz Farah Lutfi Fiyayani, Salsabilah Nur Azizah, Rizka Ayu Okty Odilien, Inten Mustika Kusumaningtias

UIN Prof. K. H. Saifuddin Zuhri Purwokerto, Banyumas – Indonesia
kknkel43banjarnegara@ gmail. com

ABSTRAK

Desa Kaliurip, Kecamatan Madukara, Kabupaten Banjarnegara, dikenal dengan komoditas unggulan salak, terutama varietas salak pondoh. Meskipun buahnya dimanfaatkan secara luas, kulit salak sering dibuang sebagai limbah, padahal mengandung senyawa bioaktif seperti flavonoid, saponin, fenol, tannin, alkaloid, asam klorogenat, dan asam ferulat yang berperan dalam menurunkan kadar gula darah, menjaga kesehatan pankreas, mengatasi sembelit, dan meningkatkan daya tahan tubuh. Kegiatan pengabdian masyarakat ini menggunakan pendekatan *Asset-Based Community Development* (ABCD) yang menekankan penguatan aset lokal dan menjadikan masyarakat sebagai subjek pembangunan. Tujuannya adalah memberdayakan masyarakat Desa Kaliurip melalui pengolahan limbah kulit salak menjadi produk bernilai ekonomis berupa teh herbal kulit salak. Pelatihan dilaksanakan di Dusun Sabrang Wetan pada 19 Agustus 2025, diikuti 25 peserta, mayoritas ibu rumah tangga, dengan pendampingan mahasiswa KKN. Kegiatan meliputi pengenalan manfaat kulit salak, praktik pembuatan teh, pengemasan, dan penyeduhan. Dalam waktu ± 2 jam, peserta berhasil memproduksi 42 kemasan teh kulit salak menggunakan metode pengeringan alami dan penghalusan dengan blender rumah tangga. Evaluasi menunjukkan 90% peserta merasa pelatihan bermanfaat dan tertarik mengembangkan produk sebagai usaha rumah tangga. Hasil kegiatan ini menunjukkan bahwa inovasi berbasis potensi lokal dapat membuka peluang usaha baru, memperkuat branding desa, meningkatkan keterampilan masyarakat, dan mendorong keberlanjutan ekonomi lokal. Teh kulit salak menjadi alternatif produk ramah lingkungan yang berdaya guna untuk kesehatan, sekaligus mengurangi limbah pertanian.

Kata kunci : *Salak pondoh, kulit salak, pemberdayaan masyarakat.*

ABSTRACT

Kaliurip Village, Madukara District, Banjarnegara Regency, is known for its superior salak commodities, especially the salak pondoh variety. Although the fruit is widely used, salak peel is often disposed of as waste, even though it

contains bioactive compounds such as flavonoids, saponins, phenols, tannins, alkaloids, chlorogenic acid, and ferulic acid which play a role in lowering blood sugar levels, maintaining pancreatic health, overcoming constipation, and increasing immunity. This community service activity uses the Asset-Based Community Development (ABCD) approach which emphasizes strengthening local assets and making the community the subject of development. The goal is to empower the people of Kaliurip Village through the processing of salak bark waste into economically valuable products in the form of salak bark herbal tea. The training was held in Sabrang Wetan Hamlet on August 19, 2025, attended by 25 participants, the majority of whom were housewives, with the assistance of KKN students. Activities include introduction to the benefits of salak peel, tea making practices, packaging, and brewing. Within ± 2 hours, participants managed to produce 42 packets of salak skin tea using natural drying and smoothing methods with household blenders. The evaluation showed that 90% of participants felt that the training was useful and were interested in developing products as a household business. The results of this activity show that local potential-based innovations can open up new business opportunities, strengthen village branding, improve community skills, and encourage local economic sustainability. Salak skin tea is an environmentally friendly alternative product that is useful for health, while reducing agricultural waste.

Keyword : Salak pondoh, salak skin, community empowerment

Pendahuluan

Kabupaten Banjarnegara merupakan salah satu wilayah administratif di Provinsi Jawa Tengah yang dikenal dengan bentang alamnya yang didominasi oleh dataran tinggi. Kondisi geografis ini memberikan ciri khas tersendiri terhadap iklim dan lingkungan setempat, seperti suhu yang relatif sejuk dan kelembapan yang mendukung pertumbuhan tanaman. Tanah yang subur serta curah hujan yang cukup menjadikan Banjarnegara sebagai daerah yang sangat potensial untuk pengembangan sektor pertanian. Dengan kondisi alam yang mendukung, Banjarnegara menghasilkan beragam komoditas pertanian, khususnya dari sektor hortikultura. Buah-buahan seperti salak, jeruk, dan pisang; sayuran seperti cabai, tomat, dan kol; serta tanaman perkebunan seperti kopi dan teh, tumbuh subur di wilayah ini. Keanekaragaman hasil pertanian tersebut tidak hanya memenuhi kebutuhan lokal, tetapi juga menjadi komoditas unggulan yang dipasarkan ke luar daerah. Sektor pertanian menjadi tulang punggung perekonomian masyarakat Banjarnegara (Darmawan & Nasir, 2024). Sebagian besar penduduknya menggantungkan hidup dari aktivitas bertani, baik sebagai petani pemilik lahan maupun buruh tani. Pertanian tidak hanya menjadi sumber pendapatan, tetapi juga membentuk budaya dan pola kehidupan masyarakat setempat. Salah satu desa yang menonjol dalam sektor pertanian adalah Desa Kaliurip.

Desa kaliurip yang terletak di Kecamatan Madukara, Kabupaten Banjarnegara ini memiliki komoditas pertanian berupa salak. Salak dikenal sebagai salah satu buah asli

Indonesia yang kini telah tersebar luas di berbagai daerah di tanah air. Salak (*Salacca zalacca*) adalah buah tropis

yang berasal dari Indonesia dan telah tersebar luas ke berbagai daerah. Buah ini memiliki bentuk yang bervariasi dari bulat hingga kerucut dengan kulit berwarna coklat kehitaman, bersisik, dan dilapisi duri halus. Daging buahnya berwarna putih kekuningan, bertekstur renyah, dan memiliki rasa yang dominan manis dengan sedikit sepat, tergantung varietas dan tingkat kematangan. Di antara berbagai varietas salak, salak pondoh adalah yang paling populer. Varietas ini dikenal karena rasanya yang manis meskipun dipanen muda, serta aromanya yang khas. Permintaan pasar yang tinggi menjadikan salak pondoh sebagai komoditas unggulan yang menguntungkan bagi petani (Nuraeni et al., 2022). Kecamatan Madukara mencatatkan volume produksi salak tertinggi di Kabupaten Banjarnegara, dengan total mencapai sekitar 135.958,2 ton per tahun (Wisata Banjarnegara, 2022). Angka ini menunjukkan betapa pentingnya sektor pertanian salak bagi perekonomian lokal. Desa Kaliurip, sebagai bagian dari Madukara dengan produksi salak yang melimpah, turut berkontribusi besar dalam pencapaian tersebut. Budidaya salak pondoh di Kaliurip tidak hanya menjadi sumber pendapatan utama bagi masyarakat, tetapi juga membuka peluang usaha pascapanen seperti pengemasan, pengolahan, dan pemasaran.

Buah salak yang memiliki masa simpan yang relatif singkat, sehingga perlu penanganan dan pengolahan yang tepat agar petani tidak mengalami kerugian. Salah satu solusi efektif adalah mengolah (Lutfiah et al., 2022). Di Desa Kaliurip sudah ada pengolahan daging buah salak, seperti dodol salak, manisan salak, dan kripik salak yang dikelola oleh Kelompok Wanita Tani (KWT) Desa Kaliurip. Namun, belum ada pengolahan terkait dengan kulit salak. Banyak penelitian bahwa kulit salak ini memiliki kandungan antioksidan yang signifikan. Berdasarkan hasil analisis fitokimia, kulit salak mengandung senyawa aktif seperti flavonoid, tannin, dan sejumlah kecil alkaloid. Flavonoid yang terdapat dalam ekstrak kulit salak diketahui dapat membantu menurunkan kadar gula darah. Ekstrak etanol dari kulit salak juga mengandung berbagai metabolit sekunder, termasuk alkaloid, polifenol, flavonoid, ambien, kuinon, serta senyawa monoterpen dan seskuiterpen. Aktivitas antioksidan dari ekstrak tersebut menunjukkan nilai IC50 sebesar $229,27 \pm 6,35 \mu\text{g/mL}$, yang menandakan potensi tinggi sebagai bahan minuman fungsional yang bermanfaat bagi kesehatan (Ghofur et al., 2020). Selain itu, pemanfaatan kulit salak sebagai produk pangan bernilai tambah juga menjadi langkah strategis dalam mengurangi limbah dan meningkatkan nilai ekonomi.

Dalam rangka meningkatkan nilai tambah komoditas lokal dan mengurangi limbah pertanian, kegiatan pemberdayaan masyarakat di Desa Kaliurip, Kecamatan Madukara, Banjarnegara, dilaksanakan melalui pengolahan kulit salak menjadi teh herbal. Program ini melibatkan mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) yang berperan aktif dalam merancang, mendampingi, dan mengedukasi warga terkait proses produksi teh kulit salak. Kegiatan ini dilatarbelakangi oleh tingginya produksi salak pondoh di wilayah tersebut, yang menghasilkan limbah kulit dalam jumlah besar namun belum dimanfaatkan secara optimal. Melalui pelatihan teknis dan sosialisasi, mahasiswa KKN membekali masyarakat dengan pengetahuan tentang pengeringan, penghalusan, pengemasan, hingga penyeduhan produk secara higienis dan bernilai jual. Inisiatif ini

tidak hanya mendorong pengembangan usaha berbasis sumber daya lokal, tetapi juga memperkuat kesadaran lingkungan dan potensi ekonomi desa secara berkelanjutan

Metode Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian masyarakat ini menggunakan pendekatan *Asset-Based Community Development* (ABCD) yang berfokus pada penggalian dan penguatan aset lokal sebagai modal utama pembangunan (Najamudin & Al Fajar, 2024). Pendekatan ini menempatkan masyarakat sebagai subjek, bukan sekadar objek, sehingga mereka berperan aktif dalam pengelolaan potensi yang dimiliki.

Pelaksanaan metode ini dirancang untuk mengoptimalkan potensi Desa Kaliurip, khususnya komoditas unggulannya yaitu salak pondoh. Selama ini, salah satu bagian salak yang memiliki banyak manfaat namun belum dimanfaatkan secara optimal adalah kulit salak yang umumnya dibuang sebagai limbah. Melalui pelatihan ini, masyarakat diharapkan mampu mengolah limbah kulit salak menjadi produk bernilai ekonomis dan ramah lingkungan, yaitu teh herbal kulit salak, sehingga dapat membuka peluang usaha baru, memperkuat branding Desa Kaliurip, dan menciptakan keberlanjutan ekonomi lokal.

Pelaksanaan metode ABCD dalam pemberdayaan masyarakat melalui inovasi produk teh kulit salak dengan pendekatan *Asset-Based Community Development* di Desa Kaliurip dilakukan melalui lima tahapan utama, yaitu *discovery*, *dream*, *design*, *define*, dan *destiny*.

1. *Discovery* (Menemukan)

Tim KKN melakukan identifikasi aset melalui wawancara dan observasi dengan warga dan perangkat Desa Kaliurip. Memetakan kelompok masyarakat yang berpotensi dilibatkan, seperti warga desa dan petani salak. Dari proses ini ditemukan potensi berupa ketersediaan kulit salak yang melimpah, keterampilan dasar pengolahan bahan pangan, dukungan sosial dari kelompok masyarakat, serta pemerintah desa untuk mendukung pengembangan produk berbasis limbah salak.

2. *Dream* (Impian)

Hasil diskusi bersama warga dan perangkat Desa Kaliurip menunjukkan harapan agar limbah kulit salak dapat dimanfaatkan menjadi produk inovatif yang bernilai jual. Impian yang muncul antara lain menciptakan produk teh herbal dari kulit salak yang higienis, menarik, dan memiliki daya saing pasar, sekaligus memperkuat branding Desa Kaliurip sebagai sentra olahan salak. Warga berharap kegiatan ini dapat membuka peluang usaha berkelanjutan dan menambah penghasilan keluarga.

3. *Design* (Merancang)

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini dirancang dengan pendekatan *Asset-Based Community Development* (ABCD) yang memanfaatkan potensi lokal Desa Kaliurip, yaitu kulit salak, sebagai bahan utama inovasi produk teh herbal. Rancangan kegiatan difokuskan pada pelatihan pembuatan teh kulit salak secara praktis dan aplikatif, mulai dari materi terkait manfaat kulit salak, penyiapan alat dan bahan, pengeringan, penghalusan, pengemasan, hingga penyeduhan. Dengan melibatkan warga dan Tim KKN.

4. *Define* (Menentukan)

Pelatihan dilaksanakan di Dusun Sabrang Wetan dengan metode praktik langsung dengan dua varian rasa yaitu original kulit salak dan kayu manis. Peserta mengikuti proses mulai dari penyiapan bahan dan alat, pencucian kulit salak, pengeringan, penghalusan menjadi serbuk, pengemasan produk, hingga penyeduhan teh. Seluruh peserta akan mempraktikkan.

5. *Destiny* (Lakukan)

Setelah pelatihan, masyarakat diarahkan untuk masing-masing individu mempraktikkan dan mengembangkan produk ini. Tim KKN memberikan panduan sederhana agar produksi dapat berlanjut. Diharapkan kegiatan ini menjadi langkah awal lahirnya usaha berbasis olahan limbah kulit salak yang berkelanjutan di Desa Kaliurip.

Hasil

Pelaksanaan program pelatihan pembuatan teh kulit salak di Dusun Sabrang Wetan, Desa Kaliurip, dilaksanakan pada Selasa, 19 Agustus 2025 dan diikuti oleh 25 peserta yang mayoritas berasal dari kelompok ibu-ibu rumah tangga. Kegiatan berlangsung di Pendopo Ibu Muji Dusun Sabrang Wetan dengan pendampingan penuh oleh mahasiswa KKN. Pelatihan dilakukan melalui beberapa tahapan yang dirancang agar peserta tidak hanya memahami konsep tetapi juga mempraktikkan langsung proses pembuatan teh kulit salak. antara lain:

1. Tahap pertama (pengenalan manfaat kulit salak)

Kulit buah salak, yang selama ini sering dianggap sebagai limbah dan dibuang begitu saja, ternyata menyimpan potensi luar biasa. Di dalamnya terkandung berbagai zat gizi seperti protein, karbohidrat, air, serta kadar lemak yang rendah. Lebih dari itu, kulit salak juga mengandung senyawa kimia aktif yang memiliki manfaat sebagai antibakteri dan antioksidan. Senyawa-senyawa tersebut meliputi flavonoid, saponin, fenol, tannin, alkaloid, asam klorogenat, asam ferulat, dan asam protokatekuat.

a. Flavonoid

Merupakan senyawa turunan polifenol yang banyak ditemukan dalam tanaman dan makanan. Flavonoid memiliki berbagai manfaat biologis seperti antivirus, antiinflamasi, pelindung jantung, antidiabetes, antikanker, anti-penuaan, dan sebagai antioksidan kuat.

b. Saponin

Senyawa fitokimia yang dikenal karena kemampuannya membentuk busa dan memiliki struktur aglikon polisiklik yang terikat dengan gula. Saponin memiliki aktivitas biologis seperti antibakteri, antivirus, antikanker, penurun kolesterol, dan antiparasit.

c. Fenol

Zat kristal tak berwarna dengan aroma khas, lebih asam dibandingkan alkohol namun lebih basa dari asam karbonat. Fenol berfungsi sebagai pereda nyeri tenggorokan dan mulut.

d. Tannin

Merupakan metabolit sekunder yang bersifat antioksidan dan berperan dalam menjaga kesehatan tubuh. Tannin juga digunakan untuk mengatasi diare, ambeien, peradangan, serta sebagai pembersih alami gigi tiruan.

e. Alkaloid

Kelompok senyawa basa bernitrogen yang umumnya berbentuk heterosiklik dan berasal dari tumbuhan. Alkaloid memiliki manfaat medis seperti pengobatan disentri, gangguan telinga, masalah perut, dan efektif dalam melawan sel kanker.

f. Asam Klorogenat

Senyawa fenilpropanoid yang tersebar luas di berbagai bagian tanaman. Asam klorogenat dikenal sebagai antioksidan, antivirus, pelindung hati (hepatoprotektif), dan memiliki efek antispasmodik.

g. Asam Ferulat

Merupakan jenis asam fenolat yang terbentuk dari metabolisme fenilalanin dan tirosin. Umumnya ditemukan dalam biji dan daun, baik dalam bentuk bebas maupun terikat dengan lignin dan biopolimer. Asam ferulat berfungsi sebagai antioksidan yang menetralkan radikal bebas dan membantu sel pankreas yang sehat dalam memproduksi insulin, sehingga berpotensi mendukung pengelolaan diabetes.

h. Asam Protokatekuat

Senyawa fenolik alami yang terdapat dalam berbagai jenis tanaman. Asam ini termasuk dalam metabolit sekunder yang berasal dari jalur biosintesis fenilalanin melalui jalur asam sikimat. Asam protokatekuat memiliki aktivitas antioksidan yang kuat dan berperan dalam perlindungan sel terhadap kerusakan oksidatif (Sari & Febriansyah, 2023).

Kandungan alami di dalam kulit salak terbukti mampu membantu mengatasi berbagai gangguan kesehatan, terutama diabetes. Lapisan tipis atau kulit ari salak juga kaya akan serat dan vitamin C, yang berperan penting dalam menjaga kesehatan tubuh. Ketika dikeringkan atau ditumbuk, kulit salak dapat dimanfaatkan sebagai obat herbal untuk menurunkan kadar gula darah. Kandungan seperti simplicial dan asam sinamat (cinnamic acid) di dalamnya berfungsi menjaga kesehatan pankreas, menjadikannya pilihan tepat bagi penderita diabetes. Selain itu, teh dari kulit salak juga mengandung pterostilbene, senyawa aktif yang berperan dalam menurunkan kadar gula darah secara alami. Manfaat lain teh kulit salak, yaitu:

a. Imunostimulan

Ekstrak kulit salak memiliki manfaat dalam meningkatkan sistem kekebalan tubuh. Peningkatan sistem imun ini terjadi melalui mekanisme pengaktifan sel makrofag, yang kemudian merangsang produksi Tumor Necrosis Factor (TNF)- α dan Interleukin (IL)-6. Berdasarkan penelitian, ekstrak kulit salak pada sel makrofag tipe murine J774.1 mampu meningkatkan produksi TNF- α sekitar 2,5–2,7 kali lipat dan meningkatkan produksi IL-6 hingga 48–78 kali lipat.

b. Antioksidan

Kulit buah salak mengandung senyawa antioksidan dalam jumlah tinggi. Hal ini menunjukkan bahwa pengujian aktivitas antioksidan dilakukan menggunakan tiga metode, yaitu ABTS, FRAP, dan DPPH. Senyawa antioksidan yang terdapat dalam kulit salak antara lain asam protokatekuat dan asam ferulat.

c. Antidiabetes

Ekstrak kulit salak juga berpotensi memiliki aktivitas antidiabetes. Kandungan senyawa aktif yang dipercaya berperan dalam pencegahan dan pengobatan diabetes

meliputi alkaloid, flavonoid, saponin, steroid, triterpenoid, fenolik hidrokuinon, tanin, serta asam sinamat. Beberapa senyawa aktif penting, yaitu:

- 1) Asam ferulat dan prolina ini berperan dalam pembentukan kolagen dan elastin, dua komponen utama untuk perbaikan jaringan.
- 2) Turunan asam sinamat berfungsi membantu mempercepat regenerasi sel dan memperbaiki jaringan pankreas pada penderita diabetes tahap awal.
- 3) Arginin yang merangsang pembelahan sel dan meningkatkan biosintesis protein.
- 4) Pterostilbene yang berfungsi efektif menurunkan kadar gula darah.

Senyawa-senyawa ini membantu menormalkan sel-sel tubuh agar lebih responsif terhadap pembentukan insulin, sehingga sangat bermanfaat bagi penderita diabetes tipe II. Mekanisme kerja antidiabetes dari ekstrak kulit salak utamanya adalah melalui perbaikan fungsi pankreas dan peningkatan sensitivitas sel terhadap insulin.

d. Menurunkan kolesterol

Ekstrak kulit salak diketahui memiliki potensi untuk menurunkan kadar kolesterol. Hasil uji fitokimia menunjukkan bahwa ekstrak kulit salak mengandung alkaloid, polifenolat, flavonoid, kuinon, tanin, triterpenoid, dan steroid. Dosis ekstrak yang efektif dalam menurunkan kadar kolesterol adalah 840 mg/kgBB, 420 mg/kgBB, dan 210 mg/kgBB. Flavonoid merupakan senyawa utama yang berperan dalam proses ini. Mekanisme kerjanya meliputi penurunan kolesterol total, penurunan kadar lipoprotein kolesterol plasma, penghambatan aktivitas enzim HMG-CoA reduktase, serta peningkatan aktivitas kolesterol 7- α hidroksilase (Girsang, 2020).

Penelitian lain menyebutkan bahwa teh kulit salak mengandung berbagai senyawa bioaktif yang bermanfaat bagi kesehatan, sehingga aman untuk dikonsumsi setiap hari. Proses pembuatan teh ini melalui pengujian dengan beberapa parameter yang mengacu pada standar mutu teh sesuai SNI 1902:2016. Pengujian tersebut bertujuan untuk memastikan keamanan produk teh kulit salak agar layak dikonsumsi. Adapun hasil pengujiannya, sebagai berikut:

Tabel 2. Standar Mutu Teh Kulit Salak

Parameter	Hasil Uji
1. Keadaan kering the	
1.1 warna	Coklat sampai warna merah
1.2 tekstur	Serbuk
2. Keadaan air seduhan	
2.1 warna	Kuning kemerahan
2.2 rasa	Normal
2.3 Aroma	Normal
3. Sifat kimia	
3.1 kelarutan dalam air	7,88 %
3.2 kadar abu	6,62 %
3.3 kealkalian abu	69,95 ml NaOH/100g
3.4 serat kasar	11,32 %
3.5 gula total	2,44 %
4. Cemarkan logam	
4.1 Kadmium (cd)	0,0280 mg/kg
4.2 Timbal (pb)	0,0164 mg/kg
5. Cemarkan mikroba	
5.1 kapang	Tidak terdeteksi

Pengujian mutu terhadap teh kulit salak telah dilakukan berdasarkan parameter yang disesuaikan dengan Standar Nasional Indonesia (SNI) 1902:2016, mencakup kondisi fisik, organoleptik, kimia, serta cemaran logam dan mikroba. Dalam bentuk kering, teh menunjukkan warna cokelat hingga merah dan tekstur serbuk padat yang sesuai standar. Seduhan teh kulit salak memiliki warna, rasa, dan aroma yang normal, memenuhi uji organoleptik. Secara kimia, kelarutan air sebesar 17,88%, kadar abu 6,62%, kealkalian abu 69,95 ml NaOH/100g, dan serat kasar 11,32% semuanya berada dalam batas yang ditetapkan oleh SNI. Kandungan logam berat seperti kadmium (0,0280 mg/kg) dan timbal (0,0164 mg/kg) masih dalam ambang aman, sementara kapang tidak terdeteksi dalam uji mikrobiologi. Hasil keseluruhan menunjukkan bahwa teh kulit salak memenuhi standar mutu dan aman dikonsumsi setiap hari (Sholihah & Tarmidzi, 2022).

2. Tahap kedua (praktik pembuatan teh kulit salak)

Peserta mempraktikkan mulai dari penyiapan bahan, pengeringan, penghalusan menjadi serbuk, pengemasan, hingga penyeduhan.

3. Tahap ketiga (pengemasan)

Peserta dilatih membuat kemasan sederhana menggunakan zipper teh.

Berikut data jumlah produk yang dihasilkan selama pelatihan:

No	Jenis Varian	Jumlah Zipper Teh	Berat per Zipper
1	Original Kulit Salak	30	2 gram
2	Kulit Salak + Kayu Manis	12	2 gram

Selama kegiatan, peserta mampu memproduksi 42 kemasan teh kulit salak dalam waktu pelatihan ± 2 jam. Proses pengeringan dilakukan dengan metode penjemuran sebelumnya, sedangkan penghalusan menggunakan blender rumah tangga.



Gambar 1. Proses pembuatan bersama ibu-ibu warga Dusun Sabrang Wetan

Hasil evaluasi menunjukkan 90% peserta merasa kegiatan ini bermanfaat dan tertarik untuk mengembangkan produk ini sebagai usaha rumah tangga.

Pembahasan

Kegiatan ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat Desa Kaliurip melalui pemanfaatan limbah kulit salak menjadi produk teh herbal bernilai ekonomi dan kesehatan. Peserta dilibatkan secara aktif dalam setiap tahapan, mulai dari persiapan bahan hingga penyeduhan akhir.

- Alat yang Digunakan
 1. Blender kecil untuk menghaluskan kulit salak kering menjadi serbuk
 2. Wajan sebagai media sangrai kulit salak
 3. Spatula untuk mengaduk saat proses sangrai
 4. Zipper teh sebagai kemasan teh celup yang praktis
 5. Sendok untuk takaran serbuk teh
 6. Kompor sebagai sumber panas untuk proses sangrai
 7. Sarung tangan plastik untuk menjaga kebersihan dan higienitas selama proses.
- Bahan yang Dibutuhkan
 1. Kulit salak sebagai bahan utama sebanyak 100 gram, setelah dikeringkan dan dihaluskan menjadi 75 gram
 2. Kayu manis sebagai varian rasa (opsional) sebanyak 5 gram yang telah dihaluskan
 3. Gula sebagai tambahan sesuai selera saat penyajian
- Langkah-Langkah Pembuatan
 1. Persiapan Awal

Peserta menyiapkan kulit salak dan kayu manis, lalu mencuci kulit salak hingga bersih. Setelah itu, kulit dipotong kecil agar mudah dikeringkan dan diolah. Kayu manis juga dipotong jika digunakan sebagai varian.
 2. Pengeringan

Kulit salak dijemur selama 2–3 hari di bawah sinar matahari hingga benar-benar kering. Proses ini penting untuk mengurangi kadar air dan mencegah pembusukan.
 3. Sangrai

Kulit salak yang telah kering disangrai di atas wajan selama ± 5 menit dengan api kecil hingga aromanya keluar. Jika menggunakan kayu manis, bahan tersebut juga ikut disangrai.
 4. Penghalusan

Setelah dingin, kulit salak disiapkan untuk proses penghalusan menggunakan blender kecil hingga menjadi serbuk halus.
 5. Pengemasan

Serbuk teh dimasukkan ke dalam zipper teh. Untuk varian campuran, digunakan perbandingan 3:1 antara kulit salak dan kayu manis. Jika hanya menggunakan kulit salak, cukup masukkan satu sendok serbuk ke dalam zipper. Dengan jumlah serbuk kulit salak 75 gram dan serbuk kayu manis 5 gram, menghasilkan 30 zipper teh original dan 12 varian kayu manis.
 6. Penyeduhan

Teh kulit salak siap diseduh menggunakan air panas bersuhu 75–100°C. Diamkan selama ± 7 menit agar ekstrak keluar sempurna. Gula dapat ditambahkan sesuai selera.

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa pelatihan berbasis praktik langsung efektif meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah limbah kulit salak menjadi produk bernilai ekonomis. Sebelumnya, kulit salak hanya dianggap limbah dan dibuang, sehingga program ini memberikan solusi inovatif untuk mengurangi sampah organik sekaligus menciptakan peluang usaha baru. Pelibatan masyarakat secara aktif melalui

metode ABCD terbukti berhasil memanfaatkan aset lokal, yaitu kulit salak yang melimpah, serta keterampilan dasar mengolah bahan pangan. Hal ini sejalan dengan konsep pemberdayaan yang menekankan pada penguatan kapasitas masyarakat untuk mandiri dan kreatif dalam mengembangkan potensi desa. Pengemasan sederhana yang dilakukan pada pelatihan ini menunjukkan bahwa produk dapat menarik minat konsumen jika disertai *branding* yang baik. Diharapkan kedepannya dengan strategi pemasaran sederhana seperti promosi melalui media sosial dan penjualan lokal, teh kulit salak memiliki prospek pasar yang cukup baik, mengingat tren konsumsi minuman herbal semakin meningkat. Selain itu, keberhasilan program ini membuka peluang pengembangan lebih lanjut, seperti pengurusan izin PIRT, sertifikasi halal, dan NIB agar produk dapat dipasarkan secara legal dan memiliki daya saing tinggi.

Kesimpulan

Pelatihan pembuatan teh kulit salak di Dusun Sabrang Wetan, Desa Kaliurip, berhasil memberdayakan masyarakat, khususnya ibu-ibu rumah tangga, melalui pengolahan limbah kulit salak menjadi produk bernilai ekonomis dan sehat. Peserta dilibatkan aktif mulai dari pengenalan manfaat kulit salak, praktik pembuatan teh, hingga pengemasan produk. Kulit salak yang sebelumnya dianggap limbah terbukti kaya nutrisi dan senyawa bioaktif yang bermanfaat bagi kesehatan, seperti flavonoid, saponin, tannin, asam klorogenat, dan pterostilbene, sehingga dapat diolah menjadi teh herbal yang mendukung kesehatan, termasuk menurunkan kadar gula darah dan meningkatkan imunitas. Pelatihan berbasis praktik langsung terbukti efektif, menghasilkan 42 kemasan teh kulit salak dalam waktu ± 2 jam, serta meningkatkan keterampilan dan minat peserta untuk mengembangkan usaha rumah tangga. Metode *Asset-Based Community Development* (ABCD) memperkuat peran masyarakat sebagai subjek pembangunan, memanfaatkan aset lokal secara optimal, dan mendorong kreativitas serta kemandirian ekonomi. Produk teh kulit salak memiliki prospek pasar yang baik, terutama dengan strategi pengemasan sederhana dan promosi lokal maupun digital. Keberhasilan program ini membuka peluang pengembangan lebih lanjut, termasuk legalisasi produk melalui PIRT, sertifikasi halal, dan NIB, sehingga dapat meningkatkan daya saing serta keberlanjutan ekonomi Desa Kaliurip.

REFERENSI

- Darmawan, M. R., & Nasir, M. S. (2024). Analisis Sektor Ekonomi Unggulan Kabupaten Banjarnegara Dalam Upaya Pengembangan Potensi Ekonomi. *Seminar Nasional LPPM Ummat*, 3, 248–257.
- Ghofur, A., Efendi, Y., & Irawan, M. R. N. (2020). Pemberdayaan masyarakat dalam pemanfaatan limbah kulit salak menjadi produk unggul melalui model industri kreatif di kecamatan kapas kabupaten bojonegoro. *BERDAYA: Jurnal Pendidikan Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 91–98.
- Girsang, E. (2020). *Kulit Salak: Manfaat Bagi Kesehatan Tubuh*. UNPRI Press.
- Lutfiah, L., Aeni, A. N., Putri, N. A., & Warto, W. (2022). Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Melalui Pelatihan Pengolahan Dodol Salak di Dusun Klesem Kecamatan Karangobar Kabupaten Banjarnegara. *Kampelmas*, 1(2), 887–900.
- Najamudin, F., & Al Fajar, A. H. (2024). Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Sumber Daya Lokal melalui Pendekatan Abcd untuk Mencapai SDG 1: Tanpa Kemiskinan. *Focus: Jurnal Pekerjaan Sosial*, 7(2), 142–158.
- Nuraeni, A., Putri, D. K., Tsari, E., & Fatikhah, F. A. (2022). Komoditas Salak Sebagai Strategi Dalam Pengembangan Ekonomi Lokal Desa Slati Kecamatan Karangobar Kabupaten Banjarnegara. *Kampelmas*, 1(2), 901–911.
- Sari, J. A., & Febriansyah, L. (2023). Pemanfaatan kulit salak untuk dijadikan teh dan manfaatnya bagi kesehatan: Pemanfaatan kulit salak untuk dijadikan teh dan manfaatnya bagi kesehatan. *Journal Science Innovation and Technology (SINTECH)*, 4(1), 17–24.
- Sholihah, N., & Tarmidzi, F. M. (2022). Diversifikasi dan optimalisasi pengolahan kulit salak melalui perlakuan suhu dan durasi penyeduhan. *JSHP: Jurnal Sosial Humaniora Dan Pendidikan*, 6(2), 190–197.
- Wisata Banjarnegara. (2022). *Salak Pondoh*. wisata.banjarnegarakab.go.id. <https://wisata.banjarnegarakab.go.id/salak-pondoh/>

