PKM Petani Tanaman Salak Dalam Upaya Meningkatkan Daya Tahan Tubuh Masyarakat di Desa Muara Danau Kabupaten Kampar

Syafriani[1], Afiah[2], Nia Aprilla[3]
[1)]Program Studi S1 Ilmu Kesehatan Masyarakat, [2)] Program Studi Kebidanan, [3)] Program Studi Keperawatan
Universitas Pahlawan_ Jl. Tuanku Tambusai No. 23 Bangkinang Kota-Riau
E-mail: syafrianifani@gmail.com No. HP 081276299789

Abstrak

Salak (*Salacca zalacca)* merupakan salah satu komoditi tanaman buah-buahan yang dibudidayakan. Buah salak mengandung banyak karbohidrat dan memiliki antidioksidan yang tinggi. Indonesia merupakan negara yang memiliki keanekaragaman hayati, khususnya tumbuhan. Tanaman salak di Indonesia sudah banyak dijadikan produk pangan, namun masih banyak masyarakat yang tidak mengetahui manfaat mengonsumsi salak. Terdapat aktivitas dari daging salak adalah antidioksidan, menurukan kadar kolesterol, pemutih kulit, antihiperurekemia, pewangi dan antibakteri. Kulit buah salak memiliki aktivitas antidioksidan, meningkatkan system immune, antidiabetic dan menurunkan kadar kolesterol. Biji buah salak memiliki aktivitas antidioksidan, menghambat pertumbuhan sel kanker, sebagai adsorben dan antibakteri. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk menggali ide-ide inovatif, meningkatkan produktivitas hasil produksi produk dari olahan buah salak, guna meningkatkan *imunologi* masyarakat dengan berbagai olahannya. Ada beberapa kendala yang dihadapi yaitu (1) keterbatasan modal. (2) Rendahnya motivasi wirausaha dengan bahan utama salak. (3) Tidak ada keragaman produk olahan salak. (4) Tidak adanya pengemasan dan pemasaran salak. Kegiatan yang akan dilakukan dalam program PKM ini antara lain upaya pengembangan

Kata kunci: Jelly salak, Manisan salak dan kopi biji salak.

Abstract

Salak (Salacca zalacca) is one of the cultivated fruit crop commodities. Snake fruit contains lots of carbohydrates and is high in antioxidants. Indonesia is a country that has biodiversity, especially plants. Many snake fruit plants in Indonesia have been used as food products, but there are still many people who don't know the benefits of consuming snake fruit. The activities of salak meat are anti-oxidant, lowering cholesterol levels, skin whitening, anti-hyperuricemia, fragrance, and antibacterial. Salak fruit skin has anti-oxidant activity, improves the immune system, is anti-diabetic, and lowers cholesterol levels. Salak fruit seeds have antioxidant activity, inhibit the growth of cancer cells, as an adsorbent and antibacterial. This activity aims to explore innovative ideas, and increase the productivity of products produced from processed salak fruit, to improve people's immunology with various preparations. There are several obstacles faced, namely (1) limited capital. (2) Low entrepreneurial motivation with snake fruit as the main ingredient. (3) There is no diversity in processed salak products. (4) There is no packaging and marketing of salak. Activities that will be carried out in this PKM program include development efforts

Keywords: *Salak jelly, candied snake fruit, and snake fruit coffee.*

PENDAHULUAN

Salak (Salacca zalacca) merupakan tanaman asli Indonesia. Salak mempunyainilai ekonomis dan peluang pasar yang cukup luas baik di dalam negeri maupun ekspor. Varietas salak dibedakan berdasarkan tekstur daging buah, warna kulit buah, besar buah, aroma dan rasa daging buah, serta habitus. Perbedaan ini tidak hanya terjadi pada tanaman salak dari sentra produksi yang berbeda, tetapi juga antar tanaman dalam satu daerah (Harahap, 2013). (Darmawati, 2019)

Peran dari vitamin C pada salak adalah melindungi kesehatan tubuh manuasia, seperti pembentukan kolagen (Linder,1992: 166-168), meningkatkan daya tahan tubuh, meningkatkan aktivitas fagositosis sel darah putih dan meningkatkan absorbsi zat besi

E-ISSN 2985-7295

dalam usus (Dedy, 1993:41). Senyawa aktif flavanoida berguna sebagai anti oksidan dalam tubuh yang berfungsi dalam meningkatkan toleransi glukosa, mencegah jantung koroner, meningkatkan fungsi sel beta pankreas dan dapat menekan kolesterol dalam tubuh. Menurut Potter (Bunga, 2009: 2), serat kasar dapat menurunkan kadar kolesterol karena serat kasar dapat mengganggu proses sintesis kolesterol. Manfaat serat antara lain mampu melindungi usus dari gangguan sembelit (kontipasi), diare, divertikulum, wasir, dan kanker usus, selain itu serat makanan juga mencegah terjadinya gangguan metabolisme (Hardjana & Ratna Pertiwi dan Tutik Rahayu, 2016)

Tanaman salak pada tahun 2015 Kabupaten Kampar memiliki luas arial 61 ha, dengan jumlah produksi 891 Ton, dan produktivitas 200 Kw/Ha. Kandungan yang terdapat didalam buah salak adalah sukrosa, glukosa, dan fkrukosa. Buah salak merupakan salah satu buah yang memiliki kandungan antioksidan lebih tinggi dibandingkan dengan jenis buah tropis lainnya. Dari hasil anlisis kimia menunjukkan bahwa buah salak mengandung air, yaitu 78% dan karbohidrat sebesar 20,90%. Salak di Kampar ada dibeberapa lokasi salah satunya terdapat di Muara Danau Kabupaten Kampar. Di sini tanaman salak dibudidayakan oleh warga setempat, buka hanya sebagai tanaman untuk dijual dan dijadikan sebagai penghasil dibidang pertanian. Salak yang ditanam ini asal usulnya berasal dari jogja, yakni jenis salak pondoh.

Tanaman salak di kabupaten kampar terutama di desa Muara Danau Kabupaten Kampar, namun pengolahan dan pemanfaatannya belum maksimal. Masyarakat sekitar banyak yang masih tidak tahu cara pengolahan tanaman salak dan bagaimana pengolahannya jika ini bisa dilakukan maka akan menjadi olahan yang memiliki nilai ekonomi yang tinggi.

Dampak lain yang ditimbulkannya adalah tercipatanya limbah/ hasil buangan berupa biji buah salak. Buah salak yang tidak terpakai otomatis akan menjadi limbah dan tidak termanfaatkan. Selain itu di perkebunan salak juga banyak terdapat biji buah salak yang tidak dimafataakan dengan baik. Hal ini disebbakan oleh ketidaktahuan masyarakat akan potensi biji buah salak. (Harahap, 2023)

Selama ini, buah salak dimanfaatkan untuk dikonsumsi hanya pada bagian daging buahnya, sedangkan bagian lainnya seperti kulit buah dan bijinya dibuang sebagai limbah dan tidak termanfaatkan. (Setiawan & Wijayanti, 2019) Tanaman salak bisa diolah menjadi makanan seperti jelly salak, manisan salak, kopi biji salak dan lain-lain. Untuk itu perlu dilakukan program kemitraan masyarakat kepada masyarakat bagaimana mengolah salak menjadi olahan makanan yang memiliki nilai jual.

Berdasarkan hasil observasi lapangan diperoleh bahwa petani salak di wilayah ini melakukan produksi tanaman secara mandiri. Kendala yang dihadapi oleh petani salak adalah 1. Terbatasnya modal petani sehingga terhambat nya proses produksi. 2. Rendahnya pengetahuan petani dalam memperbanyak tanaman salak, sehingga tanaman ini sulit untuk ditemukan. Hasil panen yang diolah menjadi produk pangan alternative yang sangat digemari masyarakat seperti jelly salak, manisan salak, dan kopi biji salak yang saat ini keberadaanya di pasaran masih sedikit sehingga usaha makanan berbasis salak memiliki potensi yang sangat luar biasa. Jika olahan ini disebar/ konsumsi oleh Masyarakat secara tidak langsung masyarakat telah meningkatkan daya tahan tubuh/*imunologi* mereka kemudian Jika usaha ini dikembangkan dengan baik, diharapkan nantinya bisa meningkatkan perekonomian petani salak.

1.1 Permasalahan Mitra

Adapun permasalahan yang dihadapi petani salak adalah:

E-ISSN 2985-7295

a. Tamanan yang bersifat musiman yang mudah rusak atau busuk serta waktu penyimpanannya relative pendek sehingga menimbulkan kerugian.
b. Rendahnya pengetahuan petani untuk berwirausaha dengan bahan tanaman salak dan sulit dalam pengembangan olahan salak.
c. Pemasaran
   Kampar merupakan salah satu penghasil tanaman salak di provinsi Riau. Produksi tanaman salak yang tidak banyak sehingga dalam pemasaran akan menjadi sulit.

Berdasarkan permasalahan tersebut maka melalui Program Kemitraan Masyarakat akan dilakukan beberapa upaya utama sebagai berikut:

a. Memberikan pelatihan kepada petani salak tentang cara pemanfaatan modal yang terbatas.
b. Memberikan motivasi berwirausaha dan variasi produksi hasil pengolahan sehingga masyarakat lebih bisa mengembangkan lebih baik hasil pengolahan tradisional ini.
c. Packing/pengemasan
   Produk yang dihasilkan akan dikemas dengan pengemasan yang baik dan menarik sehingga bisa menarik konsumen untuk membelinya.
d. Perubahan strategi pemasaran
   Hasil pengolahan salak berupa olahan bahan makanan biasanya hanya dijual di sekitar rumah, kedepannya akan dijual ke pasar tradisional dan juga di internet melalui akun media sosial.

METODE

Pelaksanaan kegiatan PKM kelompok Wirid pengajian RT 05 RW 12 Desa Pujud dilakukan melalui beberapa pendekatan, antara lain :

1. Model *Community developmpment* yaitu melibatkan masyarakat secara langsung sebagai subjek dan objek pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat.
2. Model *Partisipatory Rural Appraisal* (PRA) yang menekankan keterlibatan masyarakat secara keseluruhan mulai dari perencanaan, dan evaluasi kegiatan (Supariatna, 2014)
3. Model yaitu pendekatan sosialisasi, penyuluhan dan pelatihan sebagai sarana transfer ilmu pengetahuan kepada masyarakat.
4. Model pendampingan kelompok Dasawisma dilakukan dengan menerapkan jenis penelitian dan pengembangan atau *Research and Development (R&D),* yaitu suatu proses atau langkah-langkah untuk mengembangkan suatu produk baru atau menyempurnakan produk yang telah ada yang dapat dipertanggungjawabkan. Model penelitian desa ini melalui pendidikan, penyuluhan, pendampingan, pelatihan dan menghasilkan produk berbasis potensi lokal.

Berdasarkan permasalahan yang dihadapi mitra dan upaya yang direncanakan untuk mengatasi permasalahan mitra maka luaran dari rencana tersebut adalah sebagai berikut:

No	Kegiatan	Luaran
1	Pemberian pelatihan kepada petani tentang cara pemanfaatan modal yang terbatas.	1. Mitra dapat melakukan usaha dengan pemanfaatan modal yang terbatas.
2	Pemberian motivasi dan pelatihan / praktik	1. Mitra dapat mengaplikasikan ilmu pengetahuan dan teknologi dalam

E-ISSN 2985-7295

	pembuatan variasi produksi hasil olahan salak.	memberikan motivasi untuk berwirausaha kepada masyarakat dengan bahan pokok olahan salak. 2. Mitra mengetahui metode pembuatan produk olahan salak yaitu jelly salak, manisan salak, dan kopi biji salak. 3. Meningkatkan kreatifitas pengusaha olahan salak untuk mencoba varian produk lain.
3	Packing /pengemasan produk	1. Peningkatan kualitas tampilan produk dengan kemasan yang menarik 2. Sebagai nilai tambah, produk akan disertai dengan label.
4	Perubahan strategi pemasaran	1. Semakin luasnya daerah pemasaran 2. Berkembangnya metode pemasaran produk dengan memanfaatkan media promosi 3. Industri mitra dapat bertahan dengan ada nya peningkatan keuntungan sehingga modal usaha dapat bertambah dengan sendirinya

Hasil yang diperoleh nantinya diharapkan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat di desa Muara Danau Kabupaten Kampar sehingga menopang perekonomian keluarga pengolah olahan salak.

HASIL DAN PEMBAHASAN

HASIL

a. Mengurangi biaya produksi untuk salak
b. Meningkatnya pengetahuan mitra tentang pembuatan varian olahan salak lainnya
c. Mitra yang telah belajar melaui pelatihan serta pembimbingan ini dapat berusaha mandiri baik dalam memproduksi maupun dalam memasarkan produk
d. Meningkatnya daya tahan tubuh Masyarakat desa Muara Danau Kabupaten Kampar dengan konsumsi olahan salak yang bayak variannya

PEMBAHASAN

Peningkatan Kapasitas Ipteks dalam Sistem Produksi Salak Pemberian Blender dan variasi olahan Salak

Tujuan dari pelaksanaan kegiatan ini adalah untuk mengurangi biaya produksi terutama pada salakyang harganya semakin mahal serta memanfaatkan salak menjadi yang memiliki nilai ekonomis tinggi dan berdaya saing, untuk meningkatkan pendapatan keluarga dan bentuk Upaya peningkatan daya tahan tubuh Masyarakat melalui konsumsi olahan salak serta sebagai usaha mata pencaharian masyarakat, dan mengembangkan produk menjadi produk unggulan yang berbasis salak.

E-ISSN 2985-7295

Untuk pencapaian hal tersebut, maka aktivitas yang disajikan dalam penyuluhan dan pelatihan ini antara lain:

a. Mengurangi biaya produksi terutama salak
b. Transfer teknlogi tepat guna bidang pengolahan hasil pertanian kepada petani salak sebagai pelaku usaha pengolahan salak
c. Melatih keterampilan peserta dalam mengolah atau memanfaatkan salakdalam produk makanan jajanan





Gambar 2. olahan jelly salak, manisan salak dan kopi biji salak.

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian ini telah dapat mencapai tujuannya yaitu untuk meningkatkan pengetahuan dan pemahaman para petani salak. Biaya keuntungan penjualan produk hasil olahan salak untuk jelly salak, manisan salak, dan kopi biji salak adalah Rp.6.000,- per bungkus dengan harga jual sama-sama Rp.5.000, per produk. Strategi pemasaran dilakukan dengan pembuatan brosur, pengemasan olahan salak yang menarik, serta pemasaran olahan tersebut langsung kepada masyarakat dan juga melalui penjualan online atau media sosial, swalayan, dan toko-toko kecil.

Peran dari vitamin C pada salak adalah melindungi kesehatan tubuh manuasia, seperti pembentukan kolagen (Linder,1992: 166-168), meningkatkan daya tahan tubuh, meningkatkan aktivitas fagositosis sel darah putih dan meningkatkan absorbsi zat besi dalam usus (Dedy, 1993:41). Senyawa aktif flavanoida berguna sebagai anti oksidan dalam tubuh yang berfungsi dalam meningkatkan toleransi glukosa, mencegah jantung koroner, meningkatkan fungsi sel beta pankreas dan dapat menekan kolesterol dalam tubuh. Menurut Potter (Bunga, 2009: 2), serat kasar dapat menurunkan kadar kolesterol karena serat kasar dapat mengganggu proses sintesis kolesterol. Manfaat serat antara lain mampu melindungi usus dari gangguan sembelit (kontipasi), diare, divertikulum, wasir, dan kanker usus, selain itu serat makanan juga mencegah terjadinya gangguan metabolisme (Hardjana & Ratna Pertiwi dan Tutik Rahayu, 2016)

Salah satu upaya untuk meningkatkan produksi salak dapat dilakukan dengan cara penggunaan bibit unggul, pengolahan tanah yang baik dan penyediaan unsur hara dalam tanah. Tanaman salakdi Indonesia sangat penting, baik sebagai makanan pokok alternatif di musim paceklik maupun makanan tambahan dalam rangka diversifikasi makanan. Terutama di kabupaten kamparbanyak terdapat petani salak. Olahan salak yang bervariasi dapat merubah selera masyarakat maka dari itu perlunya varian dalam pengolahan salakagar penjualan masyarakat lebih tinggi. Dengan demikian Kegiatan pelatihan dan pendampingan usaha aneka olahan salakmerupakan sebuah upaya dalam rangka meningkatkan nilai jual produk lokal yang akan berdampak secara langsung kepada pendapatan masyarakat.

Berdasarkan hasil observasi lapangan diperoleh bahwa petani salak di wilayah ini melakukan produksi salak mandiri. Kendala yang dihadapi petani salak adalah 1. jual beli salak tidak sebanding dengan keuntungan yang diperoleh karena pengepul maupun pedagang memberikan harga yang murah kepada petani. 2. rendahnya motivasi petani dalam olahan salak.

E-ISSN 2985-7295

3. Tidak ada penggunaan iptek dalam produksi hasil panen salak. Hasil panen yang melimpah memungkinkan untuk diolah menjadi produk pangan alternative yang sangat digemari masyarakat seperti olahan jelly salak, manisan salak dan kopi biji salak yang saat ini keberadaanya di pasaran masih sedikit sehingga usaha makanan berbasis salakmemiliki potensi yang sangat luar biasa. Jika usaha ini dikembangkan dengan baik, diharapkan nantinya bisa meningkatkan perekonomian petani salak.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan ini dapat terlaksana dengan lancar atas partisipasi dari berbagai pihak. Untuk itu tim pengabdian mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak berikut:

1. Terutama kepada orang tua yang selalu membimbing kami dan mengsuport kegiatan kami hingga terlaksananya sampai saat ini.
2. Semua pihak yang turut membantu kelancaran kegiatan pengabdian masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

Darmawati. (2019). Analisis Keragaman Salak (Salacca zalacca) Varietas Merah Berdasarkan Morfologi dan Anatomi di Kabupaten Enrekang. *Universitas Islam Negeri Alauddin*, 30.

Harahap, S. (2023). Pembuatan Kopi Berbahan Dasar Kulit Buah Salak Di Desa Joring Lombang Kota Padang Sidimpuan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa*, *1*(6), 734–737. https://doi.org/10.59837/jpmba.v1i6.236

Hardjana, T., & Ratna Pertiwi dan Tutik Rahayu, K. (2016). Potensi buah salak (salacca edulis, r.) Sebagai suplemen hipolipidemik ditinjau dari gambaran histopatologi jantung dan hepar mencit yang diberi diet rendah lemak snake fruit potent (salacca edulis, r.) As hypolypidemic supplement from the view of heart hystopathology and fat low diet of mice hepar. *J. Sains Dasar*, *5*(2), 94–106.

Setiawan, A. N., & Wijayanti, S. N. (2019). Introduksi Pengolahan Limbah Salak Pondoh dan Kelapa Menjadi Produk Bernilai Ekonomi pada PKK di Dusun Potro, Pakem, Sleman. *Jurnal Surya Masyarakat*, *2*(1), 13. https://doi.org/10.26714/jsm.2.1.2019.13-19

E-ISSN 2985-7295