



Penguatan Ekonomi Lokal melalui Inovasi Olahan Salak: Pelatihan bagi Karang Taruna Dharma Asri dan KWT Melati

**Ade Sandra Dewi^{1✉}, Reza Pahlepi², Husna Purnama³, Yuliana Yamin⁴,
Eka Ubaya Taruna Rauf⁵, Lies Kumara Dewi⁶, Fajar Sasora⁷**

^{1,2,3,4,5,6,7}Universitas Sang Bumi Ruwa Jurai, Lampung, Indonesia
✉Corresponding Address: 42.adedewi@gmail.com

<i>Received</i> 19-04-2025	<i>Revised</i> 12-06-2025	<i>Accepted</i> 16-06-2025
-------------------------------	------------------------------	-------------------------------

ABSTRAK

Kecamatan Sumberejo, Kabupaten Tanggamus, merupakan wilayah dengan potensi hasil pertanian buah salak yang cukup melimpah. Namun, pemanfaatan hasil panen masih terbatas pada penjualan buah secara langsung tanpa nilai tambah. Untuk itu, Tim Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) Universitas Sang Bumi Ruwa Jurai melaksanakan program pemberdayaan dan pendampingan terhadap Karang Taruna Dharma Asri dan Kelompok Wanita Tani (KWT) Melati di Pekon Simpang Kanan dalam bentuk pelatihan pengolahan buah salak menjadi produk olahan seperti dodol dan selai. Tujuan kegiatan ini adalah meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil pertanian agar memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Metode pelaksanaan mencakup pendekatan partisipatif melalui pelatihan langsung, pendampingan, dan evaluasi hasil kegiatan. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta mampu mengolah salak menjadi produk olahan, meskipun masih ditemui kendala seperti adonan bubur salak yang cepat mengeras jika tidak segera diproses. Kesimpulannya, kegiatan ini memberikan dampak positif dalam meningkatkan keterampilan dan potensi ekonomi masyarakat, namun perlu pendampingan lanjutan untuk mengatasi kendala teknis dalam pengolahan.

Kata kunci: Ekonomi Lokal; Nilai Tambah Produk; Pelatihan dan Pendampingan; Pemberdayaan Masyarakat; Pengolahan Salak

ABSTRACT

Sumberejo Subdistrict, located in Tanggamus Regency, is an area with abundant agricultural potential, particularly in salak (snake fruit) production. However, the utilization of the harvest was still limited to direct fruit sales without added value. Therefore, the Community Service Team of Sang Bumi Ruwa Jurai University conducted an empowerment and mentoring program for the Karang Taruna Dharma Asri youth organization and the Melati Women Farmers Group (KWT) in Simpang Kanan Village. The program included training on processing salak into value-added products such as dodol and jam. The aim of this activity was to enhance the community's skills in processing agricultural products to increase their market value. The implementation method involved a participatory approach through direct training, mentoring, and activity evaluation. The results showed that participants were able to process salak into various products, although some technical challenges remained, such as the salak pulp mixture hardening quickly if not processed immediately. In conclusion, this activity had a positive impact on improving the community's skills and economic potential, although further mentoring was needed to overcome technical obstacles in the processing.

Keywords: Local Economy; Product Value Addition; Training And Mentoring; Community Empowerment; Salak Processing

PENDAHULUAN

Kecamatan Sumberejo merupakan salah satu kecamatan di Kabupaten Tanggamus, Provinsi Lampung, yang terdiri dari 13 pekon/desa dengan luas wilayah administrasi 55,89 km² (BPS Kabupaten Tanggamus, 2025). Salah satu pekon di wilayah ini adalah Pekon Simpang Kanan, yang sebagian besar penduduknya bermata pencaharian sebagai petani dan pekebun. Komoditas utama yang dihasilkan adalah buah salak, berkat kondisi tanah yang subur dan ketersediaan air yang melimpah. Buah salak merupakan komoditas utama dalam rantai pasok yang melibatkan petani, pengepul kecil, pengepul besar, dan pengecer (Sihombing et al., 2025).



Gambar 1. Perkebunan Buah Salak Kecamatan Sumberejo, Kabupaten Tanggamus

Meskipun menjadi produk unggulan daerah, buah salak di Pekon Simpang Kanan umumnya dijual dalam bentuk segar dengan harga yang relatif rendah (Nuraeni et al., 2022), yakni sekitar Rp5.000,- per kilogram. Petani juga menghadapi tantangan seperti sifat buah salak yang mudah rusak (*perishable*) dan berumur simpan pendek (Kumariani et al., 2024; Manurung et al., 2013), menyebabkan buah cepat membusuk apabila tidak segera dikonsumsi atau diolah. Hal ini berdampak pada pendapatan petani yang fluktuatif dan cenderung rendah, terutama pada masa panen raya ketika pasokan berlimpah namun harga jatuh.

Permasalahan tersebut menunjukkan perlunya inovasi dalam pengolahan buah salak agar memiliki daya simpan lebih lama dan nilai ekonomis lebih tinggi. Salah satu solusi yang dapat diterapkan adalah mengolah buah salak menjadi produk olahan seperti dodol salak (Kadame et al., 2024) dan selai salak (Insan & Muda, 2022). Produk olahan ini tidak hanya memperpanjang masa simpan (Nurhayati, 2020), tetapi juga meningkatkan nilai jualnya (Hasibuan, 2024). Dengan demikian, petani tidak lagi bergantung pada penjualan buah segar saja, melainkan dapat memperoleh penghasilan tambahan dari produk turunan yang lebih diminati pasar. Selain itu, proses pengolahan ini membuka peluang usaha baru bagi masyarakat, khususnya bagi kelompok perempuan dan generasi muda (Yunas et al., 2022), seperti Karang Taruna dan Kelompok Wanita Tani (KWT).

Karang Taruna Dharma Asri merupakan salah satu organisasi kepemudaan desa yang berlokasi di Kabupaten Tanggamus, Provinsi Lampung. Organisasi ini menjalin kerja sama dengan Universitas Sang Bumi Ruwa Jurai dalam program pendampingan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) serta pemberdayaan kelompok masyarakat guna meningkatkan kesejahteraan warga di sekitarnya. Kegiatan ini untuk mendukung program dari pemerintah untuk meningkatkan perekonomian masyarakat agar tercipta kesejahteraan hidup (Ibrahim et al., 2020). Universitas Sang Bumi Ruwa Jurai sebagai salah satu perguruan tinggi yang ada di Provinsi Lampung sangat mendukung program-program pemerintah tersebut (Dewi et al., 2024). Dalam pelaksanaannya, Karang Taruna Dharma Asri juga bekerja sama dengan Kelompok Wanita Tani (KWT) Melati dari Pekon Simpang Kanan sebagai mitra dalam kegiatan pengolahan tersebut.

Melalui kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM), Universitas Sang Bumi Ruwa Jurai bekerja sama dengan Karang Taruna Dharma Asri dan KWT Melati Pekon Simpang Kanan untuk memberikan pelatihan dan pemberdayaan dalam pengolahan buah salak. Oleh karena itu, kegiatan ini bertujuan untuk melaksanakan program pemberdayaan dan pendampingan terhadap Karang Taruna Dharma Asri dan Kelompok Wanita Tani (KWT) Melati di Pekon Simpang Kanan dalam bentuk pelatihan pengolahan buah salak menjadi produk olahan seperti dodol dan selai. Program ini tidak hanya bertujuan meningkatkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat dalam pengolahan hasil pertanian, tetapi juga diharapkan mampu mendukung pertumbuhan ekonomi lokal dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan selama 28 hari, dimulai pada Sabtu, 8 Februari 2025 hingga Sabtu, 8 Maret 2025. Seluruh rangkaian kegiatan berlangsung di kediaman Kepala Pekon Simpang Kanan, Kecamatan Sumberejo, Kabupaten Tanggamus, Provinsi Lampung. Peserta kegiatan meliputi anggota Karang Taruna Dharma Asri, Kelompok Wanita Tani (KWT) Melati Pekon Simpang Kanan, aparat desa setempat, serta Tim Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) dari Universitas Sang Bumi Ruwa Jurai.

Tahapan kegiatan ini dilakukan secara terstruktur, dimulai dengan tahap persiapan berupa koordinasi antara tim PkM dan aparat desa, identifikasi kebutuhan mitra, serta penyusunan materi dan kelengkapan pelatihan. Selanjutnya, kegiatan inti terdiri atas dua sesi utama. Sesi pertama adalah penyampaian materi secara ceramah dan diskusi interaktif oleh tim PkM yang terdiri dari dosen-dosen Fakultas Teknik, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, serta Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik. Metode diskusi digunakan untuk memperdalam materi bahasan baik bentuk tanya jawab secara perorangan maupun kelompok lebih dari satu orang (Dewi et al., 2021) dan dilakukan pada waktu pemberian materi (Dewi et al., 2023). Materi yang disampaikan mencakup pentingnya inovasi pengolahan hasil pertanian, potensi pengembangan usaha mikro, serta dasar-dasar pengemasan dan pemasaran produk olahan. Setelah

peserta memperoleh pemahaman teoretis, sesi kedua dilaksanakan dalam bentuk praktik langsung.

Evaluasi kegiatan dilakukan melalui observasi selama proses pelatihan dan diskusi kelompok di akhir sesi. Umpan balik dari peserta dikumpulkan melalui kuesioner, untuk menilai sejauh mana pemahaman dan keterampilan mereka meningkat. Selain itu, produk olahan hasil praktik juga dinilai dari segi kualitas dan kerapian kemasan sebagai indikator keberhasilan pelatihan. Luaran yang diharapkan dari kegiatan ini adalah meningkatnya kemampuan peserta dalam memanfaatkan potensi lokal berupa buah salak melalui pengolahan yang tepat guna, terbentuknya produk olahan yang bernilai ekonomis, serta tumbuhnya semangat kewirausahaan di kalangan pemuda dan ibu-ibu kelompok tani di Pekon Simpang Kanan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di Pekon Simpang Kanan berjalan dengan baik dan melibatkan 25 peserta aktif, terdiri dari anggota Karang Taruna Dharma Asri, ibu-ibu KWT Melati, aparat desa, dan pelaku UMKM lokal. Kegiatan ini menghasilkan dua produk olahan unggulan dari buah salak, yaitu dodol salak dan selai salak, yang dibuat menggunakan bahan alami tanpa pengawet, sehingga aman untuk dikonsumsi. Adapun proses pengolahan telah dilakukan dengan pendekatan pelatihan langsung (*learning by doing*) yang melibatkan peserta secara aktif sejak tahap pemilihan bahan hingga pengemasan produk.

Proses produksi dodol dari buah salak dilakukan melalui beberapa tahapan yang terstruktur. Tahap pertama dimulai dengan mengupas buah salak untuk membersihkan kulit luarnya, karena kebersihan daging buah sangat memengaruhi kualitas hasil akhir dodol.



Gambar 2. Proses Pengupasan Buah Salak

Setelah itu, buah salak diiris menjadi bagian-bagian kecil agar lebih mudah diolah. Buah yang telah diiris kemudian diblender hingga halus dan menjadi bubur, lalu dituang ke dalam wadah bersih. Bubur salak tersebut kemudian dimasak di atas wajan menggunakan api sedang sambil terus diaduk hingga mengental dan berubah menjadi dodol. Setelah matang, dodol didinginkan terlebih dahulu sebelum dikemas.

Tahap akhir adalah pengemasan, yaitu dodol yang sudah dingin dimasukkan ke dalam plastik yang telah diolesi minyak goreng, kemudian dikemas kembali dalam wadah berlabel agar siap untuk dipasarkan.

Sementara itu, proses pembuatan selai salak dimulai dengan mengupas kulit luar dan kulit ari buah salak, kemudian memotongnya menjadi bagian-bagian kecil. Potongan salak tersebut direbus hingga lunak, kemudian diangkat, ditiriskan, dan dibiarkan hingga agak dingin. Setelah cukup dingin, salak diblender hingga halus. Bubur hasil blender kemudian dimasak kembali dengan tambahan gula dan air jeruk nipis menggunakan api kecil. Selama proses pemasakan, adonan harus terus diaduk agar tidak gosong. Setelah mengental dan mencapai tekstur selai yang diinginkan, adonan diangkat dan didinginkan sebelum dikemas. Seluruh produk olahan salak ini dibuat menggunakan bahan-bahan alami tanpa tambahan bahan pengawet buatan, sehingga aman untuk dikonsumsi serta memiliki nilai jual yang lebih tinggi di pasaran.



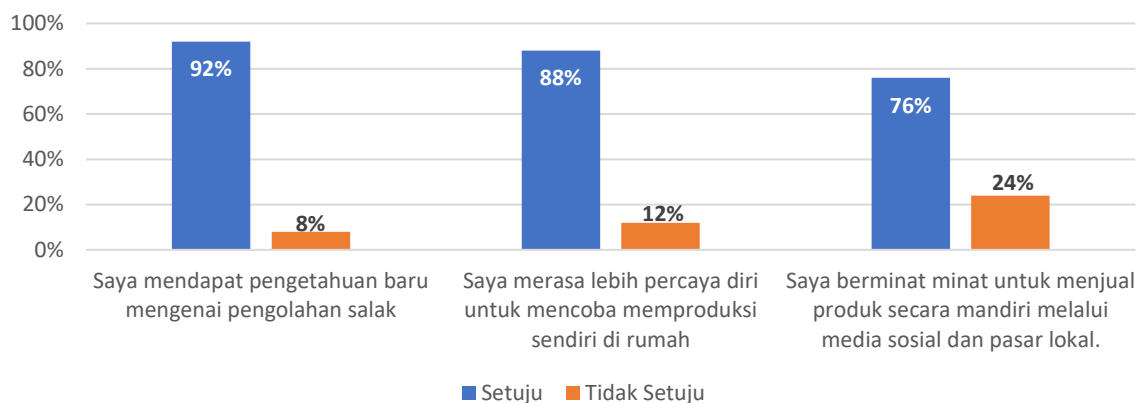
Gambar 3. Proses Memasak

Hasil kegiatan ini menunjukkan bahwa pelatihan mampu meningkatkan keterampilan teknis peserta dalam pengolahan hasil pertanian, khususnya buah salak. Hal ini sejalan dengan konsep *community-based empowerment* (Chairiah et al., 2023), yang menyatakan bahwa pelatihan praktis yang kontekstual dan berbasis potensi lokal cenderung lebih efektif dalam meningkatkan kapasitas dan kemandirian masyarakat desa.



Gambar 4. Hasil Produk Olahan Dodol Salak dan Selai Salak

Selain dari aspek teknis produksi, terdapat perubahan sikap dan pemahaman yang signifikan dari peserta. Berdasarkan kuesioner umpan balik sederhana yang dibagikan kepada peserta (N=25), diperoleh data sebagai berikut:



Gambar 5. Hasil Kuesioner Umpan Balik

Berdasarkan Gambar 5, tercatat bahwa 92% peserta mengaku memperoleh pengetahuan baru mengenai cara mengolah buah salak menjadi produk bernilai tambah. Selain itu, 88% peserta merasa lebih percaya diri untuk mencoba memproduksi olahan salak secara mandiri di rumah. Bahkan, 76% peserta menunjukkan minat untuk memasarkan produk hasil olahan tersebut melalui media sosial maupun pasar lokal. Temuan ini menunjukkan bahwa program tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis, tetapi juga membangun motivasi dan semangat kewirausahaan di kalangan peserta.

Namun demikian, kegiatan ini juga menghadapi tantangan, terutama terkait ketersediaan bahan baku salak saat musim kemarau panjang. Tanaman salak sangat tergantung pada ketersediaan air tanah, sehingga diperlukan strategi keberlanjutan seperti pengaturan irigasi sederhana atau kolaborasi dengan kelompok tani salak untuk menjamin pasokan bahan baku. Permasalahan teknis lain yang muncul adalah adonan dodol salak yang cepat mengeras jika tidak segera diolah. Hal ini menjadi catatan untuk mencari formulasi bahan tambahan alami seperti glukosa cair atau teknik penyimpanan sementara yang lebih baik.

Dari sisi dampak jangka pendek, kegiatan ini telah memberikan kontribusi nyata bagi pemberdayaan masyarakat. Salah satu dampak utamanya adalah meningkatnya keterampilan warga dalam mengolah produk pertanian, khususnya buah salak, menjadi produk olahan bernilai tambah. Selain itu, kegiatan ini juga berhasil menumbuhkan kesadaran masyarakat akan potensi ekonomi lokal yang dimiliki, sehingga buah salak tidak lagi dipandang sekadar sebagai hasil panen musiman, tetapi sebagai komoditas yang dapat dikembangkan secara berkelanjutan. Lebih jauh, kegiatan ini mendorong terjadinya kolaborasi yang lebih erat antara anggota Karang Taruna dan Kelompok Wanita Tani (KWT) sebagai pelaku utama UMKM berbasis desa, yang diharapkan dapat memperkuat jejaring usaha dan memperluas jangkauan pemasaran produk.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan dari kegiatan pengabdian masyarakat di Pekon Simpang Kanan menunjukkan bahwa program pelatihan pengolahan buah salak menjadi dodol dan selai berhasil meningkatkan keterampilan teknis, pemahaman, serta semangat kewirausahaan peserta. Melalui pendekatan pelatihan langsung yang melibatkan 25 peserta dari Karang Taruna, KWT Melati, dan pelaku UMKM lokal, kegiatan ini tidak hanya menghasilkan produk olahan yang aman dan bernilai jual tinggi, tetapi juga menumbuhkan kesadaran akan potensi ekonomi lokal serta mendorong kolaborasi antarwarga dalam pengembangan usaha berbasis desa. Meskipun terdapat tantangan seperti keterbatasan bahan baku saat musim kemarau, kegiatan ini memberikan dampak positif jangka pendek yang nyata dalam pemberdayaan masyarakat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih kepada Camat Sumberejo, Kepala Pekon Simpang Kanan dan aparat desa setempat serta masyarakat yang ikut membantu kami dalam kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini tepat pada waktunya. Serta rasa terima kasih kami ucapkan kepada Karang Taruna Dharma Asri dan KWT Melati Pekon Simpang Kanan yang turut membantu terlaksananya kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dari Universitas Sang Bumi Ruwa Jurai ini.

DAFTAR PUSTAKA

- BPS Kabupaten Tanggamus. (2025). *Kabupaten Tanggamus Dalam Angka Tahun 2025*. <https://data.tanggamus.go.id/detail/kabupaten-tanggamus-dalam-angka-tahun-2025>
- Chairiah, A., Dharmawan, A. D., Rahail, J., Dewin, N. S., & Perdana, D. A. (2023). Pengembangan Potensi Pertanian Perkotaan di Kampung Sayur Bausasran Danurejan melalui Community-based Approach. *PESIRAH: Jurnal Administrasi Publik*, 1(2), 9–15.
- Dewi, A. S., Pujiati, A., Sarifudin, A., & Winata, R. Y. (2021). Pembinaan Dan Pendampingan UMKM Sebagai Upaya Pemberdayaan Ekonomi Keluarga Pada Masyarakat Pesisir. *Jurnal Abdi Masyarakat Saburai (JAMS)*, 2(01), 52–59.
- Dewi, A. S., Sari, D., Azria, N., Pujiati, A., & Mauliana, Y. (2023). Penyuluhan Tentang Pengolahan Limbah Serbuk Gergaji Menjadi Pupuk Kompos dan Media Tanam di Desa Sumber Rejo, Kemiling. *Devotion: Journal Corner of Community Service*, 1(4), 193–203.
- Dewi, L. K., Amallia, N., Kusumastuti, H., & Pradana, K. C. (2024). Penyuluhan Administrasi dan Tata Kelola Badan Usaha Milik Desa (BUMDes) Pada Objek Wisata Teluk Bayur Bird Park. *Jurnal Abdi Masyarakat Saburai (JAMS)*, 5(01), 40–48.
- Hasibuan, W. H. (2024). Pengolahan Manisan Buah Salak (Salacca) Merupakan Salah Satu Alternatif Produk Untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Salak. *Komprehensif*, 2(2), 437–442.

-
- Ibrahim, A., Rifaâ, B., & Dewi, R. (2020). Pemberdayaan masyarakat melalui PKBM untuk meningkatkan keterampilan masyarakat miskin. *Tamkin: Jurnal Pengembangan Masyarakat Islam*, 5(4).
- Insan, H. N., & Muda, R. A. (2022). PKM Pemberdayaan Masyarakat Dalam Pengolahan Salak Menjadi Selai Salak Di Desa Parsalakan Dusun Hutatunggal. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Aufa (JPMA)*, 4(3), 127–131.
- Kadame, J. M., Pakasi, C. B. D., & Timban, J. F. J. (2024). Analisis Nilai Tambah Pengolahan Dodol Salak Di Desa Bawoleu Kecamatan Tagulandang Utara Kabupaten Kepulauan Siau Tagulandang Biaro. *AGRI-SOSIOEKONOMI*, 20(2), 479–484.
- Kumariani, A., Ningrum, N. L., Istiari, N. R., & Damayanto, G. (2024). Peranan MKL PT Ardana Sejahtera Abadi Dalam Penanganan Ekspor Full Container Load (Studi Kasus Ekspor Buah Salak). *Jurnal Kemaritiman Dan Transportasi*, 6(2), 1–8.
- Manurung, V. H., Djarkasi, G. S. S., Langi, T. M., & Laluhan, L. E. (2013). Analisis sifat fisik dan kimia buah salak pangu (*Salacca zalacca*) dengan pelilinan selama penyimpanan. *Cocos*, 3(5).
- Nuraeni, A., Putri, D. K., Tsari, E., & Fatikhah, F. A. (2022). Komoditas Salak Sebagai Strategi Dalam Pengembangan Ekonomi Lokal Desa Slati Kecamatan Karangobar Kabupaten Banjarnegara. *Kampelmas*, 1(2), 901–911.
- Nurhayati, A. (2020). Pemberdayaan ekonomi masyarakat kelompok tani salak melalui pelatihan pengolahan buah salak di Desa Brambang Kecamatan Gondangwetan Kabupaten Pasuruan. *Soeropati: Journal of Community Service*, 2(2), 127–140.
- Sihombing, T. M., Adriant, I., & Ramadhani, T. N. (2025). Analisis Nilai Tambah Dalam Rantai Pasok Salak: Studi Kasus: Kecamatan Sumberejo, Kabupaten Tanggamus, Provinsi Lampung. *Jurnal Bina Bangsa Ekonomika*, 18(1), 125–137.
- Yunas, N. S., Hakim, A. I., & Alisa, A. N. (2022). Penguatan Kapasitas Perempuan dan Generasi Muda Dalam Pengembangan Industri Kreatif Desa Melalui Komunitas Ruang Inovasi Kabupaten Jombang. *Surya Abdimas*, 6(3), 471–480.