

PEMANFAATAN BUAH SALAK (SALACCA ZALACCA) SEBAGAI BAHAN DASAR PEMBUATAN SAMBAL SALAK UNTUK PENINGKATAN UMKM DI DESA SIHOPUR

Oleh:

Meliza^{1*}, Isti Romadhani Sagala², Apriliya Parizki Simatupang³, Aderiani Harahap⁴,
Arham Adnan⁵, Samsia Harahap⁶, Sopiyani Daulay⁷, Lanni Masrida Lubis⁸,
Hotimayani Lubis⁹, Alimatul Amaliyah Pasaribu¹⁰, Nova Wahdina Harahap¹¹, Raudi
Sukron Pohan¹²

¹* Program Studi Pendidikan Kimia, ² Pendidikan Fisika, ³Pendidikan Matematika, ⁴Pendidikan Biologi, Fakultas Pendidikan Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Institut Pendidikan Tapanuli Selatan

⁵Program Studi Pendidikan Ekonomi, ⁶Pendidikan Akuntansi, ^{7,8}Pendidikan Pancasila dan Kewarganegaraan,

⁹Pendidikan Bahasa Inggris, ¹⁰Pendidikan Bahasa dan sastra Indonesia, ^{11,12}Pendidikan Guru Sekolah Dasar,

Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial dan Bahasa, Institut Pendidikan Tapanuli Selatan

*Email: melizamelisa1@gmail.com

DOI: <https://doi.org/10.37081/adam.v5i1.2212>

Abstrak

Pendapatan sebagian besar masyarakat desa Sihopur adalah petani salak, tetapi masyarakat desa Sihopur juga ada yang memiliki sawah dan pohon karet. Masyarakat menanam pohon salak sendiri dan menjualnya langsung kepada pembeli. Banyak masyarakat luar Sihopur yang memesan salak. Terkadang banyak salak yang busuk karena tidak sempat dipanen oleh masyarakat desa Sihopur. Harga buah salak juga terkadang naik turun di pasar. Tujuan dari kegiatan ini adalah mengembangkan produk olahan baru yang berbeda dari produk olahan buah salak yang sudah ada, sehingga dapat menambah pilihan kuliner dan menarik minat konsumen. Menyebarluaskan pengetahuan kepada masyarakat tentang cara mengolah buah salak menjadi produk yang bernilai tambah. Menciptakan resep sambal salak yang enak dan dapat diterima oleh berbagai kalangan, sekaligus memperluas wawasan mengenai potensi penggunaan buah lokal. Metode yang digunakan dari kegiatan ini adalah pelatihan dan edukasi. Masyarakat diberikan pelatihan pengolahan buah salak menjadi sambal. Agar masyarakat dapat memanfaatkan buah salak dengan baik. Adapun peserta yang terlibat dalam kegiatan ini berjumlah 25 orang. Untuk data dilakukan evaluasi kegiatan pembuatan produk sambal salak dari pemanfaatan buah salak (*Salacca Zalacca*). Berdasarkan hasil kegiatan pembuatan sambal salak dari buah salak (*Salacca Zalacca*) dapat disimpulkan bahwa kegiatan ini berlangsung dengan lancar dan mendapat respon yang baik sebagai peningkatan usaha kreatif masyarakat desa Sihopur. Melalui kegiatan ini, pengetahuan masyarakat semakin meningkat mengenai pemanfaatan buah salak (*Salacca Zalacca*) sebagai sambal salak sehingga dapat meningkatkan UMKM masyarakat desa Sihopur.

Kata kunci: UMKM, Salak (*Salacca Zalacca*), Sambal

Abstract

The income of most of the Sihopur village community is from snake fruit farmers, but some of the Sihopur village community also have rice fields and rubber trees. The community plants their own snake fruit trees and sells them directly to buyers. Many people outside Sihopur order snake fruit. Sometimes many snake fruit rot because they are not harvested by the Sihopur village community. The price of snake fruit also sometimes fluctuates on the market. The purpose of this activity is to develop new processed products that are different from existing snake fruit processed products, so that they can

add culinary variety and attract consumer interest. Disseminate knowledge to the community about how to process snake fruit into products with added value. Create a recipe for delicious snake fruit sauce that is acceptable to various groups, while also broadening insight into the potential use of local fruit. The method used in this activity is training and education. The community is given training in processing snake fruit into chili sauce. So that the community can utilize snake fruit properly. The participants involved in this activity numbered 25 people. For data, an evaluation of the activity of making snake fruit chili sauce products from the utilization of snake fruit (Salacca Zalacca) was carried out. Based on the results of the activity of making salak chili sauce from salak fruit (Salacca Zalacca), it can be concluded that this activity went smoothly and received a good response as an increase in the creative efforts of the Sihopur village community. Through this activity, community knowledge has increased regarding the use of snake fruit (Salacca Zalacca) as snake fruit sauce so that it can increase the UMKM of the Sihopur village community.

Keywords: UMKM, Snakefruit (salacca zalacca), Sauce

1. PENDAHULUAN

Tanaman salak merupakan tanaman buah yang masih dalam jenis buah palma yang memiliki kulit hampir menyerupai sisik ular. Tanaman salak ini memiliki nama latin *Salacca Zalacca* atau sering dikenal dengan sebutan snake fruit. Tanaman ini merupakan tanaman yang memiliki duri yang sangat banyak dibagian batangnya, dan bahkan juga di bagian sekitar buahnya. Salak pondoh adalah tanaman buah yang asli berasal dari indonesia. Sebagai salah satu jenis buah-buahan, salak pondoh memiliki potensi jual yang besar, karena banyak masyarakat yang menyukainya. Buah salak pondoh adalah buah yang harganya tidak begitu mahal dan mudah diperoleh.

Pendapatan sebagian besar masyarakat desa Sihopur adalah petani salak, tetapi masyarakat desa Sihopur juga ada yang memiliki sawah dan pohon karet. Masyarakat menanam pohon salak sendiri dan menjualnya langsung kepembeli. Banyak masyarakat luar Sihopur yang memesan salak. Terkadang banyak salak yang busuk karena tidak sempat dipanen ataupun dipasarkan oleh masyarakat desa Sihopur. Harga buah salak juga terkadang naik dan turun dipasaran. Sehingga untuk menaikkan nilai jual salak maka diperlukan pemanfaatan buah salak mejdai produk lain dengan nilai ekonomi yang lebih tinggi.

Di balik kulitnya yang bersisik, salak memiliki beragam khasiat bagi kesehatan. Manfaatnya dapat diperoleh karena buah satu ini tidak hanya mengandung karbohidrat dan serat yang tinggi, tapi juga beragam vitamin dan mineral penting seperti vitamin B2, vitamin C, kalium, kalsium, fosfor, folat, dan zat besi. Selain nutrisi tersebut, senyawa kimia pada buah salak, seperti flavonoid, likopen, dan karotenoid, juga tak kalah penting dalam mendukung kesehatan tubuh. Berkat kandungan gizinya, salak cocok Pengolahan buah salak menjadi sambal dapat digunakan untuk mengembangkan produk baru melalui system diversifikasi produk. Diversifikasi produk adalah upaya untuk menganekaragaman produk dengan membuat atau mengembangkan produk terbaru sesuai dengan selera dan kebutuhan pelanggan. Selain mampu meningkatkan nilai guna buah salak itu sendiri, sistem ini dapat meningkatkan potensi pemasaran dan nilai ekonomi dari buah salak. Selain itu sistem ini memiliki kemampuan untuk menciptakan inovasi baru dalam proses olahan produk. Usaha ini dapat mengembangkan UMKM Desa Sihopur. Rasa manis, asam, sepet dari buah salak sangat cocok di campurkan dengan pedasnya cabai. Sambal salak ini sangat cocok dihidangkan dengan berbagai menu makanan. Sambal salak juga bias menjadi varian baru bagi pecinta sambal.

2. METODE PENGABDIAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan judul pemanfaatan buah salak (*salacca zalacca*) sebagai bahan dasar pembuatan sambal salak untuk peningkatan UMKM Di desa Sihopur dilakukan oleh dosen dan mahasiswa kuliah kerja nyata (KKN) di desa Sihopur kecamatan Angkola Selatan kabupaten Tapanuli Selatan. Kegiatan ini dilakukan di rumah kepala desa Sihopur selama 2 hari yakni

hari Selasa dan Rabu tanggal 20 sampai 21 Agustus 2024. Adapun jumlah peserta yang mengikuti pelatihan pembuatan sambal salak ini sebanyak 25 orang. Adapun metode yang digunakan berupa pelatihan dan edukasi kepada masyarakat desa Sihopur.

Berkenaan dengan hal tersebut, kegiatan pengabdian ini berlangsung dalam beberapa tahap yaitu tahap (1) Tahap Persiapan, pada tahap ini tim pengabdian kepada masyarakat melakukan peninjauan lokasi dan observasi awal kelapangan untuk melihat langsung kondisi dan permasalahan yang dihadapi oleh mitra. Selanjutnya melakukan koordinasi dengan Bapak Pijor Ritonga selaku kepala desa Sihopur. (2) Persiapan Materi, tim pengabdi mempersiapkan materi dan tata cara pembuatan yang akan dilakukan kepada masyarakat, (3) Pengumpulan data, pada tahap ini tim pengabdi mengumpulkan masyarakat sebagai peserta, (4) Pelatihan dengan menyampaikan materi, pada tahap ini tim pengabdi memberikan arahan berupa penjelasan tentang pembuatan sambal salak dari buah salak (*Salacca Zalacca*), (5) Pelaksanaan, pada pelaksanaan ini tim pengabdi mengajarkan kepada peserta tentang pembuatan sambal salak dari buah salak (*Salacca Zalacca*). Pada tahap ini tim pengabdi bersama masyarakat bersama-sama mempraktekkan memasak sambal salak. (6) Evaluasi, pada pelaksanaan ini tim pengabdi memberikan pertanyaan kepada peserta terkait dengan kegiatan yang dilaksanakan dan melihat serta mengecek keberhasilan sesuai dengan target yang diinginkan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Hasil Pelatihan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan kepada masyarakat khususnya petani salak yang ada di desa Sihopur sebanyak 25 orang. Kegiatan ini merupakan bagian dari upaya melaksanakan pengabdian kepada masyarakat (PkM) untuk mengajarkan pembuatan sambal salak dari buah salak (*Salacca Zalacca*). Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) diawali dengan pembahasan materi peserta diberi tahu mengenai manfaat dan kegunaan serta cara pembuatan sambal salak dari buah salak (*Salacca Zalacca*) yang dimana sebelum melakukan pelaksanaan tim pengabdi dari dosen dan mahasiswa KKN hal ini terlihat pada gambar 1.



Gambar 1. Penyampaian materi pembuatan sambal salak dari buah salak (*Salacca Zalacca*) oleh tim pengabdi

Untuk langkah selanjutnya tata cara pembuatan sambal salak dari buah salak (*Salacca Zalacca*). Sambal salak adalah salah satu inovasi dari pemanfaatan buah salak, dimana sambal salak belum familiar ditelinga masyarakat.



Gambar 2. Proses pembuatan sambal salak dari buah salak (*Salacca Zalacca*).

Secara umum kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PkM) bejalan dengan lancar sesuai dengan rencana yang telah dibuat yakni sambal salak dari buah salak (*Salacca Zalacca*). Berikut gambar produk sambal salak yang dihasilkan pada gambar 3.



Gambar 3. Produk sambal salak

Setelah pengabdian selesai, tingkat kepedulian dan kesadaran masyarakat yang ada di desa Sihopur terhadap pengolahan sambal salak mulai meningkat. Hal ini dapat dilihat dari peningkatan peran aktif dan antusiasme mereka dalam mengikuti kegiatan aksi lapangan dalam meningkatkan pemahaman dan pemanfaatan buah salak. Namun demikian masih ada kendala yang harus menjadi perhatian dan perlu tindak lanjut yang berkaitan dengan pembuatan sambal salak dari buah salak (*Salacca Zalacca*). Dimana peserta yang mengikuti kegiatan pengabdian ini sebagian belum mengenal sambal salak yang terbuat dari buah salak.

Demikian hasil evaluasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) ini secara menyeluruh. Kegiatan ini dilakukan untuk menambah pengalaman dan menambah wawasan masyarakat tentang pembuatan sambal salak dari buah salak (*Salacca Zalacca*) yang sangat bermanfaat. Kegiatan ini juga bertujuan agar masyarakat menyadari dan mengetahui mengenai pemanfaatan buah salak sebagai produk yang memiliki nilai jual tinggi sehingga dapat sebagai usaha peningkatan UMKM masyarakat desa Sihopur.

3.2 Pembahasan

Setelah memaparkan hasil pengabdian ini, kami dari Tim pengabdi dapat menggambarkan bahwa pelatihan pemanfaatan buah salak sebagai bahan dasar sambal salak sangat menarik dan membuat peserta senang dan antusias mengikuti pelatihannya. Karena selama ini sebagian dari peserta baru kali ini mengikuti pelatihan dan tidak mengetahui bagaimana bentuk produknya. Pelatihan ini menarik peserta dikarenakan peserta bisa mengolah salak yang mereka miliki tanpa harus membuang salak jika pada saat panen semua tidak terjual.

Kegiatan pengabdian ini dimulai dengan pembukaan oleh tim pengabdi dimana dosen pembimbing memberikan kata sambutan dan materi. Kemudian dilanjutkan dengan penyampaian cara pembuatan sambal salak oleh mahasiswa yang terlihat pada gambar 4.



Gambar 4. Penyampaian pembuatan sambal salak (*salacca zalacca*) oleh tim pengabdi

Tim pengabdi beserta masyarakat menyiapkan bahan yang diperlukan untuk PKM. Mahasiswa dan masyarakat juga menimbang berat bahan sesuai yang dibutuhkan. Penimbangan dilakukan agar rasa sambal salak bisa enak.



Gambar 5. Menyiapkan dan menimbang bahan

Tim pengabdi dibantu masyarakat desa sihopur memisahkan buah salak dengan bijinya. Buah dipisah dengan cara diiris menggunakan pisau atau bisa dengan cara dipukul menggunakan batu penggilingan agar cepat.



Gambar 5. Memisahkan buah salak dengan bijinya

Setelah semua buah salak selesai dipisahkan dari bijinya, maka buah salak diblender menggunakan minyak sampai halus. Pemakaian minyak dalam membrander dilakukan agar hasil blender buah salak tidak mengandung banyak air.



Gambar 5. Memblender buah salak

Setelah semua buah salak selesai di blender, maka bahan yang lainnya juga diblender seperti cabai merah, cabai rawit, bwang merah, dan bawang putih. Semua diblender sampai halus menggunakan minyak goreng.



Gambar 6. Menghaluskan semua bahan

Kemudian setelah semua halus masukkan semua kedalam kuali. Memasak sambal salak memerlukan waktu kurang lebih 3 jam sehingga dianjurkan menggunakan tungku. Masukkan gula pasir 1 kg, gula merah yang sudah diiris $\frac{1}{4}$ kg, garam 200 g. Selama proses memasak sambal harus selalu diaduk. Pada saat sambal setengah masak masukkan perasan jeruk nipis sebanyak $\frac{1}{4}$ kg dan juga cuka. Aduk sambal sampai matang, setelah sambal matang angkat dan dinginkan.



Gambar 7. Memasak sambal selama kurang lebih 3 jam

Setelah sambal salak sudah dingin, maka sambal salak sudah bisa dimasukkan kedalam kemasan yang sudah diberikan stiker produk. Stiker ini bertujuan agar menarik minat pembeli.



Gambar 8. Memasukkan sambal salak kedalam kemasan

Kegiatan terakhir yaitu foto bersama tim pengabdi dan peserta masyarakat desa Sihopur. Sambal yang telah jadi dibagikan kepada masyarakat yang telah datang. Diharapkan masyarakat tertarik untuk membuka usaha sambal salak sehingga dapat meningkatkan UMKM masyarakat desa Sihopur.



Gambar 9. Foto bersama tim pengabdi dan peserta masyarakat desa Sihopur.

Secara umum kegiatan pengabdian kepada masyarakat berjalan dengan lancar sesuai dengan rencana yang telah dibuat. Pengabdian kepada masyarakat ini telah berhasil mencapai tujuan utama yaitu Pengkreasiannya buah salak menjadi olahan sambal salak. Setelah pengabdian selesai, tingkat kepedulian dan kesadaran sebagian besar masyarakat terhadap pengolahan buah mulai meningkat. Hal ini dapat dilihat dari peningkatan peran aktif dan antusiasme mereka dalam mengikuti kegiatan aksi lapangan dalam meningkatkan pemahaman dan pemanfaatan tentang buah salak. Namun demikian masih ada beberapa kendala yang berkaitan dengan peran serta sebagian masyarakat dalam mengikuti kegiatan ini.

Beberapa hal yang harus menjadi perhatian dan perlu tindak lanjut adalah sebagai berikut: 1) Rendahnya pemahaman tentang pemanfaatan dan pengelolaan buah salak, 2) Jadwal kegiatan yang terlalu panjang juga dinilai masyarakat terlalu berat sehingga masyarakat merasa jemu. Kegiatan yang terlalu panjang juga dianggap mengganggu kegiatan masyarakat Sihopur, 3) Menurut teori perubahan perilaku (Bandura, 1977), seseorang harus melihat hasil positif dari tindakan baru mereka dan mendapatkan dukungan sosial yang konsisten sebelum dapat melakukan perubahan perilaku yang berkelanjutan. Pelatihan ini berhasil menyebabkan perubahan perilaku di desa Sihopur dalam mengelola buah salak. Namun, keinginannya menghadapi tantangan karena dukungan dan sumber daya yang terus berlanjut.

Untuk menjamin program ini dapat berlanjut dan berkembang, diperlukan kerjasama lanjutan dengan pemerintah dan organisasi nirlaba. Karena banyak petani yang masih ragu untuk memulai bisnis olahan buah salak secara mandiri. Teori ini mendukung kesimpulan bahwa perubahan perilaku yang dicapai melalui pelatihan ini mungkin tidak bertahan lama jika tidak ada dukungan yang berkelanjutan.

4. SIMPULAN

Pelatihan pengolahan buah salak menjadi sambal salak sebagai peningkatan UMKM di desa Sihopur telah berhasil mencapai tujuannya, yaitu meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil tani sendiri sekaligus untuk meningkatkan pendapatan masyarakat di desa Sihopur. Melalui metode ceramah dan praktik langsung, peserta pelatihan mampu memahami dan menerapkan teknik pengolahan salak menjadi sambal salak. Hasil pelatihan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan, keterampilan, dan kesadaran lingkungan di kalangan masyarakat desa. Selain itu, program ini juga berkontribusi terhadap pemberdayaan ekonomi lokal, dengan beberapa peserta mulai mengembangkan usaha mikro berbasis produk buah salak.

Keberhasilan pelatihan ini menunjukkan bahwa pendekatan partisipatif dan kolaboratif dalam program pelatihan UMKM masyarakat sangat efektif dalam meningkatkan kapasitas lokal. Program ini dapat membantu membuka peluang ekonomi baru bagi masyarakat desa. Namun, untuk memastikan dampak jangka panjang, diperlukan langkah-langkah tambahan dalam bentuk pendampingan berkelanjutan dan dukungan dari berbagai pihak, termasuk pemerintah daerah dan organisasi non-profit. Hal ini penting agar perubahan positif yang telah dicapai dapat terus berkembang dan memberikan manfaat berkelanjutan bagi masyarakat Desa Sihopur.

Dengan adanya program pelatihan UMKM ini, diharapkan dapat meningkatkan ekonomi masyarakat di desa Sihopur dan dapat berkelanjutan dalam jangka panjang. Keberhasilan program ini tidak luput dari dukungan masyarakat dan pemerintahan setempat. Untuk itu, diharapkan kepada seluruh masyarakat desa Sihopur untuk terus ikut dalam pengembangan program ini serta pemerintah setempat untuk menjadi fasilitator dalam keberlanjutannya program ini.

5. DAFTAR PUSTAKA

Ashari, Sumeri. 2023. Salak : The Snack Fruit. Malang : Katalog Dalam Terbitan.

Bandura, A. (1977). *Social Learning Theory*. Englewood Cliffs, NJ: Prentice-Hall.

Cahyono. 2020. Panen Untung Dari Budi Daya SalakIntesif. Yogyakarta : Lily Publisher.

Fathani, Abdul Halim. 2020. Pemberdayaan Masyarakat Untuk Mewujudkan Desa Mandiri dan Sejahtera Berbasis Entrepreneur Melalui Pemanfaatan Buah Salak, *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat*, 1(1), 55-558.

Ghofur, Abdul, dkk. 2020. Pemberdayaan Masyarakat Dalam Pemanfaatan Limbah Kulit Salak Menjadi Produk Unggul Melalui Model Industri Kreatif Di Kecamatan Kapas Kabupaten Bojonegoro, *Journal Homepage*, 93-95.

Hakim, Tharmizi. 2022. Agribisnis Salak Pondoh. Deli Serdang : Dewangga Publishing.

Hapsari, H., & Karyani, T (2008). "Peningkatan Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Salak Manonjaya" *Journal Agrikultura*, Accessed August 28, 2024. https://scholar.google.com/scholar?hl=id&as_sdt=0%2C5&q=salak&btnG=#d=gs_qabs&t=1725070936420&u=%23p%3DJqYGDMr2zVIJ.



Sufaidah, Siti. 2023. Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengolahan Salak Menjadi Selai Di Desa Jatiwates Kecamatan Tambelang, Jurnal Pengabdian Masyarakat, 4(2), 100-103.

Suwito, Suharno & Sujarta, Puguh. 2018. Sari Buah Salak Usaha Peniungkatan Pendapatan Masyarakat Kampung Dindey, Distrik Warmare, Jurnal Pengabdian Papua, 2(3), 93-98. https://scholar.google.com/scholar?hl=id&as_sdt=0%2C5&q=jurnal+pemanfaatan+buah+s+alak+sebagai+bahan+dasar+pembuatan+sambal+salak+&btnG=#d=gs_qabs&t=1725331124414&u=%23p%3DQ_2QjEjHukgJ.

Triastuti, U Yuyun & Pritanti, Esteria. 2017. Pelatihan Pengolahan Buah Salak Untuk Meningkatkan Potensi Salak, Jurnal Teknologi Busana dan Boga, 5(2), 24-33. https://scholar.google.com/scholar?hl=id&as_sdt=0%2C5&q=buah+salak&btnG=#d=gs_qabs&t=1725330820389&u=%23p%3DbUoYU-SS0MoJ.