

SARI BUAH SALAK: USAHA PENINGKATAN PENDAPATAN MASYARAKAT KAMPUNG DINDEY, DISTRIK WARMARE, KABUPATEN MANOKWARI

Suwito¹, Suharno², Puguh Sujarta²

1. Jurusan Kimia FMIPA Universitas Cenderawasih, Jayapura

2. Jurusan Biologi FMIPA Universitas Cenderawasih, Jayapura

ABSTRACT

Alamat korespondensi:

¹ Prodi Kimia, Jurusan Kimia,
Kampus UNCEN-Waena,
Jl. Kamp Wolker, Jayapura
Papua. 99358.

² Prodi Biologi Jurusan Biologi,
Kampus UNCEN-Waena,
Jl. Kamp Wolker, Jayapura
Papua. 99358.

Manuskrip:

Diterima: 20 Agustus 2018

Disetujui: 15 September 2018

Increased community income from the diversification of snake fruit (*salak*) needs to be done. Snake fruit (*Salacca edulis*) is one type of fruit in Indonesia whose distribution is quite wide. The potential utilization as a beverage is very good. The purpose of this activity is to make snake fruit juice (Sabulak) as an effort to increase the income of community in the Dindey village, Warmare District, Manokwari Regency. The results of this activity were able to increase public knowledge about how to make sabulak. Knowledge of the use of fresh snake fruit used as beverage products increased from 18.2% to 100.0%. Most of the community (93.8%) said they had never known snake fruit juice drink products. Snake fruit juice is a term used for snake fruit products that are used as beverage ingredients. In fact, 100% of the people in Dindey village, Warmare District have never consumed and produced snake fruit juice. This activity increases community knowledge and motivation to increase their income through diversification of salak fruit.

Keywords: *Salacca edulis, juice, Dindey, Warmare, community income.*

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara tropis yang terkenal sebagai sumber buah-buahan. Beberapa diantaranya merupakan buah unggul yang rasa dan aroma buahnya memenuhi selera masyarakat banyak. Prioritas penelitian tanaman buah unggul asli Indonesia adalah manggis, mangga, duku, durian, rambutan, pisang, jeruk dan salak (Santoso, 1990; Suskendriyati dkk., 2000). Salak banyak digemari masyarakat, baik dimakan segar, maupun diolah menjadi manisan dan asinan (Kusuma dkk., 1995).

Salak (*Salacca edulis* Reinw) merupakan salah satu tumbuhan kelompok buah yang ada di Indonesia (Ariviani & Parnanto, 2013). Sebagai salah satu buah tropis, salak disukai konsumen di benua Eropa dan Amerika yang dikenal menyukai citarasa buah eksotis. Salak merupakan

tanaman yang berbuah sepanjang tahun, meskipun panen raya buah salak terjadi pada akhir tahun. Data Badan Pusat Statistik (2012) memperlihatkan bahwa produksi salak di Indonesia berfluktuasi dan berkisar antara 800.000-950.000 ton per tahun. Tingginya produksi ini tidak diikuti dengan permintaan pasar. Harganya bervariasi dari satu daerah dengan daerah lain. Produksi yang tinggi berpengaruh terhadap harga pasar yang selalu menurun, yang akhirnya pihak petani yang dirugikan. Dari prospek tumbuhan sebagai buah, salak banyak digemari oleh masyarakat, baik lokal maupun mancanegara. Oleh karena itu, tumbuhan ini telah berkembang pesat di hampir seluruh wilayah Indonesia dan menjadi salah satu buah yang digemari masyarakat.

Untuk menangani kelebihan produksi salak dimusim panen raya, perlu diintroduksi teknologi tepat guna dalam penanganan pascapanen, se-

bagai alternatif untuk memperoleh nilai tambah bagi petani. Untuk meningkatkan penghasilan petani dari buah salak, diperlukan variasi olahan (diversifikasi) sehingga mampu meningkatkan pendapatan masyarakat. Di Kampung Dindey, Distrik Warmare, Kabupaten Manokwari harga salak lokal cukup rendah, yakni Rp. 6.000,- hingga Rp. 8.000,- per kg di tingkat petani. Luas lahan yang dimiliki untuk setiap warga berbeda-beda. Harga ini akan naik jika telah sampai ke tingkat tengkulak/pengumpul dan pasar tradisional menjadi Rp. 10.000,- per kg.

Selain harga buah salak yang rendah, permasalahan lain adalah petani mempunyai pengetahuan yang terbatas dalam pengembangan dan diversifikasi pengolahan buah salak. Para petani sementara ini tidak dapat mengembangkan bahan makanan olahan berbahan baku salak. Oleh karena itu, informasi dan teknologi pengembangan buah salak menjadi bahan makanan alternatif menjadi penting untuk meningkatkan pendapatan masyarakat. Tujuan kegiatan ini adalah untuk memberikan pelatihan dan pendampingan masyarakat di Kampung Dindey, Distrik Warmare, Kabupaten Manokwari dalam membuat sari buah salak (Sabulak) dari bahan baku buah salak.

METODE PELAKSANAAN

Metode yang digunakan dalam mendukung penyelesaian masalah ini adalah:

1. *Focus Group Discussion* (FGD), Metode ini digunakan untuk memberikan gambaran umum mengenai pengetahuan masyarakat tentang ragam bahan olahan yang berbahan baku salak kepada kelompok masyarakat di Kampung Dindey, Distrik Warmare, Kabupaten Manokwari, Papua Barat.
2. *Metode Perencanaan dan Pelaksanaan Partisipatif*, Perencanaan partisipatif dilakukan untuk mengikutsertakan masyarakat dalam memberikan informasi, pengetahuan, dan pelayanan kepada warga dan anggota masyarakat umum.
3. *Metode Praktik*, Pelaksanaan yang mudah untuk memahami pembuatan SABULAK adalah mendampingi masyarakat dalam membuat suatu produk unggulan. Pendampingan dilakukan dalam praktek bagaimana menyiapkan dan memberikan gambaran produksi, kualitas produk, keamanan hingga pemasaran hasil

produk yang dibuat kepada kelompok warga masyarakat.

Untuk memperoleh data, dilakukan evaluasi tingkat pemahaman masyarakat dalam mengikuti kegiatan ini. Oleh karena itu dibuat kuisioner yang dilakukan pada saat pra-kegiatan dan pasca-kegiatan. Data yang diperoleh dianalisis secara kualitatif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pembuatan Sari Buah Salak (Sabulak)

Salak sebagai buah lokal di Kampung Dindey berperan penting dalam meningkatkan pendapatan masyarakat setempat. Produksi buah lokal yang cukup tinggi dengan harga rendah menjadi permasalahan pendapatan masyarakat di wilayah ini. Hal ini terjadi ketika musim buah tiba, sedangkan permintaan pasar rendah. Apalagi kota yang dijuluki kota buah di Papua ini, saat musim buah, dibanjiri oleh produksi jenis buah yang beragam, misalnya durian, rambutan, matoa, dan berbagai jenis buah lainnya. Akibatnya, harga jual menjadi rendah. Salah satu solusi terbaik dalam meningkatkan pendapatan masyarakat adalah dengan diversifikasi pangan, termasuk buah salak.

Metode *Focus Group Discussion* (FGD) sangat tepat dilakukan pada kegiatan ini. Walaupun waktunya singkat, namun peran serta masyarakat cukup tinggi yang terlihat dari jumlah peserta yang mencapai puluhan peserta. Hal ini sangat penting bagi peningkatan pengetahuan masyarakat mengenai diversifikasi buah salak dalam pengembangannya untuk produksi berbagai jenis bahan pangan.

Umumnya, masyarakat telah mengetahui tentang diversifikasi olahan berbahan baku salak. Hal ini terlihat dari hasil wawancara mengenai keragaman bahan pangan yang berasal dari olahan buah salak. Informasi ini didukung oleh pengalaman masyarakat yang menceritakan mengenai peran biji salak yang dapat dikembangkan menjadi "kopi salak". Informasi masyarakat ini cukup penting, walaupun keberlanjutan kegiatan tersebut belum dapat dilakukan pada tingkat petani. Memang, beberapa tahun sebelumnya dari pihak akademisi di Manokwari pernah melakukan workshop mengenai pemanfaatan biji salak sebagai bahan baku pembuatan "kopi salak".

Informasi lain menunjukkan bahwa masyarakat sangat berkeinginan untuk dapat mengolah bahan baku buah salak menjadi bahan pangan lainnya. Hal ini terlihat dari diskusi bersama masyarakat yang menginginkan peningkatan pendapatan dari hasil samping olahan bahan baku salak. Walaupun secara teknis, masyarakat menyadari keterbatasan alat dan pengetahuan yang mendukung kegiatan dan pengembangan tersebut.

Metode perencanaan dan pelaksanaan partisipatif yang didesain dalam kegiatan ini juga menunjukkan hasil yang cukup baik. Akan tetapi, waktu yang ditentukan (disepakati) tidak dapat dilakukan secara bersama-sama. Masyarakat berkeinginan untuk mengikuti kegiatan, akan tetapi tidak dapat dilakukan dalam waktu bersamaan. Kondisi ini dapat dimaklumi karena usai libur hari Raya Idul Fitri, sebagian besar keluarga berkumpul dan melakukan kegiatan silaturahmi ke keluarga lain yang waktunya tentu tidak dapat dipastikan. Namun, sebagian masyarakat tetap menginginkan agar dapat menjadi bagian untuk mengikuti kegiatan ini.

Pelaksanaan kegiatan pelatihan dan pendampingan pembuatan sari buah salak (Sabulak) dapat terlaksana dengan baik. Masyarakat dapat berpartisipasi dalam kegiatan ini dengan motivasi tinggi. Hal ini menunjukkan bahwa perencanaan dan pelaksanaan kegiatan dapat berjalan dengan baik. Metode yang digunakan sangat tepat dan sesuai dengan tujuan yang diharapkan. Metode pelatihan dan pendampingan masyarakat untuk mengolah buah salak menjadi sari buah salak diharapkan menjadi produk unggulan di kampung ini.



Gambar 1. Pengupasan kulit salak dan pemisahan daging buah dengan bijinya



Gambar 2. Proses ekstraksi (perebusan) sari buah salak dan pemisahannya dengan ampas (sisa daging) salak.

Pendampingan dilakukan selama praktik, termasuk menyiapkan (Gambar 1) dan memberikan gambaran produksi (Gambar 2; Gambar 3), kualitas produk, keamanan (Gambar 4) hingga pemasaran hasil produk yang dibuat kepada kelompok warga masyarakat. Pada proses ini, masyarakat didampingi selama proses pembuatan sari buah salak.

Selama pendampingan masyarakat dilatih semua proses sehingga akan paham langkah-langkah yang harus dilakukan hingga dihasilkan produk sari buah salak unggul dan berkualitas tinggi. Proses dimulai dengan pemisahan buah salak dari kulit dan bijinya. Dilanjutkan dengan pemisahan sari buah salak dengan cara sederhana (Gambar 1), yakni perebusan. Langkah dengan metode ini sangat sederhana sehingga diharapkan masyarakat lebih mudah memahami dan membuat dengan langkah yang sangat singkat.

Proses lain yang cukup penting adalah memisahkan sisa endapan sari buah salak dengan cara disaring. Penyaringan dilakukan dengan kain penyaring, dapat satu lapis atau dua lapis. Pemahaman diberikan kepada masyarakat bahwa tujuan perlakuan ini adalah agar tidak terdapat endapan saat sari buah salak dipacking. Selain itu, untuk meminimalisir terjadinya kontaminasi bakteri yang seringkali mudah tumbuh pada media tertentu termasuk sisa hasil produksi yang tidak bermanfaat. Kondisi ini lebih mudah kita sampaikan dengan bahasa yang mudah yakni agar produk tidak cepat kadaluarsa (basi).

Setelah proses pemisahan sari buah selesai dilakukan, dapat dilanjutkan dengan pemberian pemanis (gula tambahan). Penambahan pemanis dilakukan sesuai dengan selera masyarakat. Untuk proses ini, peserta diminta untuk

memberikan berdasarkan atas selera mereka dengan porsi yang berbeda-beda. Hal yang sama juga dilakukan saat pemberian bahan tambahan berupa bumbu dan pengawet alami.



Gambar 3. Proses pengepakan Sabulak (Sari Buah Salak).



Gambar 4. Sari buah salak siap dikonsumsi dan dipasarkan

Apabila proses dari langkah-langkah tersebut telah dilakukan, maka dilanjutkan dengan proses pengemasan. Pengemasan dilakukan dengan gelas plastik (cup) berukuran 100 ml (Gambar 4), yang ditutup dengan plastik. Proses pengemasan dilakukan dengan alat *cup sealer* bermerk *Double Thunders*[®] yang telah disiapkan. Kondisi ini meningkatkan kualitas produk yang dibuat oleh peserta. Kemasan mudah dilakukan oleh peserta kegiatan dan menjadi menarik untuk dipasarkan. Selain itu, untuk mengemas dalam jumlah besar dapat dilakukan dengan waktu yang lebih cepat.

Pengetahuan Masyarakat mengenai Sabulak

Secara umum, kemampuan masyarakat peserta pelatihan dalam membuat sari buah sa-

lak oleh masyarakat di Kampung Dindey, Distrik Warmare Kabupaten Manokwari mengalami peningkatan. Sebagian besar masyarakat berhubungan dengan aktivitas pertanian buah salak, baik sebagai pemilik lahan maupun bertindak sebagai pemasaran (penjual) (Tabel 1). Sebanyak 62,5 % yang mengikuti kegiatan ini berstatus mempunyai kebun salak, sedangkan sebagian (37,5 %) sebagai penjual yang hanya mengumpulkan buah salak dari petani dan menjualnya kembali ke pasar. Petani salak juga biasanya dapat menjual langsung ke pasar-pasar terdekat seperti Pasar Prafi Satuan Pemukiman 2 (SP2), SP4, dan SP3.

Jika melihat dari hasil pemasaran baik pemilik maupun pengumpul, diketahui bahwa 100% hasil penjualan buah salak dijual masyarakat dalam bentuk buah, yakni sebagai buah salak segar dan belum pernah dijual dalam bentuk produk lain. Hal ini menunjukkan bahwa masyarakat belum mengembangkan buah salak menjadi bahan pangan atau minuman dalam bentuk lain.

Informasi masyarakat menunjukkan bahwa sebelumnya telah diketahui adanya informasi pengembangan buah salak menjadi “kopi salak” yang dilakukan oleh akademisi dari kota Manokwari. Namun, pengembangan “kopi salak” tidak berlanjut dengan baik karena dianggap agak sulit. Pengelolaan biji salak menjadi “produk kopi” membutuhkan tenaga dan perlakuan lebih sehingga dianggap sulit, khususnya pada karakter biji yang terlalu keras. Kondisi tersebut tidak meningkatkan aktivitas masyarakat untuk dapat menjual produk buah salak menjadi produk lain selain buah segar. Hal ini dibuktikan bahwa 40,9% masyarakat pernah membuat buah salak menjadi produk lain, akan tetapi tidak pernah menjualnya selain dalam bentuk buah segar (0,0%) (Tabel 1).

Informasi lain diketahui bahwa 18,2 % masyarakat mengetahui bahwa buah salak dapat dijadikan produk berupa minuman segar, walaupun demikian 93,8 % menyatakan tidak pernah mendengar minuman sari buah salak. Sari buah

salak merupakan istilah yang sering digunakan untuk produk buah salak yang dijadikan sebagai bahan minuman. Bahkan, 100 % masyarakat di

Kampung Dindey belum pernah merasakan dan membuat minuman sari buah salak.

Tabel 1. Kondisi pengetahuan masyarakat sebagai peserta kegiatan pembuatan sari buah salak (sabulak)

No	Pernyataan peserta kegiatan	Ya	tidak
1.	Responden/peserta berkaitan dengan aktivitas buah salak	100,0	0,0
2.	Mempunyai kebun salak	62,5	37,5
3.	Penjual salak	100,0	0,0
4.	Hanya menjual/pengumpul buah salak	37,5	62,5
5.	Menjual salak dalam bentuk produk lain	0,0	100,0
6.	Pernah membuat buah salak menjadi produk lain	40,9	59,1
7.	Pernah mendengar atau membuat salak menjadi minuman buah segar	18,2	81,8
8.	Pernah mendengar tentang minuman sari buah salak	6,3	93,8
9.	Pernah merasakan (minum)	0,0	100,0
10.	Pernah membuat minuman sari buah salak	0,0	100,0

Ket: responden/peserta (n=16).

Tabel 2. Peningkatan pengetahuan masyarakat tentang pembuatan sari buah salak (sabulak) di Kampung Dindey, Distrik Warmare, Kabupaten Manokwari.

No	Pernyataan kegiatan	Sebelum kegiatan (%)	Setelah Kegiatan (%)	Penambahan Peningkatan (kali lipat)
1.	Pernah membuat buah salak menjadi produk lain	40,9	100,0	59,1 (2,4)
2.	Pernah mendengar atau membuat salak menjadi minuman buah segar	18,2	100,0	81,8 (5,5)
3.	Pernah mendengar tentang minuman sari buah salak	6,3	100,0	93,8 (16)
4.	Pernah minum atau membuat sari buah salak	0,0	100,0	100,0 (100)

Ket: responden/peserta (n=16).

Informasi lain diketahui bahwa 18,2 % masyarakat mengetahui bahwa buah salak dapat dijadikan produk berupa minuman segar, walaupun demikian 93,8 % menyatakan tidak pernah mendengar minuman sari buah salak. Sari buah salak merupakan istilah yang sering digunakan untuk produk buah salak yang dijadikan sebagai bahan minuman. Bahkan, 100 % masyarakat di

Kampung Dindey belum pernah merasakan dan membuat minuman sari buah salak.

Kondisi lebih baik setelah dilakukan aktivitas pelatihan ini. Tentunya, semua peserta pernah melihat, membuat, dan merasakan nikmatnya sari buah salak "sabulak" hasil produksi mereka sendiri (Tabel 2). Apabila sebelumnya hanya 40,9 % masyarakat yang pernah mencoba membuat produk lain selain mengkonsumsinya dalam bentuk buah segar. Kini, sebagian masya-

rakat khususnya yang mengikuti kegiatan ini (100,0 %) pernah melakukan diversifikasi buah salak menjadi produk lain, yakni sari buah salak. Peningkatan motivasi diversifikasi juga nampak dari diskusi yang menunjukkan bahwa keingintahuan mereka dalam membuat selai dan dodol dari buah salak. Bahkan, ada peserta yang memanfaatkan ampas hasil pemisahan sari buah sebagai bahan pakan ternak kambing.

Hasil tersebut menunjukkan bahwa kegiatan ini dapat berjalan dengan baik. Akan tetapi keberhasilan ini tidak akan sukses apabila tidak ditindaklanjuti oleh masyarakat. Harapannya, dengan meningkatnya pengetahuan masyarakat tentang diversifikasi buah salak menjadi bahan pangan ataupun minuman akan meningkatkan pendapatan masyarakat. Masyarakat juga telah diberi gambaran umum mengenai untung rugi dalam membuat dan memasarkan sari buah salak. Masyarakat antusias karena apabila salak dijual dalam bentuk sari buah salak, akan meningkatkan pendapatan mereka 3 kali lipat. Pendapatan tersebut dihitung berdasarkan atas produksi buah salak sebanyak 5 kg berat bersih daging salak. Menurut Kaliky *et al.* (2005) dan Rizal *et al.* (2015) diversifikasi buah salak lebih menguntungkan bila dibandingkan jika hanya menjualnya dalam bentuk buah segar.

KESIMPULAN

Hasil kegiatan ini dapat berjalan dengan baik dan sesuai harapan. Masyarakat antusias mengikuti dan melakukan praktik pembuatan sabulak. Selain itu, masyarakat menjadi lebih terbuka dengan adanya ide lain dalam mengolah buah salak menjadi bahan pangan lain. Kegiatan lanjutan diperlukan untuk melihat seberapa besar keberlanjutan kegiatan ini hingga tahap pemasaran sari buah salak

DAFTAR PUSTAKA

- Ariviani, S. dan N.H.R. Parnanto. 2013. Kapasitas antioksidan buah salak (*Salacca edulis* Reinw) kultivar Pondoh, Nglumut dan Bali serta korelasinya dengan kadar fenolik total dan vitamin C. *Agritech*. 33(3): 323-333.
- Kaliky, R., H. Purwaningsih, dan N. Hidayat. 2005. Diversifikasi produk buah salak pondoh. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP). Yogyakarta.
- Kusumo, S., A.B. Farid, S. Sulihanti, K. Yusri, Suhardjo dan T. Sudaryono. 1995. Teknologi produksi salak. Pusat Penelitian dan Pengembangan Holtikultural Badan Penelitian dan Pengembangan Departemen Pertanian. Jakarta.
- Rizal, M., D.N. Purwantiningdyah, dan R. Widowati. 2015. Kajian pengolahan hasil buah salak serta analisis usaha taninya di Kota Balikpapan, Kalimantan Timur Study of salak fruit post harvest and its economic analysis in Balikpapan City, East Kalimantan. *Pros. Semnas Masy. Biodiv. Indon.* 1(5): 1238-1244.
- Suskendriyati, H., A. Wijayanti, N. Hidayah, dan D. Cahyuningdari. 2000. Studi morfologi dan hubungan kekerabatan varietas salak Pondoh (*Salacca zalacca* (Gaert.) Voss.) di dataran tinggi Sleman. *Biodiversitas*. 1(2): 49-64.
- Santoso, H.B. 1990. Salak pondoh. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.