

Efforts to increase the value of salak products in Wonokerto Village, Sleman

Muhaimin✉, Tatang Shabur Julianto, Rheyza Virgiawan
Universitas Islam Indonesia, Yogyakarta, Indonesia

✉ muhaimin@uii.ac.id

 <https://doi.org/10.31603/ce.10482>

Abstract

Salak is a prominent agricultural commodity in the Sleman Region, particularly in Wonokerto Village, Turi District. Residents of Wonokerto continue to rely on salak as a source of income, selling it in its fresh fruit form. However, salak farmers currently face a challenge with the declining selling value of their produce, especially during the main harvest season. Salak with a low selling value tends to go unsold and may end up rotting. The objective of this community service activity is to increase the added value of processed salak products, such as salak fruit vinegar, and provide licensing assistance for effective marketing. The community service activities are divided into two parts: learning and mentoring. The results of the activity demonstrate that residents can successfully produce salak fruit vinegar. Participants showed great enthusiasm and interest in making salak vinegar, with 44.44% expressing high satisfaction with the training. The salak vinegar product has received certification with P-IRT number 1093404011436-28 and Business Identification Number (NIB) 1610230086544.

Keywords: *Salak; Salak vinegar; Fermentation; Product added value*

Upaya meningkatkan nilai produk salak di Desa Wonokerto, Sleman

Abstrak

Salak merupakan komoditi pertanian khas dari Wilayah Sleman, khususnya di Kalurahan Wonokerto, Kecamatan Turi. Hingga saat ini, warga Wonokerto masih menjadikan salak sebagai sumber penghasilan yang dijual dalam bentuk buah segar. Permasalahan yang dihadapi petani salak saat ini adalah menurunnya nilai jual salak khususnya pada musim panen raya. Salak yang memiliki nilai jual rendah pada akhirnya tidak laku untuk dijual dan apabila dibiarkan akan membusuk dengan sendirinya. Sehingga, tujuan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk meningkatkan nilai tambah olahan produk salak berupa cuka salak dan memberikan pendampingan perijinan sehingga produk olahan salak dapat dipasarkan dengan baik. Adapun metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini terbagi menjadi dua bagian yaitu pembelajaran dan pendampingan. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa produk olahan salak yang berupa cuka salak dapat dibuat oleh warga. Pada kegiatan ini, para peserta sangat antusias dan tertarik dalam pembuatan cuka salak dimana 44,44% peserta menyatakan sangat puas terhadap pelaksanaan pelatihan. Produk cuka salak juga telah mendapatkan sertifikat dengan nomor P-IRT 1093404011436-28 dan Nomor Induk Berusaha (NIB) 1610230086544.

Kata Kunci: Salak; Cuka salak; Fermentasi; Nilai tambah produk

1. Pendahuluan

Desa Wonokerto merupakan salah satu desa di Kecamatan Turi Kabupaten Sleman. Desa Wonokerto berada di ketinggian 400-900 Mdpl. Sektor pertanian dan perkebunan merupakan sumber utama perekonomian desa tersebut. Salak pondoh merupakan komoditas utama dan unggulan di sektor perkebunan (Fajriati et al., 2019). Luas wilayah desa mencapai 15,58 ha, dengan batas wilayah sebelah utara Desa Girikerto, sebelah selatan Desa Donokerto, sebelah barat Kabupaten Magelang dan sebelah timur Desa Girikerto. Wilayah ini terdiri dari 13 dukuh, 64 RT, dan 29 RW. Curah hujan mencapai 3.908 mm dengan suhu rata-rata sebesar 24-28 derajat celsius dan sebagian besar wilayahnya termasuk dataran tinggi. Sehingga desa tersebut memiliki potensi yang sangat baik apabila dijadikan sebagai Desa Wisata (Pemerintah Desa Wonokerto, 2017). Di samping itu, karena letaknya berada di lereng Gunung Merapi, potensi yang dimiliki Desa Wonokerto selain wisata adalah hasil pertanian/perkebunan yaitu buah salak pondoh. Desa Wonokerto merupakan desa yang memiliki hasil panen buah salak yang sangat melimpah. Menurut BPS Kabupaten Sleman (2016) bahwa produksi buah salak di Desa Wonokerto bisa mencapai 1.625 ton (Tabel 1).

Tabel 1. Produksi buah-buahan desa di Kecamatan Turi tahun 2016 (ton)

No	Desa	Salak Pondoh	Jeruk	Rambutan	Durian
1	Bangukerto	706	1,11	11,20	5,00
2	Donokerto	511	1,00	4,30	1,70
3	Wonokerto	1.625	-	9,41	5,36
4	Girikerto	54	-	1,71	4,21
Total		2.896	2,11	26,62	16,27

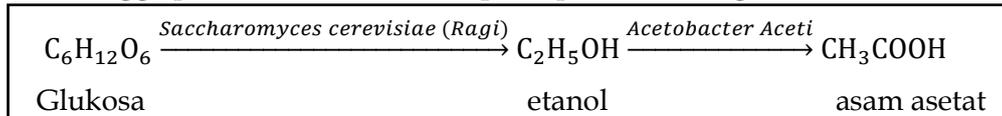
Produksi buah salak yang sangat melimpah dapat menjadi peluang usaha untuk meningkatkan kesejahteraan warga Desa Wonokerto. Zumaidar (2015) mengungkapkan bahwa salak merupakan tumbuhan palem yang tergolong ke dalam marga *Salacca*, anak suku *Calamoideae*, suku *Arecaceae*. Tahun 1791 Gaertner mendeskripsikan *Calamus zalacca* berdasarkan organ buah dari koleksi Thunberg yang ternyata adalah *S. edulis* Reinw (Mogea, 1982). Nama *Salacca Reinw* merupakan publikasi yang valid untuk marga salak namun pada beberapa publikasi lainnya nama marga ini seringkali masih ditulis *Zalacca*. Kemudian pada tahun 1825, marga ini jelaskan oleh Reinwardt yang berdasarkan pada jenis *Salacca edulis*.

Salak merupakan buah asli dari Indonesia yang dapat tumbuh di dataran rendah dan dapat memenuhi kebutuhan pasar baik dalam ataupun luar negeri. Salak merupakan buah tropis yang memiliki rasa manis dan renyah serta dapat dimakan secara langsung ataupun dalam bentuk olahan lainnya (Zuliatin & Faizah, 2021). Buah salak pondoh mengandung vitamin dan mineral yang dapat bermanfaat bagi tubuh. Dalam 100 gram buah salak mengandung 77,9 g Air, 0,8 g protein (protein), 0,4 g lemak (fat), 20,1 g karbohidrat (CHO), 38 mg kalsium (Ca), 31 mg fosfor (P), 3,9 mg besi (Fe), 0,08 mg tembaga (Cu), 0,2 mg seng (Zn), 0,12 mg riboflavin (Vit. B2), dan 8 mg vitamin C (Kementerian Kesehatan RI, 2018).

Walaupun buah salak memiliki kandungan gizi yang melimpah, akan tetapi masih banyak permasalahan yang harus diselesaikan agar produksi buah salak meningkat dari tahun ke tahun serta nilai jual yang tinggi. Permasalahan yang dihadapi oleh para petani

adalah harga buah salak yang cenderung naik-turun. Turunnya harga salak dirasakan ketika panen raya. Pada saat panen raya, harga buah salak cenderung turun. Di samping itu, faktor yang berpengaruh terhadap produksi buah salak adalah modal usaha, cuaca, hama, pengetahuan petani dalam mengelola perkebunan buah salak dan sumber daya yang belum maksimal. Oleh karena itu, untuk meningkatkan nilai tambah dari buah salak yang berupa produk turunannya, maka kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan. Produk turunan yang dibuat adalah berupa cuka salak.

Cuka salak dapat dibuat dari buah salak karena buah tersebut memiliki kandungan karbohidrat yang melimpah sebesar 20,1 g dalam 100 g buah salak (Gambar 1). Kandungan karbohidrat tersebut yang berupa glukosa difermentasi menggunakan ragi. Selanjutnya, hasil fermentasi tersebut ditambahkan *Acetobacter Aceti* untuk mengubah alkohol menjadi asam asetat atau cuka (Safitri, 2018). Dari permasalahan dan latar belakang tersebut, sehingga tujuan dari pengabdian ini adalah untuk meningkatkan nilai tambah olahan produk salak dan memberikan pendampingan pemasaran serta perijinan sehingga produk olahan salak dapat dipasarkan dengan baik.



Gambar 1. Kandungan cuka salak

2. Metode

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan di Desa Wonokerto Kecamatan Turi Kabupaten Sleman dengan skema pemberdayaan kemitraan masyarakat. Kegiatan ini dilaksanakan pada bulan September hingga November 2023. Warga Desa Wonokerto bertindak sebagai mitra dalam kegiatan pengabdian ini.

Metode dalam pengabdian dilaksanakan dalam bentuk pembelajaran dan pendampingan masyarakat. Pada tahap persiapan dilakukan observasi lapangan dan kajian pustaka guna merancang skema terbaik pelaksanaan pengabdian. Program utama dari pengabdian kepada masyarakat ini meliputi:

- a. FGD untuk mengidentifikasi permasalahan dan kapasitas sumber daya desa. Kegiatan ini bertujuan untuk mendapatkan masukan dari kelompok tani salak serta memberikan sosialisasi produk olahan pangan salak khusus potensi pengembangan dan produksi cuka salak.
- b. Penguatan kapasitas sumber daya manusia melalui pelatihan pembuatan cuka salak. Dalam kegiatan ini akan dilakukan pelatihan produksi cuka salak dimulai dari persiapan bahan baku, produksi cuka salak dan pengemasan.
- c. Penguatan pemasaran produk cuka salak. Dalam kegiatan ini akan dilakukan pelatihan teknik dan manajemen pemasaran sehingga produk cuka salak dapat dipasarkan dengan baik.

3. Hasil dan Pembahasan

Dalam kegiatan pengabdian, warga diajarkan cara membuat produk turunan buah salak yang berupa cuka salak agar nilai ekonomi buah tersebut dapat meningkat. Adapun hasil tahapan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah sebagai berikut:

3.1. Focus group discussion

Kegiatan ini dilakukan untuk mengetahui permasalahan yang tengah dihadapi oleh para petani salak yang berada di Desa Wonokerto. [Gambar 1](#) menunjukkan kegiatan *focus group discussion* (FGD) yang telah dilaksanakan di Gedung Pertemuan di Desa Wonokerto pada 13 September 2023. Hasil kegiatan tersebut menunjukkan bahwa para warga mengungkapkan harga buah salak mengalami penurunan khususnya pada saat panen raya yaitu berkisar antara Rp 1.000 sampai dengan Rp 1.600. Kondisi ini sangat memprihatinkan apabila tidak teratasi dengan baik. Di samping itu, permasalahan yang ada dari FGD yang telah dilakukan adalah kompetisi/persaingan dengan petani salak yang berasal di luar daerah.



Gambar 1. Kegiatan FGD

3.2. Pelatihan Pembuatan Cuka Salak

Pada tahap kegiatan ini, para peserta diajarkan cara pembuatan cuka salak beserta produk turunan yang lainnya. Cuka salak terbuat dari buah salak, ragi, gula pasir, *Acetobacter Aceti* dan air. Bahan-bahan yang diperlukan sangat mudah diperoleh di pasar, sehingga warga tidak mengalami kesulitan untuk membuat cuka salak. Setelah bahan-bahan dikumpulkan, selanjutnya proses pembuatan cuka salak. Dari hasil pelatihan tersebut menunjukkan antusiasme peserta, peserta sangat tertarik dan puas karena mendapatkan ilmu baru.

Berdasarkan [Tabel 2](#), 44,44% peserta menyatakan sangat puas terhadap pelaksanaan pelatihan dan sebanyak 55,56% peserta menyatakan puas. Artinya, kegiatan tersebut sangat bermanfaat bagi masyarakat. Hal ini terlihat tidak adanya responden yang menyatakan kurang puas (0%) dan sangat tidak puas (0%). Kemudian, skor yang sama juga diperoleh pada pertanyaan terkait materi yang disampaikan oleh pemateri yaitu sebesar 44,44% (sangat puas) dan 55,56% (puas). Kepuasan yang paling tinggi yang diberikan oleh responden tentang metode atau cara pelatih/instruktur dalam memberikan pelatihan, di mana peserta menyatakan sangat puas sebesar 72,22% dan responden yang menyatakan puas sebesar 27,78%. Kemudian apabila para peserta

diberi pertanyaan terkait keberlanjutan kegiatan atau kegiatan pengabdian ini dilaksanakan kembali maka para peserta menyatakan 100% setuju.

Tabel 2. Tingkat kepuasan peserta pada pelatihan pembuatan cuka salak

No	Pertanyaan	Tingkat Kepuasan Peserta (%)			
		Sangat Puas	Puas	Kurang Puas	Sangat Tidak Puas
1	Pelaksanaan kegiatan pelatihan	44,44	55,56	0	0
2	Materi pelatihannya?	44,44	55,56	0	0
3	Metode atau cara pelatih/instruktur dalam memberikan pelatihan	72,22	27,78	0	0
4	Tingkat kepuasan peserta mengikuti pelatihan	38,89	61,11	0	0
5	Apakah bapak/Ibu/saudara mau mengikuti pelatihan semacam ini apabila diadakan lagi di kemudian hari?	Setuju: 100%		Tidak setuju: 0%	
Jumlah peserta: 18 orang					

Gambar 2 menunjukkan dokumentasi pelatihan pembuatan cuka salak yang diadakan di gedung pertemuan di Desa Wonokerto yang berlangsung dengan lancar. Kegiatan ini menghadirkan dua narasumber yang ahli dibidang masing-masing. Narasumber pertama menyampaikan materi tentang proses pembuatan cuka salak. Sedangkan narasumber kedua menyampaikan materi tentang proses pemasaran produk yang dihasilkan dan cara menghitung laba dari hasil penjualan produk. Hasil dari pelatihan tersebut adalah pengetahuan yang diperoleh peserta untuk meningkatkan potensi olahan salak yang berupa cuka salak serta cara memasarkan produk cuka salak yang telah dibuat.

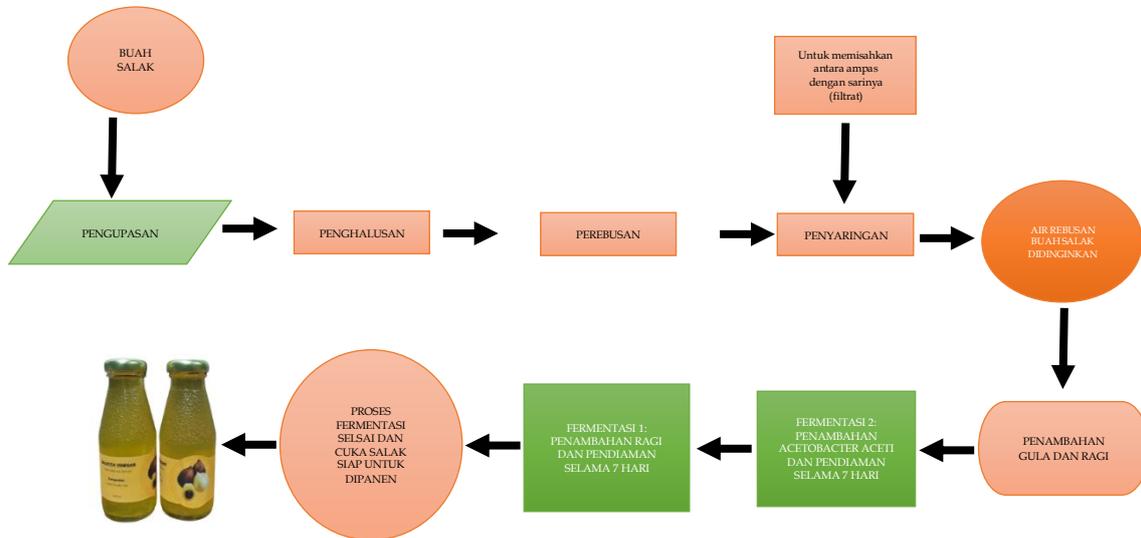


Gambar 2. Dokumentasi kegiatan pelatihan

3.3. Praktik pembuatan cuka salak

Seperti yang telah dijelaskan sebelumnya, bahwa cuka salak dibuat dari buah salak yang telah difermentasi. Adapun alur pembuatan cuka salak disajikan pada Gambar 3. Cuka salak yang dihasilkan memiliki aroma yang khas seperti buah salak. Di samping itu, rasa buah salak pada cuka salak masih terasa yaitu asam kepahit-pahitan. Cuka salak memiliki manfaat yang sangat banyak diantaranya sebagai antioksidan. Kandungan antioksidan pada cuka salak tersebut disebabkan oleh jumlah asam yang tinggi dan pH

yang rendah. Dokumentasi proses pembuatan cuka salak yang dibuat oleh para peserta disajikan pada **Gambar 4**. Sedangkan produk yang dihasilkan yang berupa cuka salak disajikan pada **Gambar 5**. Produk cuka salak yang telah dibuat oleh warga Desa Wonokerto. Cuka salak yang dihasilkan dan kegiatan pendampingan yang telah dilakukan, diperoleh sertifikat PIRT dengan nomor P-IRT 1093404011436-28 dan Nomor Induk Berusaha (NIB): 1610230086544. Artinya, cuka salak tersebut dapat diperjualbelikan dengan legal.



Gambar 3. Alur pembuatan cuka salak



Gambar 4. Dokumentasi pembuatan cuka salak



Gambar 5. Produk cuka salak

4. Kesimpulan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini telah dilaksanakan dengan baik. Partisipasi peserta dalam kegiatan ini sangat antusias dan puas. Berdasarkan hasil kegiatan yang telah dilaksanakan, sebanyak 44,44% peserta menyatakan sangat puas terhadap pelaksanaan pelatihan dan sebanyak 55,56% peserta menyatakan puas dari kegiatan pengabdian ini. Produk turunan buah salak yang dibuat pada kegiatan ini berupa cuka salak yang telah memperoleh sertifikat PIRT dengan nomor P-IRT 1093404011436-28 dan Nomor Induk Berusaha (NIB): 1610230086544.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih ditujukan kepada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi melalui Hibah Skema Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat Tahun 2023 atas pendanaan penuh pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada masyarakat Desa Wonokerto, Turi, Sleman, Yogyakarta.

Daftar Pustaka

- BPS Kabupaten Sleman. (2016). *Kecamatan Turi Dalam Angka 2016*. <https://slemankab.bps.go.id/>
- Fajriati, I., Radifan, N., & Hutomo, B. T. (2019). Penyusunan Sistem Jaminan Halal (SJH) UMKM Olahan Salak Desa Wonokerto Turi Sleman. *1st Conference on Industrial Engineering and Halal Industries (CIEHIS)*, 118-124.
- Kementerian Kesehatan RI. (2018). *Data Komposisi Pangan Indonesia* (pp. 3-4). <https://kesmas.kemkes.go.id/>
- Mogea, J. P. (1982). Salacca Zalacca, The Correct Name for the Salak Palm. *Principle*, 26(2), 70-72.
- Pemerintah Desa Wonokerto. (2017). *Sejarah Kalurahan Wonokerto*. <https://wonokertosid.slemankab.go.id/>
- Safitri, R. (2018). *Kajian Pengaruh Konsentrasi Inokulum Acetobacter Acetii Pada Pembuatan Cuka Salak Pondoh (Salacca Zalacca (Gaert.) Voss.) Secara GC-MS (Gas Chromatography Mass Spectrofotometri)*. Universitas Islam Indonesia.
- Zuliatin, I., & Faizah, M. (2021). Identifikasi Karakteristik Morfologi Dan Hubungan Kekerabatan Salak Pondok, Salak Madu, Salak Gula Pasir di Desa Sumber Kecamatan Wonosalam Jombang. *Agrifor*, 20(2), 247-256. <https://doi.org/10.31293/agrifor.v20i2.5610>
- Zumaidar. (2015). *Beberapa Gatra Biosistematika salacca*. IPB Bogor.



This work is licensed under a Creative Commons Attribution Non-Commercial 4.0 International License
