

# **KURSUS SINGKAT DAN PELATIHAN PENGOLAHAN SALAK MENJADI DODOL SALAK DI DESA SIBETAN KECAMATAN BEBANDEM KABUPATEN KARANGASEM**

Oleh :

Putu Suarya <sup>1)</sup>, I Wayan Sudiarta <sup>1)</sup>, Anak Agung Made Dewi Anggreni <sup>2)</sup>,  
Ni Nyoman Puspawati <sup>2)</sup>, I G A Lani Triani <sup>2)</sup>

<sup>1)</sup> Jurusan Kimia FMIPA UNUD

<sup>2)</sup> Fakultas Teknologi Pertanian UNUD

## **ABSTRACT**

The farmers of salaks, the snake fruits of Sibetan Village have encountered the price tumble during the harvest time. The bumper crops during the harvest while at the same time there is a steady demand on it, as well as that there has not been an effort to process the abundant crops into a preserved foods are considered to be the main factors that cause its price drop.

Training and short course have been conducted to introduce the way how to process the fruits into *dodol salak*, a sticky cake made of the salak fruit as the main material, by conducting the lecturing and practicing method. The participants were members of family welfare organization (PKK) and the local housewives from Telutug of Sibetan village with the total number of 32 participants, and most of them are the farmers of salaks. The process of making the *dodol salak* comprises the following steps : the collection and selection of the fruits, peeling and coring the fruit, steaming, mashing the fruits into a pulp, the mixing with coconut milk, palm sugar and sticky rice flour in the bowl, mixing and boiling the mixture within 120 minutes, cooling down and then it is molded and wrapped.

The result of the training shows that the participants were really enthusiastic, it could be seen by the abundant of questions raised either during the lecture, discussion as well as during the practice of making the *dodol salak* itself. It is expected that by introducing the way how to process the fruits into dodol will improve the skill and knowledge of the local people in general and especially for those of PKK members and the housewives. The food processing into *dodol salak* may bring about many advantages such as the diversification of the fruit processed-product, giving the added value to the fruit, to lengthen the storage time and to improve the appearance and quality of the product.

*Keywords : salak fruits, dodol salak, fruit processing*

## **Pendahuluan**

Desa Sibetan merupakan daerah pertanian yang terletak di Kecamatan Bebandem, Kabupaten Karangasem. Komoditi utama dari daerah ini adalah salak. Faktor kesuburan tanah dan kesesuaian ketinggian tempat (400-500 m dari permukaan laut) menyebabkan salak sangat subur dan produksinya berlimpah. Disamping itu salak sibetan sangat terkenal karena rasanya manis (tidak kecut) dan daging buahnya tebal. Luas kebun salak di Desa Sibetan adalah 912,612 Ha dengan produksi 5474 ton per tahun. Hasil produksi selama ini dikirim ke Denpasar, Singaraja, Lombok, dan Jawa untuk kebutuhan buah-buahan.

Suatu permasalahan yang dialami petani salak adalah jatuhnya harga salak pada saat musim panen. Penyebab utamanya adalah pada saat musim panen produksinya berlimpah sedangkan permintaan tetap. Minimnya pengetahuan masyarakat (khususnya di Desa Sibetan) tentang proses pengolahan bahan makanan juga merupakan faktor rendahnya nilai ekonomis salak. Oleh karena itu pemberian kursus singkat atau pelatihan pembuatan dodol salak sangat dibutuhkan oleh masyarakat atau petani setempat.

Pemanfaatan salak menjadi dodol salak akan meningkatkan nilai ekonomis dan mengatasi kelebihan produksi pada saat musim salak. Kandungan gula yang tinggi dan rasa yang khas dari buah salak akan memberikan cita rasa tersendiri bagi konsumen.

Tujuan dari kegiatan pengabdian adalah memperkenalkan teknologi pengolahan salak menjadi dodol salak yang memiliki nilai gizi baik yang berguna bagi petani salak dan masyarakat setempat. Dengan pelatihan dan penyuluhan masyarakat diharapkan akan meningkat keterampilannya dan memiliki pengetahuan yang lebih mendalam mengenai teknologi pengolahan salak menjadi produk makanan seperti dodol salak.

## **Metode Yang Digunakan**

Dalam pelatihan dan singkat kursus pembuatan dodol salak ini, digunakan metode ceramah / penyuluhan tentang teknologi pengolahan salak menjadi dodol salak, kemudian diikuti dengan praktek pembuatan dodol salak yang siap dikonsumsi dan dipasarkan.

Kegiatan dilakukan di Balai Dusun Telutug, Desa Sibetan Kecamatan Bebandem Kabupaten Karangasem. Jenis Kegiatan yang dilakukan adalah Survey, Persiapan, Ceramah dan Demontrasi praktek pembuatan dodol salak.

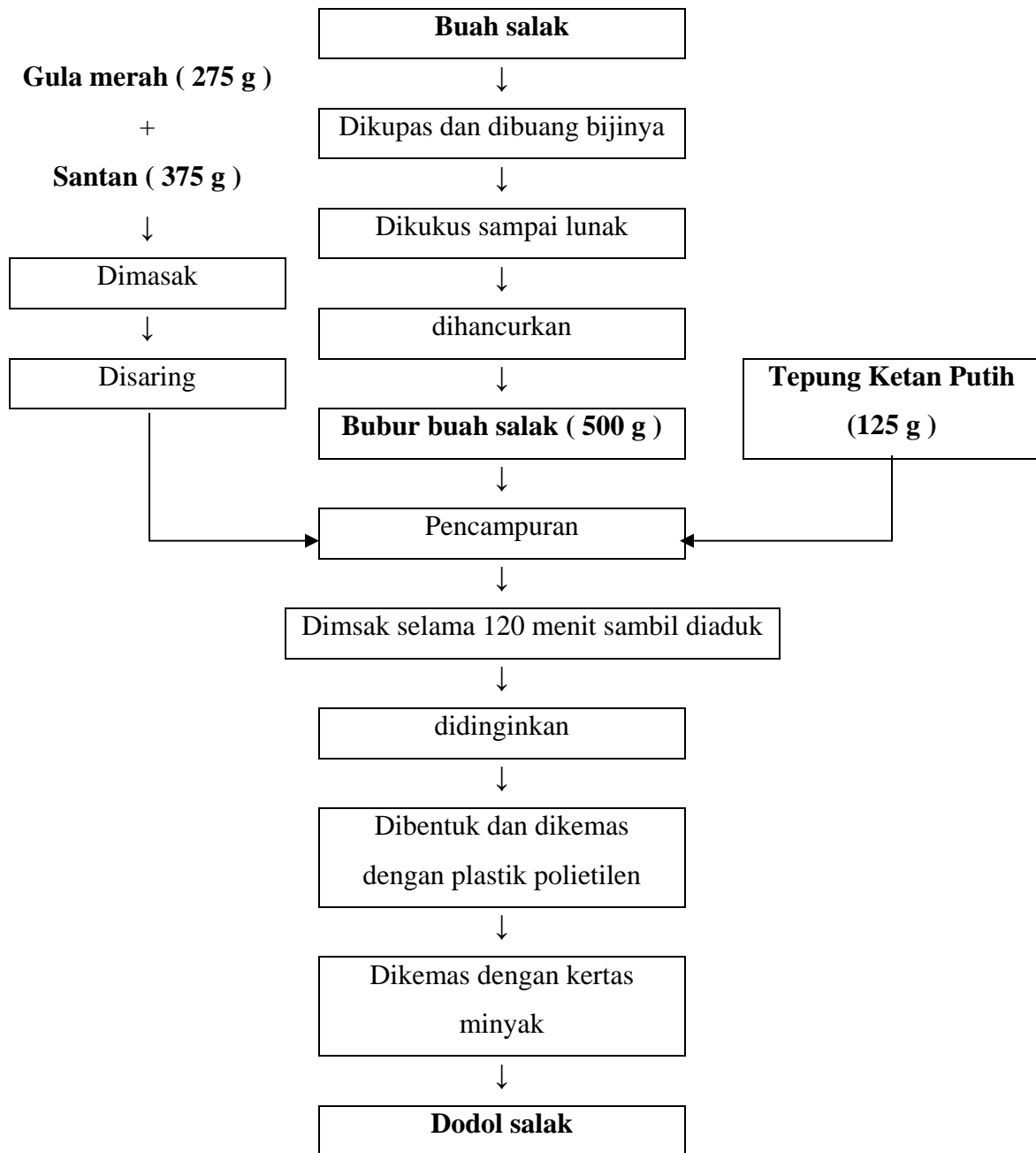
## **Hasil dan Pembahasan**

Peserta yang mengikuti kegiatan ini adalah ibu-ibu rumah tangga dan ibu-ibu PKK dari dusun Telutug Desa Sibetan berjumlah 32 orang, yang sebagian besar berprofesi sebagai petani salak. Para peserta sangat aktif dalam mengikuti ini, baik pada saat ceramah, diskusi maupun pada saat praktek pembuatan dodol salak Masyarakat sangat antusias mengikuti kegiatan, ditunjukkan dengan banyaknya pertanyaan yang diajukan baik saat ceramah maupun saat praktek pembuatan dodol.

Introduksi pengolahan salak menjadi dodol salak akan dapat memperkaya jenis-jenis olahan salak serta mengetahui cara dan manfaat pengolahan salak menjadi dodol secara benar. Pengolahan salak menjadi dodol dengan resep yang diperkenalkan mempunyai keunggulan yang lebih baik dibandingkan dengan yang telah dilakukan secara tradisi oleh masyarakat. Produk yang dihasilkan mempunyai kualitas dengan citarasa, aroma yang sangat spesifik dengan nilai gizi yang jauh lebih baik. Teknologi pengolahan ini cukup sederhana, mudah dan mampu dikerjakan untuk industri rumah tangga ataupun kelompok usaha kecil, dan hal ini telah dibuktikan oleh beberapa ibu rumah tangga yang memproduksi sebagai industri rumah tangga.

Bahan baku utama adalah salak, gula merah, santan dan tepung ketan. Proses pembuatan dodol salak yang diberikan sesuai dengan Gambar 1.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan di dusun Telutug desa Sibetan telah berjalan lancar dan sukses. Hal ini dapat dilihat dari antusiasnya masyarakat mengikuti kegiatan ini. Kegiatan pengabdian ini telah tepat sasaran sehingga dapat menambah pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam proses pembuatan dodol salak. Kegiatan ini juga telah dapat menambah keyakinan masyarakat akan pentingnya mengupayakan dan menggali potensi pertanian lokal seperti salak untuk didayagunakan menjadi produk olahan yang bermanfaat bagi masyarakat setempat dan masyarakat lebih luas. Dengan menguasai pengetahuan dan keterampilan pengolahan salak menjadi dodol salak diharapkan dapat mengatasi permasalahan turunnya harga salak pada saat panen raya, sehingga secara tidak langsung dapat mempertahankan nilai ekonomis komoditas salak.



Gambar 1 Proses Pembuatan Dodol Salak

## **SIMPULAN DAN SARAN**

### **Simpulan**

Introduksi pengolahan salak menjadi dodol salak dapat menambah pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu PKK, ibu-ibu rumah tangga, dan masyarakat desa Sibetan secara umum.

Introduksi pengolahan salak menjadi dodol salak telah dapat menggugah dan memotivasi usaha masyarakat dalam pengolahan produk-produk pangan khususnya pembuatan dodol salak, baik secara individu maupun secara kelompok.

### **Saran**

Perlu diupayakan terus kualitas dan kuantitas produk dodol yang diolah dengan berbagai cara pengolahan dan modifikasi komposisi adonan, baik jenis maupun jumlah komponennya.

### **Ucapan Terima Kasih**

Terima kasih kami sampaikan kepada Bapak Ketua Lembaga Pengabdian kepada Masyarakat dan Bapak Rektor Universitas Udayana atas dukungan finansialnya, Bapak kepala dusun Telutug, kelian Adat, tokoh masyarakat dan masyarakat dusun Telutug desa Sibetan atas partisipasinya, sehingga kegiatan pengabdian ini berlangsung dengan baik.

## **DAFTAR PUSTAKA**

Anarsis, W., 1996, Agribisnis Komoditas Salak, Bumi Aksara Jakarta

Anonimus, 1980, Buah-Buahan, Balai Pustaka, Jakarta

Astawan, M. Dan M. Astawan, 1991, Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna, CV. Bali Citra Collection, Akademika Pressindi, Jakarta

Nazaruddin dan Kristiawati, 1992, Delapan Belas Varietas Salak, Penebar Swadaya, Jakarta