

Respon Masyarakat Terhadap Kurma Salak dan Sirup Salak sebagai Produk Unggulan Warga Kampung Salak Desa Rengel Kabupaten Tuban

Dwi Oktafitria¹, Sriwulan², Ahmad Zaenal Arifin³, Riska Andriani⁴,
Kuntum Febriyantiningrum⁵

^{1,4,5}Prodi Biologi, Universitas PGRI Ronggolawe

²Prodi Pendidikan Biologi, Universitas PGRI Ronggolawe

³Prodi Matematika, Universitas PGRI Ronggolawe

Received: 6 November 2020; Revised: 27 Februari 2021; Accepted: 18 Juni 2022

Abstract

The public's response to the potential of snake fruit processed products into Zalacca dates and Zalacca syrup as superior products in Salak Village is a problem for POKDARWIS Taruna Mandaka as partners in this community service. So that the goal of this community service is to analyze the community's response to the products processed by snake fruit by residents of the Salak village as a souvenir product in the tourist village of Kampung Salak. This community service was carried out from May to October 2020. The method used was consultation/ mentoring/ mediation to the people of the Salak village, Rahayu Lereng Kuning hamlet, Rengel village, Tuban district. The results obtained were 53% of respondents stated that they strongly agreed with the processing of snake fruit into Zalacca dates and Zalacca syrup, 66% of respondents said that they had never tried snake fruit processing in the form of Zalacca dates or Zalacca syrup and more than 50% said they liked the taste of Zalacca dates which is directly proportional to the percentage they like snake fruit. So it can be concluded that Zalacca dates and Zalacca syrup have great potential as products for processing snake fruit and are used as superior products of Salak Village, Rengel village. Based on the activities that have been carried out, it is known that 76% of the community does not know about testing the right food and beverage products, so this will be used as a recommendation for the implementation of the next community service in Rengel village so that communication and discussion can be established between partners and academics.

Keywords: snake fruit; dates; syrup

Abstrak

Respon masyarakat terhadap potensi produk olahan buah salak menjadi Kurma salak dan sirup salak sebagai produk unggulan di Kampung Salak menjadi permasalahan bagi POKDARWIS Taruna Mandaka sebagai Mitra pada pengabdian masyarakat ini. Sehingga tujuan pada pengabdian masyarakat ini adalah melakukan analisis terhadap respon masyarakat terkait produk hasil olahan buah salak oleh warga kampung salak sebagai produk oleh-oleh kampung wisata Kampung Salak. Pengabdian masyarakat ini dilakukan selama bulan Mei hingga Oktober 2020. Metode yang digunakan adalah konsultasi/ pendampingan/ mediasi kepada masyarakat kampung salak dusun Rahayu Lereng Kuning desa Rengel kabupaten Tuban. Hasil yang didapatkan adalah sebesar 53% responden menyatakan sangat setuju dengan adanya pengolahan buah salak menjadi kurma salak dan sirup salak, sebesar 66% responden menyatakan belum pernah mencoba olahan buah salak dalam bentuk kurma salak maupun sirup salak dan lebih dari 50% menyatakan menyukai rasa kurma salak yang berbanding lurus dengan

Respon Masyarakat Terhadap Kurma Salak dan Sirup Salak sebagai Produk Unggulan Warga Kampung Salak Desa Rengel Kabupaten Tuban

Dwi Oktafitria, Sriwulan, Ahmad Zaenal Arifin, Riska Andriani, Kuntum Febriyantiningrum

persentase mereka menyukai buah salak. Sehingga dapat disimpulkan bahwa kurma salak dan sirup salak memiliki potensi yang besar sebagai produk olahan buah salak dan dijadikan sebagai produk unggulan Kampung Salak desa Rengel. Berdasarkan kegiatan yang telah dilakukan diketahui 76% masyarakat belum mengetahui mengenai pengujian terhadap produk makanan dan minuman yang tepat, sehingga hal ini akan dijadikan rekomendasi untuk pelaksanaan pengabdian masyarakat berikutnya di desa Rengel sehingga dapat terjalin komunikasi dan diskusi antara pihak mitra dan pihak akademisi.

Kata Kunci: salak; kurma; sirup

A. PENDAHULUAN

Sektor pariwisata adalah usaha penting dalam pemberdayaan ekonomi kerakyatan dan memiliki efek yang sangat luas. Karena usaha-usaha di sektor pariwisata berpengaruh terhadap banyak sektor-sektor yang lain. Sehingga berdampak terhadap kehidupan ekonomi masyarakat. Kebijakan pemerintah lokal dalam mengembangkan pariwisata sangat penting dalam menunjang keberhasilan pembangunan pariwisata nasional (Efira, Pioh and Kasenda, 2017)

Pengembangan pembangunan objek wisata akan mampu memberikan sumbangan yang sangat besar apabila dikelola secara profesional, karena dengan partisipasi daerah yang bersangkutan, pariwisata bisa memacu pertumbuhan kawasan sekitar objek wisata tersebut. Peraturan mengenai otonomi daerah memberikan kebebasan pada pemerintah daerah untuk mengelola pariwisatanya. Hal ini tertuang dalam Undang-Undang Nomor 23 tahun 2015 tentang pemerintahan daerah, pasal 12 ayat 3 menjelaskan bahwa pariwisata adalah salah satu urusan pemerintahan pilihan. Sehingga pemerintah daerah dapat melakukan pengelolaan pariwisata melalui unit dibawah Kementerian Pariwisata yang secara langsung dan aktif berdampingan dengan masyarakat. Perencanaan pengembangan wisata daerah khususnya desa dapat dimulai dengan mengenali potensi wilayah yang akan dijadikan sebagai lokasi pengembangan kepariwisataan desa (Sidiq and Resnawaty, 2017). Pengembangan konsep Desa Wisata dilakukan melalui wadah Kelompok Sadar Wisata (Pokdarwis) yang dimiliki oleh masing-masing desa. Salah satu

pokdarwis di desa Rengel, kecamatan Rengel, kabupaten Tuban adalah Pokdarwis Taruna Mandaka.

Pokdarwis Taruna Mandaka memiliki beberapa lokasi rencana wisata, salah satunya adalah Kampung Salak. Kampung Salak merupakan salah satu kawasan di Desa Rengel yang memiliki ciri khas yaitu memiliki perkebunan salak, dan uniknya, ditengah perkebunan tersebut juga terdapat pemukiman warga. Disamping itu letak Kampung Salak berbatasan langsung dengan Desa Ngadirejo Kecamatan Rengel yang mayoritas merupakan areal persawahan. Hal ini berdampak besar terhadap potensi wisata di Kampung Salak yang berbasis ekowisata. Hal ini tercermin dari pelaksanaan event tahunan Kampung Salak yang selalu diselenggarakan dengan mengangkat tema lokal, yaitu keberadaan perkebunan salak. Pada setiap event tahunan, warga masyarakat Kampung Salak khususnya dan warga sekitar Kampung Salak pada umumnya ikut memeriahkan dengan cara membuat produk hasil olahan dari buah salak.

Permasalahan prioritas yang dihadapi Pokdarwis Taruna Mandaka sebagai mitra dalam pengabdian kepada masyarakat ini adalah bagaimana respon masyarakat terhadap potensi produk olahan buah salak menjadi Kurma salak dan sirup salak sebagai produk unggulan Kampung Salak

Berdasarkan permasalahan prioritas yang telah disepakati bersama oleh mitra, maka tujuan yang akan dilakukan selama pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat adalah untuk melakukan analisis terhadap respon masyarakat terkait produk

hasil olahan buah salak oleh warga kampung salak sebagai produk oleh-oleh kampung wisata Kampung Salak.

B. PELAKSANAAN DAN METODE

Mitra pada program pengabdian kepada masyarakat ini adalah Pokdarwis Taruna Mandaka yang berlokasi di Dusun Rahayu Lereng Kuning, desa Rengel, kecamatan Rengel, kabupaten Tuban, Jawa Timur. Desa Rengel berjarak \pm 33 km dari lokasi kampus Universitas PGRI Ronggolawe. Peserta yang mengikuti kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah warga desa Rengel yang terbagi atas Dusun Rahayu Lereng Kuning dan Dusun Purboyo Mayang Sekar. Masyarakat yang menjadi peserta responden berjumlah 100 orang .

Metode yang digunakan adalah konsultasi/ pendampingan/ mediasi yang bersifat komparatif. Uraian metode pendekatan meliputi tahap persiapan, pada tahap ini tim pengusul melakukan observasi lapangan di Kampung Salak desa Rengel, kecamatan Rengel, kabupaten Tuban. Selanjutnya tim melakukan pendekatan atau pembicaraan dengan Ketua Pokdarwis Taruna Mandaka desa Rengel untuk mendapatkan data, keinginan dan rencana pelaksanaan program PKM. Kemudian mempersiapkan perlengkapan dan kebutuhan yang akan digunakan serta mengurus perijinan dan administrasi serta langkah operasional.

Berikutnya dilanjutkan tahap pelaksanaan yang dilakukan dengan cara meminta produk hasil olahan salak yang benar-benar baru dari warga pembuat produk. Kemudian dilakukan diskusi dan pendampingan dengan warga pembuat produk untuk mengetahui kondisi awal bahan hingga proses pemasakan produk. Hal tersebut dilanjutkan dengan melakukan pengambilan data dengan pendampingan kepada seluruh masyarakat peserta responden. Selanjutnya monitoring dan evaluasi dilakukan satu kali dalam satu waktu pelaksanaan kegiatan dengan cara survei langsung ke tempat mitra yang kemudian dilanjutkan dengan melakukan sosialisasi

terkait hasil respon masyarakat terhadap produk kurma salak dan sirup salak.

Pada tahap sosialisasi ini juga dilakukan diskusi terkait kendala dalam pengelolaan produk hasil olahan salak, sehingga dapat ditarik kesimpulan untuk pengembangan dan kelanjutan program PKM selanjutnya yang diharapkan akan tetap terjalin komunikasi dan diskusi antara pihak mitra dan pihak akademisi.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengolahan buah salak menjadi berbagai macam produk tentunya memberikan nilai ekonomis terhadap buah salak. Hal ini juga menjadi solusi dalam memanfaatkan buah salak yang terlalu matang dan belum termanfaatkan sehingga mengurangi jumlah buah yang busuk (Prihatman, 2000; Rianto and Harjoko, 2017)

Masyarakat Kampung Salak khususnya yang sejak lama hidup dan berdampingan dengan perkebunan salak di desa Rengel, sedikit banyak juga melakukan pengolahan terhadap buah salak. Pengolahan yang umumnya dilakukan dengan merebus buah salak secara utuh tanpa ditambahkan bahan lain membuat nilai jual produk salak menjadi rendah. Proses ini dianggap mudah oleh masyarakat sehingga sampai sekarang masih dilakukan. Hal ini diketahui dengan adanya hasil sebanyak 50% responden masyarakat desa Rengel diketahui pernah mengolah buah salak dan 46% responden menyatakan tidak pernah mengolah buah salak.

Dalam kegiatan PKM ini diketahui respon dari masyarakat Kampung Salak khususnya dan masyarakat desa Rengel pada umumnya terhadap pengolahan buah salak. Responden sebanyak 53% memilih sangat setuju apabila buah salak diolah menjadi produk-produk olahan dan sebanyak 38 % memilih setuju untuk salak dijadikan produk olahan. Sedangkan 1% responden memilih tidak setuju dengan 8% responden memilih agak setuju. Hal ini menunjukkan bahwa masyarakat desa Rengel menginginkan adanya produk makanan maupun minuman dari buah salak yang dihasilkan perkebunan

Respon Masyarakat Terhadap Kurma Salak dan Sirup Salak sebagai Produk Unggulan Warga Kampung Salak Desa Rengel Kabupaten Tuban

Dwi Oktafitria, Sriwulan, Ahmad Zaenal Arifin, Riska Andriani, Kuntum Febriyantiningrum

Kampung Salak. Adanya event tahunan Kampung Salak yang diselenggarakan oleh masyarakat Kampung Salak yang terselenggara dengan tema mengangkat budaya lokal daerah sangat meningkatkan respon masyarakat terhadap buah salak. Dalam event tersebut sebagian masyarakat Kampung Salak menjual hasil produk olahan dari buah salak dan mendapat respon yang baik dari pembeli produk tersebut. Pembeli produk-produk olahan salak masih terbatas masyarakat lingkungan sekitar desa Rengel.

Dari pengalaman warga diketahui bahwa sebanyak 52% responden menyatakan tidak pernah memakan dan mencicipi produk olahan makanan dan minuman dari buah salak dan sebanyak 47% responden menyatakan pernah. Lebih dari setengah responden yang tidak pernah mencoba dan memakan produk olahan salak baik makanan dan minuman memiliki alasan masing-masing. Meragukan rasa dan meragukan adanya bahan tambahan makanan yang tidak aman menjadi alasan yang kuat bagi masyarakat untuk tidak pernah mencoba memakan produk olahan dari buah salak (Kaliky, Purwaningsih and Hidayat, 2005; Triastuti and Priyanti, 2017). . Buah salak memiliki rasa yang khas manis, asam dan agak kelat serta memiliki tekstur kenyal. Buah salak yang dihasilkan di perkebunan Kampung Salak berbeda dengan rasa buah salak pondoh yang memiliki rasa sangat manis dengan bertekstur seperti pasir. Sehingga menurut masyarakat, jika mereka memakan olahan buah salak percuma karena rasa buah salaknya akan hilang.

Mengolah buah salak menjadi makanan maupun minuman olahan memang tidak mudah dengan adanya raas khas yang terkandung pada buah salak. Masyarakat yang telah mengolah maupun membuat produk dari olahan buah salak dalam bentuk makanan dan minuman ternyata memiliki respon yang beragam. Respon masyarakat yang sangat puas terhadap hasil olahan yang mereka buat hanya sebesar 13% dan yang menyatakan puas sebesar 34%. Mayoritas responden sebesar 48% menyatakan tidak

puas dan sebesar 5% responden menyatakan sangat tidak puas. Banyaknya masyarakat yang tidak puas akan hasil olahan salak sebagai makanan dan minuman ini dimungkinkan karena dalam pengolahan buah salak sebagai produk makanan maupun minuman membutuhkan teknik khusus yang tidak mudah dan uji coba yang yang tidak sebentar (Kaliky, Purwaningsih and Hidayat, 2005; Anonim, 2011; Chayati and Miladiyah, 2013).

Salah satu contoh produk makanan olahan dari buah salak adalah kurma salak. Kurma salak adalah buah salak yang diolah dan dimasak hingga menyerupai buah kurma yang telah matang. Sedangkan salah satu produk olahan minuman dari buah salak adalah sirup salak. Sirup salak merupakan sirup yang memiliki rasa dan aroma buah salak. Diketahui sebanyak 66% responden menyatakan tidak pernah mencoba kurma salak dan sirup salak sebelum kegiatan PKM ini berlangsung dan sebanyak 32% responden menyatakan pernah mencoba dan mencicipi olahan buah salak dalam bentuk kurma salak dan sirup salak.

Kurang dari setengah responden yang menyatakan pernah mencoba mencicipi kurma salak dan sirup salak mereka dapatkan dari oleh-oleh pada waktu mereka berkunjung ke suatu tempat wisata. Sehingga potensi pengolahan buah salak menjadi produk makanan dan minuman sebagai produk unggulan tempat wisata sangat besar.

Masyarakat yang menjadi peserta maupun responden dalam kegiatan PKM ini diminta untuk mencoba dan merasakan olahan buah salak yang dibuat oleh beberapa warga Kampung Salak dan tim pelaksana kegiatan. Olahan salak yang dibuat adalah kurma salak dan sirup salak. Setelah masyarakat merasakan olahan salak yang berupa kurma salak dan sirup salak, diketahui bahwa sebagian besar masyarakat (16% cukup suka; 14% suka; 9% sangat suka) menyukainya. Hasil respon tersebut berbanding lurus dengan tingkat kesukaan masyarakat desa Rengel terhadap buah salak

(22% cukup suka; 43% suka; 23% sangat suka).

Berdasarkan hasil tersebut diatas maka potensi produk kurma salak dan sirup salak yang dihasilkan oleh masyarakat Kampung Salak sangat tinggi. Hal ini dapat digunakan untuk rekomendasi Pokdarwis untuk mengembangkan produk kurma salak dan sirup salak sebagai produk unggulan Kampung Salak.

Tetapi tingginya respon masyarakat terhadap produk olahan dari buah salak ternyata tidak didukung dengan pengetahuan yang baik terhadap kualitas makanan olahan. Diketahui bahwa mayoritas responden (76%) tidak mengetahui cara pengujian makanan olahan, sehingga mayoritas responden ini pula (sebanyak 93% responden) tidak mengetahui cara pengujian makanan olahan menggunakan uji organoleptik maupun uji hedonik. Berbagai macam produk oleh-oleh berupa makanan olahan mendorong produsen makanan olahan untuk terus berinovasi mengeluarkan produk pangan yang bersifat praktis, menarik dan tetap bergizi (Astuti, Pratama, and Setiani 2019). Namun berkembangnya inovasi produk makanan olahan khususnya dari buah salak belum diiringi dengan kesadaran dari semua produsen untuk memproduksi produk pangan yang aman dan disukai banyak orang. Sebelum membuat sebuah produk berkualitas, diperlukan adanya pengujian yang bersifat menarik kesukaan dan ketertarikan. Uji yang paling mudah dilakukan adalah uji hedonik dan uji organoleptik.

D. PENUTUP

Simpulan

Berdasarkan kegiatan pengabdian masyarakat yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa masyarakat Kampung Salak desa Rengel sangat mendukung dengan adanya pengolahan buah salak menjadi Kurma Salak dan Sirup Salak yang keduanya berpotensi sebagai produk unggulan Kampung Salak. Pelaksanaan PKM terbatas pada sosialisasi dan pengambilan data responden terhadap produk.

Saran

Saran dalam pelaksanaan pengabdian masyarakat ini adalah perlu dilakukan pengujian secara laboratorium terhadap produk olahan buah salak menjadi Kurma salak dan sirup salak serta transformasi informasi kepada masyarakat terkait pengujian kualitas makanan dan minuman yang tepat untuk produk olahan buah.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada POKDARWIS Taruna Mandaka Desa Rengel sebagai mitra pengabdian masyarakat, PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk sebagai pemberi dana kegiatan serta Lembaga Pengabdian Masyarakat Universitas PGRI Ronggolawe.

E. DAFTAR PUSTAKA

- Chayati, I. & Miladiyah, I. (2013). *Pengembangan Minuman Sari Buah Salak dengan Madu Kelengkeng Sebagai Energy Drink dan Sport Drink Alami*.
- Efira, S., Pioh, N., & Kasenda, V. (2017). Kebijakan Pemerintah Daerah Dalam Pengembangan Pariwisata Di Kabupaten Kepulauan Talud. *Jurnal Eksekutif*, 1(1), 1–11.
- Fahroji. (2011). Teknologi Pascapanen dan Pengolahan Salak, in *Makalah disampaikan pada Apresiasi Teknologi Pascapanen Buah-Buahan oleh Dinas Tanaman Pangan dan Hortikultura Provinsi Riau*. Available at: <http://riau.litbang.pertanian.go.id/ind/images/stories/PDF/pascapanen-dan-pengolahan-salak.pdf?secure=true>.
- Kaliky, R., Purwaningsih, H., & Hidayat, N. (2005). *Diversifikasi Produk Buah Salak Pondoh*.
- Prihatman, K. (2000). Salak (*Salacca edulis*), in *TTG Budidaya Pertanian*, 1–16. Available at: <http://www.warintek.ristek.go.id/pertanian/salak.pdf>.
- Rianto, P. & Harjoko, A. (2017). Penentuan Kematangan Buah Salak Pondoh Di Pohon Berbasis Pengolahan Citra

Respon Masyarakat Terhadap Kurma Salak dan Sirup Salak sebagai Produk Unggulan Warga Kampung Salak Desa Rengel Kabupaten Tuban

Dwi Oktafitria, Sriwulan, Ahmad Zaenal Arifin, Riska Andriani, Kuntum Febriyantiningrum

Digital. *IJCCS (Indonesian Journal of Computing and Cybernetics Systems)*, 11(2), 143. doi: 10.22146/ijccs.17416.

Sidiq, A. J. & Resnawaty, R. (2017). Pengembangan Desa Wisata Berbasis Partisipasi Masyarakat Lokal di Desa Wisata Lingarjati Kuningan, Jawa Barat. *Prosiding Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat*, 4(1), 38. doi: 10.24198/jppm.v4i1.14208.

Triastuti, U. Y. & Priyanti, E. (2017). Pelatihan Pengolahan Buah Salak untuk Meningkatkan Potensi Salak (Training of Snake Fruit Processing to Increase The Potency of Snake Fruit). *Teknobuga*, 5(2), 24–33.