

Penyuluhan Inovasi Salak sebagai Usaha Mandiri Upaya Membangun Perekonomian Masyarakat Dusun Goyudan, Kradenan

Muchamad Khusain R, Bagus Tri A.*, Dyah Fitri R.W, Nisa Fauziah, Bahrul Mukhit, Roenah, Lisva Farhana, Fatimahtuz Zuhroh, Tika Agustina, Nurwidia Sabdo Pambudi

Kelompok 307 KKN Angkatan 96 UIN Sunan Kalijaga

Jl. Marsda Adisucipto No 1 Yogyakarta 55281, Indonesia. Tel. +62-274-540971, Fax. +62-274-519739

Email: bagusatmojo8@gmail.com*

Abstrak. Karya tulis ini bertujuan untuk memaparkan inovasi pemanfaatan salak yang merupakan hasil pertanian terbesar sebagai upaya meningkatkan taraf perekonomian masyarakat. Adapun yang menjadi latar belakang penulisan ini adalah melihat kekayaan potensi sumber daya alam Dusun Goyudan, Kradenan, Srumbung, Magelang dan potensi tersebut sebagian besar dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai perkebunan salak. Umumnya masyarakat Goyudan menjual hasil panen salak langsung kepada pengepul. Akibatnya masyarakat mendapat harga yang murah untuk penjualan salak. Maka dari itu diperlukan penyuluhan pemberdayaan masyarakat untuk berpikir kreatif dan inovatif terhadap potensi yang dimiliki. Teknis pelaksanaan penyuluhan ini yaitu dengan menggunakan metode ceramah dan demonstrasi oleh pemateri dari *owner* bakpia salak. Diawali dengan materi dan motivasi kemudian dilanjutkan dengan demonstrasi memasak langsung. Produk inovasi salak yang dibuat berupa dodol salak dan bakpia salak. Hasil dari penyuluhan inovasi salak yaitu masyarakat dapat mengetahui bagaimana proses pembuatan hingga pengemasan dan pemasaran yang baik dari produk seperti dodol salak dan bakpia salak sehingga diharapkan dapat menjadi bekal dalam mengembangkan dan menjadi motivasi untuk membuka usaha mandiri yang akan memberikan nilai tambah bagi kehidupan masyarakat Dusun Goyudan.

Kata kunci: inovasi salak, penyuluhan, usaha mandiri.

PENDAHULUAN

Dusun Goyudan merupakan salah satu dusun yang berada di Desa Kradenan, Kecamatan Srumbung, Kabupaten Magelang, Provinsi Jawa Tengah. Dusun Goyudan memiliki tanah dengan *grade* A, artinya potensi alam yang dapat masyarakat gunakan sebagai sumber perekonomian dengan memanfaatkan bidang pertanian dan cocok tanam. Sektor pertanian masih memberikan lapangan pekerjaan bagi sebagian besar penduduk yang ada di pedesaan dan menyediakan bahan pangan bagi penduduk (Dwi Sadono, 2008). Beberapa jenis tanaman pertanian yang ada antara lain salak, padi, cabe, jagung, dan kedelai (*pajale*).

Salak (*Salacca edulis*) merupakan tanaman dari famili *palmae* dengan buah yang bisa dimakan (Setyaningrum Ariviani, 2013). Salak adalah salah satu jenis buah-buahan yang banyak dibudidayakan. Di Indonesia terdapat cukup banyak jenis varietas salak. Salah satu jenis salak yang cukup populer adalah Salak Nglumut. Salak Nglumut merupakan komoditas buah yang menjadi unggulan di Kabupaten Magelang, Provinsi Jawa Tengah (Wijayanti, 2012). Salak Nglumut banyak dibudidayakan oleh masyarakat di sembilan kecamatan dengan luas tanam mencapai 2.500 hektar dan produksi per tahun 57.500 ton. Kecamatan Srumbung, Salam, dan Dukun merupakan daerah sentral pengembangan salak di kabupaten Magelang.

Salak Nglumut memiliki prospek yang bagus untuk dikembangkan. Banyaknya masyarakat yang menyukai buah salak sehingga konsumsi salak untuk pasar lokal cukup tinggi. Banyaknya produksi Salak Nglumut yang

diusahakan oleh masyarakat, mengakibatkan nilai jual Salak Nglumut menjadi rendah pada panen raya tiba. Tidak sedikit petani yang menjual produksi Salak Nglumut dengan harga rendah. Bahkan banyak salak yang tidak terjual dan akhirnya busuk, akibat hal tersebut petani mengalami kerugian. Harga Salak Nglumut saat belum musim panen raya dapat mencapai Rp 10.000/kg. Namun, ketika panen raya harga Salak Nglumut turun drastis menjadi Rp 2.000/kg. Rendahnya harga jual dapat disebabkan karena belum adanya inovasi atau pengolahan dari hasil panen salak tersebut.

Oleh karena itu, diperlukan upaya dalam meningkatkan nilai hasil Salak Nglumut terutama ketika harga Salak Nglumut sedang turun. Salah satu yang dilakukan adalah melalui penyuluhan pengolahan buah Salak Nglumut segar menjadi produk olahan sehingga mempunyai nilai ekonomi yang lebih tinggi. Salak Nglumut dapat diolah menjadi produk Wajik, Sirup, Dodol, Suwar-Suwir, Manisan, dan Bakpia sehingga bisa memberikan nilai tambah bagi petani Salak Nglumut. Selain itu, produk olahan ini mempunyai masa simpan yang lebih lama dengan nilai ekonomi yang jauh lebih tinggi dibanding buah Salak Nglumut segar.

Bakpia merupakan makanan yang terbungkus dengan tepung dan dipanggang. Salah satu inovasi olahan salak yaitu pembuatan bakpia dengan isi dodol salak yang biasa disebut Bakpia Salak. Usaha Bakpia salak dapat dikembangkan oleh masyarakat Dusun Goyudan sebagai upaya pemanfaatan buah salak yang dapat meningkatkan perekonomian masyarakat.

Adapun hasil yang diharapkan dari kegiatan ini adalah:

1. Bertambahnya pengetahuan dan wawasan petani salak terhadap budidaya salak.
2. Mengembangkan spirit kewirausahaan bagi masyarakat Dusun Goyudan sehingga dapat menambah perekonomian masyarakat.
3. Memberikan wawasan dan daya pikir dalam inovasi salak kepada masyarakat untuk pembuatan bakpia salak.
4. Menjalin ukhuwah antar masyarakat Dusun Goyudan.

METODE PENELITIAN

Mayoritas masyarakat Dusun Goyudan bermata pencaharian sebagai petani salak. Hal tersebut sesuai dengan kualitas tanah yang dimiliki Dusun Goyudan yaitu tanah *grade* A sehingga sangat baik untuk pengembangan salak. Namun terdapat permasalahan yang dihadapi oleh petani salak ketika musim panen raya, yaitu turunnya harga salak hingga mencapai Rp 2.000/kg sehingga merugikan petani salak.

Penyuluhan pertanian didefinisikan sebagai suatu sistem pendidikan di luar sekolah (nonformal) untuk para petani dan keluarganya dengan tujuan agar mereka tahu, mau, mampu, dan berswadaya mengatasi masalahnya secara baik dan memuaskan dan meningkatkan kesejahteraannya (Wiriadmadja, 1990). Program penyuluhan inovasi salak dibuat dengan landasan untuk menambah pengetahuan dan mendorong kreativitas masyarakat dalam pengembangan pengolahan salak atau dapat menjadi sebuah usaha mandiri untuk masyarakat. Paradigma baru yang dikembangkan melalui penyuluhan bukan untuk mengubah prinsip-prinsip, tetapi diperlukan untuk lebih mampu merespon tantangan-tantangan baru yang muncul dari situasi baru (Slamet, 2001). Sasaran program penyuluhan inovasi salak adalah masyarakat Dusun Goyudan khususnya ibu-ibu.

Kegiatan diawali dengan bertemu dan menjelaskan rencana kegiatan penyuluhan inovasi salak bersama tokoh masyarakat yaitu bapak Kepala Dusun, Ketua RT 01, 02, dan 03, serta melibatkan Ketua pemuda/i Dusun Goyudan. Rencana kegiatan yang disampaikan mendapat dukungan sangat baik. Langkah selanjutnya yaitu mencari narasumber yang berkompeten dibidang pengolahan dodok dan bakpia salak.

Sosialisasi kegiatan penyuluhan inovasi salak diinformasikan melalui pengumuman saat program

senam ceria, lomba 17 Agustus, dan diumumkan melalui pengeras Masjid Dusun Goyudan.

Metode yang digunakan dalam program penyuluhan inovasi salak yaitu menggunakan metode ceramah dan demonstrasi. Metode ceramah digunakan ketika narasumber memberikan informasi terkait produk-produk yang dapat dihasilkan dari pemanfaatan salak atau inovasi salak, pemberian materi terhadap bahan-bahan yang dibutuhkan, dan prosedur pembuatan dodol dan bakpia salak. Sedangkan metode demonstrasi dapat dilakukan ketika praktik masak berlangsung. Metode Demonstrasi dinilai lebih efektif karena peserta penyuluhan dapat dilibatkan secara langsung pada proses pembuatan dodol dan bakpia salak.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penyuluhan inovasi salak yang diadakan oleh KKN kelompok 307 untuk masyarakat Dusun Goyudan dilaksanakan pada tanggal 4 Agustus 2018 bertempat di posko KKN. Satu minggu sebelum pelaksanaan penyuluhan inovasi salak dilakukan berbagai persiapan, baik koordinasi kelompok KKN, koordinasi dengan kepala dusun, koordinasi dengan ketua pemuda, koordinasi dengan narasumber, maupun koordinasi untuk belanja bahan-bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan dodol dan bakpia salak.

Hasil koordinasi dengan Kepala Dusun Goyudan adalah menyetujui adanya program penyuluhan inovasi salak dengan harapan dapat membantu masyarakat Dusun Goyudan dalam pemanfaatan salak menjadi sebuah inovasi yang bernilai jual tinggi. Koordinasi mengenai perlengkapan dan bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan dodol dan bakpia salak dilakukan oleh kelompok KKN dengan narasumber dan ketua pemuda.

Narasumber pada program penyuluhan inovasi salak yaitu ibu Kus Hardjanti Purisada dan ibu Lia Budhi Hendriyani yang berasal dari Griyo Omah Salak, Turi, Sleman, Yogyakarta. Koordinasi kelompok KKN dengan narasumber berupa perlengkapan dan bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan dodol dan bakpia salak, diantaranya:

Peralatan yang dibutuhkan yaitu kompos gas dua tungku (dua buah), paci dan pengaduk (1 buah), wajan (1 buah), loyang (4 buah), sendok (3 buah), waskom (1 buah), penyaring, sarung tangan plastik, neraca makanan dan meja tinggi berukuran besar.

Bahan yang dibutuhkan antara lain pada tabel berikut:

Tabel 1. Bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan dodol salak dan bakpia salak.

Bahan Dodol Salak	Bahan Bakpia Salak	
1. 3 kg daging salak pondoh muda/lokal	Bahan kulit:	Bahan isi:
2. ½ kg gula jawa	1. 500 gr tepung terigu segitiga	1. 1500 gr selai salak
3. 1 butir kelapa, ambil santan kentalnya	2. 100 gr gula halus	2. 250 gr gula halus
4. Sepucuk sendok teh garam	3. 1,5 sendok teh garam halus	3. 1500 gr terigu segitiga sangria
5. 1 ruas kayu manis	4. 100 gr mentega putih	4. 1 sendok teh garam
	5. 250 cc air	5. 1 sendok makan vanilla powder
		6. 1 liter minyak goreng

Cara pembuatan dodol dan bakpia salak, antara lain sebagai berikut:

1. Adonan kulit : Semua bahan kulit dicampur dan diaduk sampai rata, kemudian masukkan air sedikit demi sedikit, setelah rata lalu diuleni sampai kalis. Diamkan adonan dan tutup dengan plastik.
2. Bakpia Salak
 - a. Bahan kering dicampur, kemudian aduk hingga rata. Setelah diaduk rata masukkan minyak goreng, aduk sampai rata berbutir. Kemudian sisihkan.
 - b. Adonan isi dan selai salak 15 gr dibentuk bulat, buat bentuk bulat hingga adonan habis.
 - c. Adonan kulit dipipihkan, kemudian isi dengan selai salak, tutup dan pipihkan, taruh diatas loyang.
 - d. Oven dipanaskan hingga 100 derajat celcius, kemudian bakpia di oven 15 menit pertama, lalu balik 5 menit pada suhu 150 derajat celcius.
 - e. Setelah matang, bakpia dinginkan dan kemas.

Program penyuluhan inovasi salak dianggap berhasil karena mendapat antusias dan partisipasi dari masyarakat Dusun Goyudan yang telah membantu menyediakan fasilitas baik berupa barang dan jasa yang dibutuhkan selama persiapan dan pelaksanaan program penyuluhan inovasi salak. Peserta yang hadir diperkirakan mencapai 60 peserta yang berasal dari masyarakat Dusun Goyudan dan KKN kelompok lain.

Antusias masyarakat khususnya ibu-ibu dapat dinilai dari keaktifan berinteraksi dan bertanya kepada narasumber terkait langkah-langkah yang dianggap belum mengerti dalam proses pembuatan dodol dan bakpia salak. Selain itu, ibu-ibu diminta langsung untuk membantu membuat adonan kulit, adonan isi, serta memasak dodol dan bakpia salak.

Hasil yang dicapai dalam program penyuluhan inovasi salak yaitu masyarakat dapat mengetahui bagaimana proses pembuatan hingga pengemasan dan pemasaran yang baik dari produk seperti dodol salak dan bakpia salak sehingga diharapkan dapat menjadi bekal dalam mengembangkan dan menjadi motivasi untuk membuka usaha mandiri yang akan memberikan

nilai tambah bagi kehidupan masyarakat Dusun Goyudan.

KESIMPULAN

Dari program penyuluhan inovasi salak ini dapat disimpulkan bahwa:

1. Masyarakat Dusun Goyudan dapat melakukan inovasi salak berupa pembuatan dodol dan bakpia salak.
2. Petani salak dapat bekerja sama dengan ibu-ibu PKK untuk mensuplai penjualan salak ketika harga salak turun drastis.
3. Pembuatan dodol dan bakpia salak dapat menambah penghasilan masyarakat Dusun Goyudan.
4. Inovasi salak dapat menjadi solusi bagi petani salak dalam mengurangi kerugian akibat harga salak yang rendah.

Masyarakat Dusun Goyudan khususnya ibu-ibu PKK harus memanfaatkan ilmu yang diperoleh untuk memproduksi dodol dan bakpia salak, serta kemasan yang menarik menjadi salah satu nilai jual di pasaran sehingga mampu menambah penghasilan masyarakat Dusun Goyudan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ariviani, Setyaningrum dan Nur Her Riyadi Parnanto. 2013. *Kapasitas Antioksidan Buah Salak (Salacca Edulis Reinw) Kultivar Pondoh, Nglumut dan Bali Serta Korelasinya Dengan Kadar Fenolik Total Dan Vitamin C. AGRITECH*, Vol. 33, No. 3, Agustus 2013. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Sadona, Dwi. 2008. *Pemberdayaan Petani : Paradigma Baru Penyuluhan Petani di Indonesia*. Jurnal Penyuluhan Maret 2008, Vol. 4 No. 1 ISSN: 1858-2664. Institut Pertanian Bogor.
- Slamet, M. 2001. *Paradigma Baru Penyuluhan Pertanian di Era Otonomi Daerah dalam I. Yustina dan A. Sudradjat (eds)*. 2003. *Membentuk Pola Perilaku Manusia Pembangunan: Didedikasikan kepada Prof. Dr. H. R. Margono Slamet*. Bogor: IPB Press.
- Wijayanti. 2012. *Dinas Pertanian Tanaman Pangan Perkebunan Dan Kehutanan Kabupaten Magelang*. <https://bppsrumbung.wordpress.com/sop-salak-nglumut/>
- Wiriadmadja, S. 1990. *Pokok-Pokok Penyuluhan Pertanian*. Jakarta: Penerbit Yasaguna.

THIS PAGE INTENTIONALLY LEFT BLANK