

PENGEMBANGAN POTENSI KELURAHAN WONOROTO BERBASIS SALAK: OPTIMALISASI PRODUKSI SELAI DAN BRIKET BERNILAI EKONOMI TINGGI

Andin Kinanti, Windi Anggraeni, Maulin Mazanah, Rino Agus Pamuji, M. Akbar, Muhamad
Nuh Hilalul Hamdi, M. Ikbar Rais, Durotun Nafisah

UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto Email : andi nkinanti 09@gm ail.com

Abstrak

Wonoroto merupakan sebuah kelurahan yang sebagian besar warganya bermata pencarian sebagai petani Salak. Wonoroto terletak di Kecamatan Watumalang, Kabupaten Wonosobo Provinsi Jawa Tengah. Buah Salak menjadi komoditas lokal terbesar yang apabila dimanfaatkan secara optimal akan menjadi sumber pendapatan yang menjanjikan bagi masyarakat desa itu sendiri. akan tetapi sangat disayangkan kelurahan Wonoroto sendiri belum secara optimal dalam memanfaatkan salak sebagai potensi desa terbesar yang dimilikinya. Sebagian besar masyarakat Wonoroto hanya menjual hasil panen salak ke pengepul saja. hal ini tentu dapat menimbulkan persoalan mengingat banyaknya pasokan salak pada saat panen raya dan umur buah salak yang relative pendek, menjadikan nilai jual buah salak rendah. Dari keprihatinan itulah yang menjadikan mahasiswa KKN Kolaborasi UIN Prof. KH. Saifuddin Zuhri Purwokerto dan UIN Sunan Gunung Djati Bandung menciptakan inovasi dari buah salak yaitu olahan Selai buah salak dan Briket Kulit Salak. Yang mana dari adanya inovasi tersebut diharapkan mampu menambah nilai jual dari salak itu sendiri, sehingga dapat meningkatkan ekonomi masyarakat.

Kata Kunci : Wonoroto, Salak, Nilai Jual.

Abstract

Wonoroto is a village where most of its residents earn their living as Salak farmers. Wonoroto is located in Watumalang District, Wonosobo Regency, Central Java Province. Salak fruit is the largest local commodity which, if utilized optimally, will be a promising source of income for the village community itself. However, it is unfortunate that Wonoroto sub-district itself has not optimally utilized salak as its greatest village potential. Most of the Wonoroto community only sells its salak harvest to collectors. This can certainly cause problems considering the large supply of salak during the main harvest and the relatively short lifespan of salak fruit, making the sale value of salak fruit low. From this concern, students of the Collaborative KKN UIN Prof. KH. Saifuddin Zuhri Purwokerto and UIN Sunan Gunung Djati Bandung created innovations from salak fruit, namely processed salak fruit jam and salak skin blisters. Which of these innovations is expected to be able to increase the sale value of salak itself, thereby improving the community's economy.

Keywords : Wonoroto, Snake Fruit, Sales Value

Pendahuluan

Salak merupakan salah satu jenis buah buahan asli Indonesia yang mudah ditemui sepanjang tahun, mengingat masa tanam salak yang relative cepat. Budidaya salak yang terbilang mudah dan tidak membutuhkan biaya yang besar membuatnya mejadi sektor pertanian yang diminati masyarakat Indonesia salah satunya di kelurahan Wonoroto Kecamatan Watumalang. seperti yang kita ketahui kecamatan Watumalang menjadi kecamatan ke 3 penghasil salak di kabupaten Wonosob. Sedangkan Wonosobo menduduki peringkat ke 3 daerah penghasil salak terbesar di Jawa Tengah atau Jateng. Produksi salak di Wonosobo pada tahun 2022 meningkat cukup pesat. Di tahun 2021, produksi salak mencapai 437.000 kuintal. Sedangkan di tahun 2022, produksi salak Wonosobo mencapai 2,82 juta kuintal. Peningkatan hasil panen salak kian melonjak apalagi pada saat musim panen raya tiba. (Suneth & Tuapattinaya, 2016)

Data ini menyoroti bahwa buah salak memiliki potensi besar sebagai komoditas yang menjanjikan untuk meningkatkan kesejahteraan warga, khususnya para petani salak di Kabupaten Wonosobo. Peningkatan produktivitas ini dapat diartikan sebagai indikator positif terhadap efektivitas praktik pertanian, manajemen tanaman, atau faktor-faktor lain yang mendukung pertumbuhan dan produksi salak di wilayah tersebut. Dengan adanya data produktivitas yang tinggi, diharapkan pemerintah dan pemangku kepentingan terkait dapat terus memberikan dukungan dalam pengembangan dan pemasaran produk salak. Langkah-langkah ini dapat mencakup pelatihan teknis, pemberian akses ke pasar yang lebih luas, serta pengembangan strategi untuk meningkatkan daya saing produk salak dari Kabupaten Sleman di pasar regional maupun nasional. Dengan demikian, potensi ekonomi dan kesejahteraan masyarakat setempat dapat terus ditingkatkan melalui optimalisasi produksi dan pemasaran buah salak yang menjadi andalan daerah ini.

Namun Fakta di lapangan menunjukkan sisi lain dari jumlah salak yang kian melonjak membuat harga salak dipasaran kian menurun. Hal ini lah yang menjadi keresahan masyarakat sekitar apalagi buah salak yang mudah busuk membuat petani salak mengalami kerugian yang cukup besar. harga buah salak yang ekstrem menjadi tantangan serius bagi para petani, karena dapat berdampak negatif pada pendapatan dan kesejahteraan mereka. Oleh karena itu, perlu diadakan upaya strategis untuk mengatasi penurunan harga ini, seperti diversifikasi produk, pengelolaan pasokan yang lebih efisien, atau pengembangan strategi pemasaran yang lebih tepat. Dengan demikian, diharapkan petani salak dapat lebih stabil dalam menghadapi dinamika pasar dan memaksimalkan potensi ekonomi dari usaha pertanian mereka. salah satunya dengan cara membuat olahan berbahan dasar salak, yang mana nantinya olahan tersebut akan menambah nilai jual salak itu sendiri. seperti selai salak, keripik salak, sirup salak, bakpia salak dan bilket kulit salak. (Hartanti et al., 2018)

Dengan adanya pembuatan olahan berbahan dasar salak diharapkan nantinya akan menambah nilai jual salak terutama pada saat panen raya. Selai itu dengan adanya pembuatan olahan berbahan dasar salak juga dapat mengurangi banyaknya pasokan

salak yang terbuang cuma cuma akibat busuk. Oleh karenanya mahasiswa kkn dari UIN Saizu Purwokerto berkolaborasi dengan mahasiwa UIN SGD bandung berupaya membuat olahan berbahan dasar salak yang belum pernah ada sebelumnya yaitu selai salak dan briket kulit salak. hal ini berujuan mengoptimalkan potensi desa yang ada serta menambah nilai jual dari salak itu sendiri. (Setyaningtyas et al., 2024)

Metode Penelitian

Lokasi pengabdianini diimplementasikan di kelurahan Wonoroto Kecamatan Watumalang Kabupaten Wonosobo pada bulan Juli – Agustus 2025. Dengan melibatkan para petani salak, pengabdian ini mengadopsi suatu pendekatan metodologis yang

holistik dengan mengintegrasikan metode kualitatif, menciptakan kerangka analisis yang mendalam dan representative. Teknik pengumpulan data melalui wawancara mendalam dan observasi partisipatif digunakan untuk mendapatkan pandangan yang dalam dan kontekstual mengenai faktor subjektif, dinamika lokal, dan persepsi terkait pengembangan usaha mikro.

Pendekatan metode kualitatif ini dikuatkan oleh pemikiran Sugiyono, seorang pakar penelitian, yang menekankan bahwa metode kualitatif dapat memberikan pemahaman yang lebih menyeluruh dan mendalam terhadap fenomena yang diteliti. Dengan petani salak sebagai partisipan dalam pengabdianini diarahkan untuk memberikan kontribusi berarti terhadap pemahaman strategi pengembangan usaha mikro pengolahan salak.

Hasil dan Pembahasan

Buah salak menjadi salah satu jenis tanaman buah tropis asli Indonesia yang merupakan komoditi menarik dikembangkan untuk memenuhi kebutuhan dalam negeri maupun ekspor. Buah salak tidak hanya menguntungkan petani saja, tetapi juga dari sudut pemanfaatan lahan dan pengamanan lingkungan. Manfaat yang begitu besar dari buah salak yang merupakan hasil berkebun petani, dapat juga dijadikan makanan olahan seperti manisan, selai, maupun keripik. Buah salak memiliki betakaroten yang cukup tinggi dan kadar gulanya tidaklah tinggi sehingga tidak memiliki efek samping pada kerutan di kulit apabila rutin mengkonsumsinya. Betakaroten adalah salah satu antioksidan yang sangat berkhasiat untuk kesehatan mata. Kandungan betakaroten dalam 100 gr salak kurang lebih 5,5 kali lebih banyak dibanding mangga, 3 kali dibandingkan jambu biji dan 5 kali semangka merah.

Setelah mencapai fase matang, buah salak akan mengalami proses penuaan (senescence) yang kemudian diikuti dengan penurunan daya tahan terhadap mikroorganisme, terutama kapang pembusuk. Kerusakan pada buah salak dapat dipicu oleh beberapa faktor, seperti kerusakan mekanis, fisik, mikrobiologis, maupun fisiologis. Kerusakan mekanis umumnya disebabkan oleh gesekan, kulit yang terkelupas, atau memar. Sementara itu, kerusakan mikrobiologis muncul akibat infeksi serta aktivitas mikroorganisme, dan kerusakan fisiologis terjadi karena reaksi metabolisme alami dalam buah yang berujung pada pembusukan. Kapang biasanya tumbuh pada salak yang mengalami luka atau memar, karena kondisi tersebut mempermudah mikroba masuk dan merusak daging buah hingga menjadi busuk. (Noegroho et al., 2018)

Salak bukan hanya buah yang dikenal dengan dagingnya yang manis dan sepat tapi juga sebagai komoditas unggulan yang perlu dikembangkan dalam budidaya

melalui langkah yang tepat. Budidaya salak dapat memberikan manfaat pada petani maupun pelaku UMKM dalam segi ekonomi. Melalui budi daya salak, Masyarakat dapat meningkatkan ekonomi sekaligus menjaga kearifan local yang dimilikinya. Salak menjadi bukti jika potensi local dikelola dengan baik akan memajukan Masyarakat khususnya dalam bidang ekonomi. (Rochani, 2007)

Pada umumnya salak hanya dikonsumsi secara mentah dengan perpaduan rasanya yang manis, sepat, maupun asam. Namun salak tidak hanya dapat dikonsumsi secara langsung, melainkan juga dalam bentuk olahan. Berbagai macam olahan salak memiliki manfaat sendiri begitupun dengan harga jual dipasaran pada olahan salak. Tentunta salak yang sudah diolah memiliki nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan dengan salak yang dikonsumsi secara mentah. Hal tersebut membuat penggiat UMKM terus memunculkan ide dan inovasi terbaru dalam pengolahan salak. (Chusna et al., 2023)

Buah salak umumnya dipasarkan dalam bentuk segar dan banyak dikonsumsi sebagai makanan pencuci mulut. Namun, ketika terjadi surplus produksi, kerugian besar dapat timbul karena sifat buah salak yang mudah rusak apabila tidak ditangani dengan baik. Oleh karena itu, peneliti melakukan studi mengenai uji organoleptik selai salak (*Salacca edulis Reinw*) dengan variasi penambahan gula serta mengkaji implikasinya dalam pembelajaran biologi. Pengabdianini bertujuan untuk mengetahui kualitas selai salak berdasarkan perbedaan jumlah gula yang ditambahkan. (Sumarto, 2024)

Kelurahan Wonoroto sebagai tempat pada pengabdianini, terletak di Kecamatan Watumalang, Kabupaten Wonosobo, Jawa Tengah, Indonesia. Kelurahan ini memiliki peranan yang penting dalam pengembangan usaha mikro pengolahan salak, khususnya Salak yang menjadi salah satu komoditas unggulan. Secara geografis, Kelurahan Wonoroto memiliki topografi yang relatif datar dengan lahan yang subur, cocok untuk berkebun. Masyarakat Wonoroto mayoritas bermata pencaharian sebagai petani, terutama dalam bertani salak. Kelurahan ini dikenal sebagai pusat penghasil salak yang signifikan di Kabupaten Wonosobo. Namun sayangnya berdasarkan hasil penelitian kami yang menunjukkan bahwa masih banyaknya Masyarakat Wonoroto yang mengalamikerugian akibat harga salak yang anjlok pada saat panen raya oleh karena itu Mahasiswa KKN UIN Saizu Purwokerto berkolaborasi dengan UIN SGD Bandung berupaya melakukan inovasi terhadap buah salak yaitu dengan membuat olahan berbahan dasar salak seperti Selai Buah Salak dan Briket Kulit Salak.

Pada olahan selai buah salak sendiri cukup mudah untuk dibuat yang mana bahan dasarnya tentu dari salak. salak pertama tama di kupas dan dipisahkan dengan biji nya dan dipotong kecil-kecil lalu direbus kurang lebih 15 menit setelah sudah berubah warna dilanjut dengan di blender kasar (masih berserat) kemdian di masak dengan gula sampai mengental dan berubah warna. perebusan buah salak bertujuan untuk mengurangi oksidasi pada buah salak sehingga warnaya tidak akan berubah menjadi hitam. olahan selai buah salak ini apabila dikembangkan dapat menjadi Prouk olahan rumah tangga yang memiliki nilai ekonomi yang cukup tinggi bukan hanya itu sajaolahan selai buah salak ini juga menjadi salak satu Upaya untuk mengurangi kerugian para petani salak pada saat panen raya.

Briket Kulit Salak merupakan salah satu trobosan baru yang diciptakan oleh mahaasiswa KKN kolaborasi UIN Saizu dan UIN SGD. pada umumnya Briket dibuat

menggunakan kayu akan tetapi kali ini berbeda yang mana briket dibuat menggunakan kulit Salak. seperti yang kita ketahui bersama kulit salak yang biasanya hanya menjadi limbah sekarang bisa kita olah menjadi briket kulit salak yang dapat menghasilkan uang. pada awalnya kulit salak dijemur hingga benar benar kering setelah itu kulit salak yang sudah kering dibakar dan setelah itu ditumbuk hingga halus kemudian dicampur dengan tepung kanji lalu dicetak sesuai selera. pembuatan briket kulit salak merupakan salah satu Upaya untuk mengurangi limbah kulit salak selain itu juga briket kulit salak juga lebih ramah lingkungan.

Kegiatan pelatihan pengolahan buah salak menjadi selai serta pemanfaatan kulit salak menjadi briket telah dilaksanakan bersama masyarakat sebagai bentuk pemberdayaan potensi desa. Pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah dari hasil pertanian salak sekaligus mengurangi limbah organik yang sering kali tidak termanfaatkan dengan optimal.

1. Pelatihan Pembuatan Selai Salak

Dalam sesi ini, peserta diperkenalkan pada teknik pengolahan buah salak segar menjadi produk olahan berupa selai. Beberapa poin penting yang dibahas antara lain:

- a. Pemilihan buah salak yang matang dan berkualitas
- b. Proses perebusan dan penghalusan buah salak
- c. Penambahan bahan pendukung seperti gula, jeruk nipis
- d. Teknik pengemasan yang higienis agar selai tahan lebih lama

Hasil dari pelatihan ini menunjukkan bahwa selai salak memiliki potensi sebagai produk unggulan desa. Selain rasanya unik, produk ini juga dapat dipasarkan sebagai oleh-oleh khas daerah yang bernilai ekonomis tinggi.

2. Pelatihan Pembuatan Briket Kulit Salak

Selain pengolahan daging buah salak, kulit salak yang biasanya menjadi limbah juga dimanfaatkan menjadi bahan bakar alternatif berupa briket. Pembahasan dalam sesi ini meliputi :

- a. Teknik pengeringan kulit salak untuk mengurangi kadar air
- b. Proses pembakaran tidak langsung (pirolisis) untuk menghasilkan arang.
- c. Pencampuran arang dengan bahan perekat alami.
- d. Teknik pencetakan dan pengeringan briket hingga siap digunakan.

Briket kulit salak dinilai ramah lingkungan, ekonomis, dan dapat menjadi solusi pengganti bahan bakar rumah tangga maupun industri kecil.

3. Manfaat dan Dampak

Dari hasil pembahasan, pelatihan ini memberikan manfaat nyata bagi masyarakat, di antaranya :

- a. Mendorong terciptanya inovasi produk turunan salak yang memiliki daya saing pasar
- b. Mengurangi limbah pertanian melalui pemanfaatan kulit salak
- c. Membuka peluang usaha baru yang dapat meningkatkan perekonomian masyarakat desa
- d. Meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya pengolahan hasil bumi secara kreatif dan berkelanjutan

4. Rekomendasi Tindak Lanjut

Untuk menjaga keberlanjutan, pelatihan ini diharapkan dilanjutkan dengan:

Kesimpulan

- a. Pendampingan usaha kecil berbasis olahan salak
- b. Pembentukan kelompok UMKM desa pengolahan salak
- c. Dukungan promosi dan pemasaran, baik offline maupun digital.

Dapat disimpulkan bahwa buah salak bukan hanya dagingnya saja yang dapat diolah, melainkan juga bagian kulitnya. Dengan adanya kegiatan sosialisasi pengolahan salak menjadi briket dan selai salak dapat memberikan manfaat bagi masyarakat. Melalui kegiatan ini masyarakat memiliki pengetahuan dan wawasan yang luas tentang buah salak, bukan hanya dipasarkan secara mentahan saja melainkan juga dapat diolah sehingga memiliki nilai jual yang tinggi. Kegiatan ini tidak hanya berkontribusi pada aspek ekonomi saja, akan tetapi juga pada aspek lingkungan. Kulit salak yang biasanya menjadi limbah karena tidak terpakai, dengan adanya solusi mengolahnya menjadi briket akan lebih bermanfaat bagi masyarakat. Sehingga masyarakat akan terus mengembangkan inovasi dan ide baru dalam pengolahan buah salak.

DAFTAR PUSTAKA

- Chusna, F. M. A., Evitasari, R. T., Astuti, E., Akbar, F. I., Zuhair, D. A. P., Budiarti, G. I., Sulistiawati, E., Hakika, D. C., Salamah, S., Amelia, S., & Rahmadewi, Y. M. (2023). *Teknik Kimia Untuk Masyarakat*.
- Hartanti, B., Christiyanto, W. W., & Purwanto, N. (2018). Optimalisasi Produksi Produk Olahan Berbahan Dasar Salak Di Desa Jatirejo, Kecamatan Diwek, Jombang.
- Comvice : Journal of community service*, 2(2), 35–45. <https://doi.org/10.26533/comvice.v2i2.180>
- Noegroho, A., Sulaiman, A. I., Suswanto, B., & Suryanto, S. (2018). Pendekatan Spiritual Dan Herbal Sebagai Alternatif Rehabilitasi Non Medis Bagi Pecandu Narkoba. *Al- Izzah: Jurnal Hasil-Hasil Penelitian*, 13(2), 143. <https://doi.org/10.31332/ai.v13i2.983>
- Rochani, S. (2007). *Budi Daya Salak Pondok*.
- Setyaningtyas, I. N., Dawud, M. Y., & Djohar, N. (2024). Strategi Usaha Mikro Pengolahan Salak dalam Meningkatkan Perekonomian Desa Wedi Kecamatan Kapas Kabupaten Bojonegoro. *Jurnal Ilmiah Membangun Desa dan Pertanian*, 9(2), 127–140. <https://doi.org/10.37149/jimdp.v9i2.1038>
- Sumarto, M. (2024). *Eksplorasi Buah Salak Asal-Usul, Budidaya, dan Pemanfaatan*.
- Suneth, N. A., & Tuapattinaya, P. M. . (2016). Uji Organoleptik Selai Buah Salak (*Salacca edulis* REINW) Berdasarkan Penambahan Gula. *Jurnal Biologi, Pendidikan dan Terapan*, 3(1), 40–45. <https://doi.org/10.30598/biopendixvol3issue1page40-45>

