

PENINGKATAN PRODUKTIVITAS HASIL OLAHAN SALAK MELALUI DIVERSIFIKASI SEKUNDER UNTUK MENDUKUNG PENGEMBANGAN KAWASAN AGROPOLITAN

**Oleh: Sri Palupi, Siti Hamidah, dan Sutriyati Purwanti
FT Universitas Negeri Yogyakarta**

Abstract

The purposes of this activity were: 1) to improve the ability in producing durable zalacca jelly; 2) to utilize zalacca jelly as the content of foods to be produced (bakpia containing zalacca jelly, nastar, and bakpao); 3) to improve the ability in product packaging, and; 4). to determine the selling price of products.

This activity was carried out recently from July to August 2008, involving 20 KWT (women peasant group) in sub district of Turi. The activity was conducted in two stages, *first*, introducing the materials on the characteristics of fresh zalacca and the causes of their defects, knowledge and techniques in processing zalacca jelly, sanitation, hygiene, and food packaging; *second*, doing practices in making zalacca jelly, making foods that contain zalacca jelly, packaging, and determine the selling price. The methods of this training activity were lecturing, question and answer, and practice.

Final evaluation was made to assess the success of the training. The results of training indicated that the participants were able to: 1). acquire the supporting materials for practice activity with a degree of success at 87.5%; 2). acquire the ability to make durable foods from zalacca (zalacca jelly, bakpia containing zalacca jelly, nastar, and bakpao) with the correct product characteristics and were acceptable by the consumers; 3). acquire the knowledge to pack the products using safe and more attractive materials, and; 4). determine the selling price of products with a 25% mark-up and using it as the standard to market those products.

Keywords: productivity, foods of zalacca, secondary diversification, agropolitan

A. PENDAHULUAN

1. Analisis Situasi

Pemerintah daerah Kabupaten Sleman, melalui rencana stra-

tegis (*Renstra*) tahun 2005-2009 menetapkan Kecamatan Turi sebagai pusat pengembangan kawasan Agropolitan. Salah satu program

pengembangan kawasan tersebut adalah pembangunan dan pengembangan desa Agrowisata. Kegiatan-kegiatan yang dikembangkan untuk mewujudkan program tersebut, ditempuh melalui: pemekaran dan pengembangan kawasan agro wisata, promosi dan pemasaran agro wisata, pengembangan sentra produksi agribisnis dan pengembangan wisata pedesaan. Upaya tersebut ditujukan untuk meningkatkan pembangunan perekonomian di kawasan pedesaan dan pertanian (Anonim, 2004).

Berdasarkan Surat Keputusan Bupati Sleman No.110/SK. KDH/A/2004, menetapkan bahwa Kecamatan Turi sebagai pusat pengembangan kawasan Agropolitan dengan tanaman salak sebagai jenis tanaman unggulan. Untuk itu, di dalam *master plan* Agropolitan 2005-2009 menetapkan bahwa salah satu sasaran program adalah pengembangan agribisnis dan agroindustri yang ditempuh melalui diversifikasi salak, pelatihan pengolahan produk atau diversifikasi sekunder serta penguatan modal dan teknologi (Anonim: 2004).

Sebagai produk hortikultura yang biasanya dipanen dalam kondisi segar, salak merupakan pangan yang mudah mengalami kerusakan (*perishable*) baik secara mekanis, fisik, fisiologis, maupun mikrobiologis. Akibatnya salak tidak bisa disimpan dalam waktu panjang sebagai buah segar. Untuk mengatasi hal tersebut diperlukan cara peng-

olahan salak yang lebih awet sekaligus memiliki nilai jual tinggi sehingga akan berdampak pada peningkatan ekonomi masyarakat.

Ada beberapa hal yang direkomendasikan dalam program *master plan* Agropolitan Kabupaten Sleman, diantaranya penanganan pasca panen dan diversifikasi sekunder. Upaya diversifikasi yang berjalan selama ini masih cenderung kepada diversifikasi primer, yaitu: produk pertanian dijual dalam keadaan segar. Penanganan komoditas pertanian dalam hal ini sudah dilakukan dengan cara yang sederhana melalui *grading* atau *sortasi* dan pengemasan. Diversifikasi sekunder dengan pengolahan produk yang menempatkan komoditas pertanian termasuk salak sebagai bahan baku atau material yang dapat diolah lebih lanjut masih sangat terbatas.

Diversifikasi sekunder yang sudah dilakukan di wilayah Kecamatan Turi yaitu industri pengolahan salak menjadi kripik salak dengan metode *vacum frying*, dodol, sirup, wajik, minuman sari salak dan suwar-suwir salak. Upaya ini diharapkan dapat mengatasi salah satu problem pada saat panen raya yang menyebabkan harga pasar jatuh (*market guilt*). Hal ini dapat mengakibatkan nilai ekonomis dan nilai gizinya juga turun. Untuk mengatasi hal tersebut, diperlukan berbagai upaya untuk memperpanjang masa simpan dengan mengolah menjadi produk yang lebih awet sehingga nilai ekonomisnya meningkat.

Namun demikian, semua usaha tersebut dalam pengembangannya masih memerlukan pembinaan dan pandampingan secara intensif agar dapat memenuhi permintaan pasar. Bila ditinjau dari segi biaya cara-cara pengolahan tersebut di atas membutuhkan biaya yang besar baik dari segi investasi maupun operasionalnya. Terlebih-lebih untuk pembuatan kripik salak (krisa) yang dilakukan oleh industri Agro's di Desa Wisata Bangunkerto, penggunaan alat *vacum frying* sangatlah mahal karena harganya mencapai puluhan juta untuk pembelian satu peralatan saja. Bagi produsen yang tergolong ekonomi lemah, hal tersebut merupakan beban yang sulit terpecahkan karena selain faktor biaya peralatan serta tuntutan penguasaan teknik pengolahannya sulit dipenuhi. Hal demikian ternyata masih banyak dijumpai pada masyarakat petani yang ada di wilayah Turi, sehingga mereka menjual salaknya dalam keadaan segar walaupun harganya sangatlah merosot akibat panen raya. Hal ini tentunya akan berdampak merugikan pada petani salak ditinjau dari sisi ekonomi.

Berdasarkan uraian di atas, dalam kegiatan PPM ini dicoba alternatif lain dalam upaya mendukung diversifikasi sekunder yang sudah sebagian kecil ditangani oleh usaha kecil menengah dengan membuat berbagai macam olahan salak. Adapun pengolahan salak yang akan diterapkan dalam kegiatan PPM ini

adalah pengolahan salak dengan biaya yang murah, sederhana dalam proses dan banyak ditangani tenaga manusia. Adapun pengolahan yang dimaksud adalah pembuatan selai salak.

Selai merupakan makanan kental atau semi padat yang dibuat dari buah-buahan ditambah gula kemudian dipekatkan agar terbentuk padatan gula terlarut (Sri Anna Marliyati, dkk: 1992). Selai digunakan untuk mengisi (*stuffing* atau *topping*) berbagai jenis makanan, seperti: isian berbagai jenis roti, puff, cake, kudapan maupun jenis kue kering (*cookies*).

Selai sebagai jenis makanan yang sudah dikenal oleh masyarakat dalam maupun luar negeri mempunyai potensi sebagai produk olahan makanan untuk diperdagangkan. Sebagai contoh adalah selai nanas, strawberry, rosberry, kacang yang sudah dikenal oleh masyarakat. Untuk mengangkat citra salak sebagai bahan pangan yang layak dikembangkan, apalagi dikaitkan dengan agrobisnis, agro wisata serta desa wisata yang sedang giat-giatnya dikembangkan di wilayah Kecamatan Turi maka pembuatan selai salak sebagai salah satu terobosan baru dalam rangka diversifikasi produk olahan salak adalah sangat tepat. Pembuatan selai salak ini ditujukan untuk mendukung diversifikasi produk olahan salak yang sudah ada sebelumnya, seperti: wajik, suwar-suwir salak (Prihastuti,

dkk: 2006), serta dodol, minuman sari salak (Sudiyatno, dkk: 2007).

Berdasarkan permasalahan yang ada di lapangan maka Tim PPM bermaksud mengajukan model pelatihan dan pengembangan usaha diversifikasi produk olahan salak dengan mengolahnya menjadi selai salak. Kegiatan pelatihan ini ditujukan pada anggota gabungan kelompok wanita tani (KWT) "Sekar Arum" yang ada di kawasan pengembangan agropolitan di Kecamatan Turi.

Kelompok wanita tani salak yang ada di Kecamatan Turi merupakan kelompok masyarakat petani salak yang sudah mendapat pembinaan dan mengembangkan aneka souvenir dari kulit salak. Untuk itu sebagai sasaran utama adalah anggota kelompok wanita tani pengrajin souvenir dengan harapan agar kelompok tersebut dapat meningkatkan nilai jual salak dan mempermudah dalam mendapatkan bahan baku berupa kulit salak.

Adanya pembinaan dan pengembangan produk olahan salak diharapkan kelompok wanita tani pengrajin souvenir dapat berperan ganda. Pertama adalah memanfaatkan daging buah salak untuk diolah menjadi selai, dan yang kedua adalah memanfaatkan kulit salak untuk dibuat menjadi aneka souvenir atau cinderamata. Selanjutnya, peserta pelatihan diharapkan dapat menerapkan teknologi pengolahan salak, pengemasan produk dan penetapan harga jual sehingga dapat meng-

optimalkan nilai jual salak secara ekonomis. Disamping itu dapat pula mendukung pengembangan agro wisata dan agropolitan di wilayah Kecamatan Turi sehingga dapat dijadikan sebagai produk unggulan daerah.

Peluang diversifikasi sekunder untuk pengembangan aneka olahan salak di wilayah Kecamatan Turi mempunyai prospek yang cukup baik, karena di wilayah tersebut sedang giat-giatnya diadakan pengembangan kawasan agro wisata dan wisata desa untuk mendukung pengembangan Agropolitan Kabupaten Sleman, seperti: Agro Wisata salak pondoh di Dusun Gadung, Kampong Sejarah di Dusun Kelor, Pratista Desa Wisata Kembangarum, Trisik Asri, Agro Wisata Trumpon dan Agro Wisata Tunggularum, Desa Wisata. Dengan demikian produk diversifikasi hasil olahan salak dapat dijadikan sebagai cinderamata yang bernilai *marketable* sehingga dapat menjadi produk yang unggul dan menjadi *unique selling points (USP)*, sehingga menghasilkan keunggulan bersaing (*competitive advantage*).

2. Tujuan dan Manfaat Kegiatan

Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kepada kelompok wanita tani kawasan agropolitan kecamatan Turi dalam hal seperti berikut.

- a. Teknik pengelolaan makanan pasca panen dari buah salak.
- b. Pengolahan salak menjadi produk olahan salak yang lebih awet dan dapat meningkatkan nilai jual dengan cara pembuatan selai salak yang diisikan dalam makanan.
- c. Pengemasan produk selai salak (makanan dengan isian selai salak) dengan kemasan yang aman dan higienis, misalnya dengan menggunakan plastik atau dos.
- d. Penerapan penetapan harga jual produk yang tepat.

Kegiatan PPM ini diharapkan dapat membekali pengetahuan dan keterampilan kelompok wanita agar dapat memanfaatkan salak lokal dengan mengolah menjadi produk yang lebih awet sehingga dapat meningkatkan nilai jual salak dibandingkan jika dijual dalam keadaan segar. Selain itu, diharapkan dapat meningkatkan daya tarik bagi pengunjung untuk datang ke desa wisata di Kecamatan Turi dan produk olahan tersebut dapat dijadikan sebagai ciri khas atau produk unggulan daerah. Setelah mengikuti pelatihan ini, diharapkan kelompok wanita tidak hanya menjual salak dalam keadaan segar dengan harga yang cukup murah, namun diharapkan dapat dijual sebagai buah tangan dan dijadikan sebagai produk pangan unggulan Daerah Istimewa

Yogyakarta untuk menunjang sektor pariwisata.

3. Kajian Pustaka

a. Potensi Tanaman Salak

Salak merupakan buah hortikultura asli Indonesia yang cukup produktif sehingga dapat dipanen sepanjang tahun. Jenis salak yang sudah terkenal adalah salak lokal, salak bali dan salak pondoh. Di antara jenis salak yang sudah terkenal tersebut ternyata harga jual salak lokal per kilogramnya paling murah. Apalagi pada saat panen raya salak yang berlangsung dari bulan November-Januari, harga jual salak lokal semakin merosot karena kelebihan produksi dan kalah bersaing dengan salak unggul. Hal ini tentunya akan merugikan petani salak lokal (Trubus: 1999).

Sebagai buah hortikultura, salak segar mudah mengalami kerusakan karena faktor mekanis, fisis, fisiologis dan mikrobiologis. Hal ini disebabkan karena salak mempunyai kadar air yang cukup tinggi yaitu sebesar 78% dan kandungan karbohidrat sebesar 20,9 % (Depkes RI: 2000). Perubahan lain yang cukup merugikan adalah terjadinya warna daging buah secara enzimatik dan pertumbuhan jamur bila kulit atau daging buah salak terluka. Oleh karena zat gizi yang terdapat pada salak menyebabkan daya simpan salak segar relatif singkat sekitar 7-10 hari.

**Tabel 1. Komposisi Kimia Daging Buah Salak
(Setiap 100 gr Daging Buah)**

Komponen	Kandungan Gizi	Satuan
Kalori	77,0	Kalori
Air	78,0	Gram
Protein	0,4	Gram
Lemak	0,0	Gram
Karbohidrat	20,9	Gram
Kalsium	28,9	Miligram
Fosfor	18,0	Miligram
Besi	4,2	Miligram
Vitamin C	2,0	Miligram
Vitamin B1	0,04	Miligram

Sumber : Depkes RI: 2000

**b. Diversifikasi Sekunder Produk
Olahan Salak (Selai salak)**

Buah-buahan merupakan bahan pangan sumber vitamin. Selain buahnya yang dimakan dalam keadaan segar, daunnya juga dapat dimanfaatkan untuk berbagai keperluan. Warna buah cepat sekali berubah oleh pengaruh fisika misalnya sinar matahari dan pemotongan, serta pengaruh biologis sehingga mudah mengalami kerusakan. Oleh karena itu pengolahan buah-buahan untuk memperpanjang masa simpan sangat penting. Buah dapat diolah menjadi berbagai bentuk minuman seperti anggur, sari buah, sirup dan juga makanan lain seperti: dodol, kripik, sale, dan juga selai buah (Ichda Chayati: 2007).

Salah satu cara pengawetan buah-buahan yang mudah dan cukup ekonomis adalah pengolahan salak segar menjadi selai salak. Selai atau dikenal dengan istilah jam merupa-

kan makanan yang semi padat atau kental dibuat dari campuran tidak kurang dari 45 bagian dari berat buah-buahan (sari buah) dan 55 bagian berat gula. Campuran ini kemudian dipekatkan sampai hasil akhirnya mempunyai padatan gula terlarut tidak kurang dari 68 persen (Marliyati, dkk : 1992).

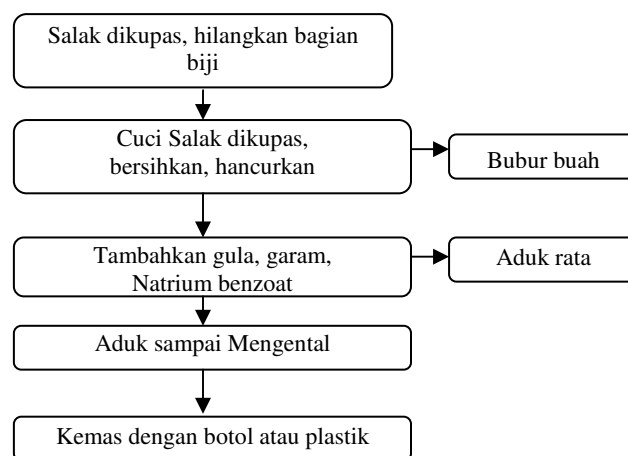
Bahan pokok untuk pembuatan selai adalah pectin, asam dan gula dengan perbandingan tertentu untuk menghasilkan produk yang baik. Selai yang baik harus berwarna cerah, jernih, serta mempunyai rasa buah asli. Buah-buahan yang digunakan untuk pembuatan selai adalah buah yang matang penuh dan berdaging lembut. Buah yang telah dipersiapkan kemudian dikupas dengan pisau dan dicuci bersih. Daging buah dipotong-potong lalu dihancurkan dengan menggunakan blender. Ke dalam hancuran buah tersebut ditambahkan gula pasir

dengan perbandingan berat buah dan gula adalah 45 : 55, kemudian diaduk merata. Lalu adonan tersebut dipanaskan dalam panci aluminium sampai tercapai kadar total 65-68 persen tergantung bahan yang digunakan. Definisi lain, selai buah adalah produk makanan semi basah, dibuat dari pengolahan bubur buah-buahan, gula dengan atau tanpa penambahan bahan makanan yang diijinkan. Produk selai dapat disimpan melalui pengemasan yang tepat agar tidak mudah mengalami kerusakan.

Selama pemasakan perlu dilakukan pengadukan untuk menjaga agar tidak gosong, tetapi tidak boleh mengaduk terlalu cepat ataupun memukul adonan. Hal ini akan menimbulkan gelembung udara yang akan merusak tekstur dan penampilan hasil akhir. Untuk memperpanjang masa simpan pada selai dapat ditambahkan Natrium benzoat. Walaupun demikian ada beberapa aspek lain

yang mempengaruhi pembuatan selai antara lain: tipe pektin, tipe asam, kualitas buah-buahan, prosedur pemasakan dan pengisian dapat juga berpengaruh pada kualitas akhir dan stabilitas fisik dan stabilitas mikroorganisme (Buckle, dkk: 1987).

Di samping Natrium benzoat, gula juga terlibat dalam pengawetan dan aneka ragam produk makanan. Kadar gula yang tinggi bersama dengan kadar asam yang tinggi (pH rendah) pemanasan, suhu rendah dan bahan-bahan pengawet makanan merupakan teknik pengawetan yang penting. Gula merupakan bahan pengawet yang baik karena jika gula ditambahkan dalam konsentrasi tinggi minimal 40%, sebagian air yang ada dalam makanan menjadi tidak bisa dimanfaatkan untuk pertumbuhan mikroorganisme dan aktivitas air berkurang.



Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan Selai Salak

c. Pengemasan Produk

1) Pengertian Pengemasan

Salah satu karakteristik produk pangan adalah mudah rusak. Karakteristik ini dapat diatasi dengan pengemasan dan penyimpanan. Pengusaha makanan harus memastikan bahwa produk yang dibuat dapat aman dikonsumsi oleh konsumen. Selain itu, pengemasan dan penyimpanan memberikan keuntungan lain seperti penyeragaman ukuran produk, sarana promosi dan membantu strategi penjualan.

Pengemasan merupakan suatu cara dalam memberikan kondisi sekeliling yang tepat bagi bahan atau makanan. Semua makanan mudah rusak dan setelah jangka waktu penyimpanan tertentu ada kemungkinan perubahan yang terjadi pada makanan tersebut (Marliyati, dkk: 1992). Pengemasan adalah menempatkan produk ke dalam wadah tertentu. Kemasan suatu produk dapat terdiri dari kemasan primer dan kemasan sekunder. Kemasan primer langsung bersentuhan dengan produk, sedangkan kemasan sekunder berguna sebagai wadah tempat produk yang telah diberi kemasan primer. Beberapa jenis kemasan yang biasa digunakan untuk mengemas selai adalah kantong plastik, gelas, cup, dan botol kaca.

Perubahan yang ada merupakan suatu kerusakan yang mungkin terjadi secara spontan, namun sering terjadi karena faktor-faktor luar. Pengemasan digunakan

untuk membatasi antara makanan dan keadaan normal sekelilingnya untuk menunda proses kerusakan dalam jangka waktu yang diinginkan.

2) Tujuan dan Fungsi Pengemasan

Kemasan atau pembungkusan dimaksudkan agar makanan atau barang yang dikemas terbungkus dengan teratur dan kelihatan rapi. Adapun tujuan dari pengemasan makanan antara lain adalah (1) mencegah atau mengurangi terjadinya kerusakan akibat kontaminasi. Barang akan lebih terlindungi dari kotoran, debu, lalat, serangga dan lain-lain; (2) lebih praktis untuk disimpan, dihitung, diatur, bila akan dijual; (3) melindungi barang selama dalam pengangkutan, menghindari kerusakan akibat benturan; dan (4) sebagai alat promosi yang efektif, karena dengan kemasan yang berlogo konsumen akan lebih mudah mengenal barang tersebut.

Fungsi pengemasan makanan adalah (1) harus dapat mempertahankan produk agar bersih dan memberikan perlindungan terhadap kontaminasi dan pencemaran lainnya; (2) harus memberi perlindungan pada makanan terhadap kerusakan fisik, air, udara dan sinar; (3) harus berfungsi secara benar, efisien dan ekonomis dalam proses pengepakan; (4) harus mempunyai ukuran, bentuk, berat yang memudahkan bagi proses selanjutnya;

dan (5) harus memberi informasi dan daya tarik bagi konsumen.

3) Tipe-tipe Kemasan dan Bahan-bahan Kemasan

Menurut Marliyati, dkk (1992), kemasan dapat diklasifikasikan sebagai kemasan primer, sekunder dan tersier. Kemasan primer adalah kemasan yang langsung berhubungan dengan bahan makanan yang dikemas. Kemasan sekunder adalah kemasan kedua dan seterusnya adalah kemasan tersier.

Berdasarkan asalnya bahan pengemas dapat dibagi menjadi dua, yaitu pengemas alami dan sintetis. Pengemas alami misalnya daun pisang, bambu, rotan atau kayu. Sedangkan pengemas sintetis contohnya gelas, plastik, kertas, dan aluminium dan edible film. Bahan kemasan untuk makanan harus memenuhi beberapa syarat, antara lain tahan terhadap bahan kimia, tahan terhadap udara dan uap air.

Kantong plastik dapat digunakan untuk kemasan selai. Kelebihannya adalah harga lebih murah dibandingkan kemasan botol plastik atau kaca. Plastik yang digunakan adalah jenis PP (Polypropylene). Di samping itu, dapat digunakan botol yang mempunyai sifat transparan sehingga selai dapat terlihat dengan jelas.

d. Penentuan Harga Jual Produk

Harga adalah jumlah uang yang konsumen atau pelanggan bayar untuk mendapatkan suatu produk dan pelayanannya. Harga pasti dipengaruhi oleh dua faktor, yaitu kombinasi permintaan konsumen dan penawaran dari produsen (pedagang). Faktor yang mempengaruhi adanya permintaan dari pembeli adalah selera pembeli dan daya beli, sedangkan faktor yang mempengaruhi penawaran adalah biaya produksi, biaya pemasaran, dan jumlah persaingan.

Untuk menetapkan harga yang berorientasi pada permintaan ada empat kebijakan yang perlu diambil, yaitu: menetapkan harga yang tinggi, menetapkan harga yang rendah, menetapkan harga dengan mengingat faktor psikologis dari calon pembeli dan menetapkan harga promosi. Cara menetapkan harga yang berorientasi pada persaingan dapat menghasilkan penetapan: harga sama dengan harga pasar, harga lebih rendah dari harga pasar dan harga lebih tinggi dari harga pasar.

Salah satu metode penetapan harga jual dinamakan *Break Event Point (BEP)* atau Analisis Impas. Metode ini digunakan untuk menentukan berapakah jumlah produk yang harus dijual pada harga tertentu, supaya dapat menutup semua biaya. Atau dengan kata lain kita tidak untung atau tidak rugi "impas".

Untuk memahami konsep BEP, kita perlu mengetahui beberapa konsep tentang biaya.

1) Biaya tetap (*fixed cost*)

Sering disebut sebagai biaya umum, biaya tetap tidak berubah-ubah walaupun jumlah output berubah. Yang termasuk biaya tetap antara lain: gaji, sewa, listrik, AC.

2) Biaya tidak tetap/biaya variabel (*Variable cost*)

Biaya ini berubah-ubah apabila output yang diproduksi atau dijual berubah jumlahnya. Biaya ini mencakup: bahan mentah, upah perpotong, komisi, biaya kemasan, penggudangan dan pengiriman.

3) Biaya tambahan (*incremental cost*)

Biaya ini merupakan biaya yang harus ditambahkan apabila jumlah produksi naik, jumlah penjualan naik, perusahaan memasuki pasar baru, dan mengganti saluran distribusinya. Biaya tambahan ini merupakan gabungan antara biaya tetap dan biaya tidak tetap.

e. Strategi Pengembangan Kawasan Agropolitan Kabupaten Sleman

Proses pembangunan saat ini menimbulkan kesenjangan antara kawasan perkotaan dan perdesaan yang mengakibatkan kemiskinan di wilayah perdesaan. Selain itu, mengakibatkan urban bias, dimana tingkat urbanisasi yang tidak ter-

kendali mempunyai dampak pada terdesaknya produktifitas di bidang pertanian. Oleh karena itu, strategi dan arah pengembangan kawasan agropolitan merupakan alternatif pembangunan perdesaan. Strategi pengembangan melalui pembangunan sistem dan usaha agribisnis berorientasi pada kekuatan pasar, pengembangan sarana dan prasarana publik yang berwawasan lingkungan dan reformasi regulasi yang berhubungan dengan penciptaan iklim kondusif bagi pengembangan usaha (Anonim, 2004: 2).

Upaya tersebut merupakan alternatif pembangunan di perdesaan yang melibatkan masyarakat dan rencana program pembangunan tidak lagi kebijakan dari atas (*top-down*), akan tetapi aspirasi dari bawah (*bottom-up*). Hal ini diharapkan bahwa pembangunan dapat dilaksanakan dan dirasakan langsung oleh masyarakat.

Konsep dasar pembangunan agropolitan adalah sebagai upaya menciptakan pembangunan *inter-regional* berimbang antara kota dengan desa. Pengembangan ekonomi masyarakat diupayakan melalui optimalisasi pemanfaatan sumber daya lokal, baik sumber daya alam maupun sumber daya manusia (SDM). Dengan demikian pengembangan kawasan Agropolitan di Kecamatan Turi menetapkan tanaman salak sebagai sumber daya lokal yang menjadi sasaran utama sebagai komoditas unggulan.

Berdasarkan analisis pengembangan potensi maka pengembangan agropolitan memerlukan perubahan dalam perilaku bisnis. Perilaku ini merupakan inovasi baru bagi sebagian penduduk di kawasan Agropolitan. Inovasi dapat dicapai melalui modal dan pengetahuan yang memadai. Oleh karena itu perlu diperhatikan kondisi sosial ekonomi penduduk di kawasan Agropolitan.

Strategi yang ditempuh dalam pengembangan distrik agropolitan Kabupaten Sleman pada dasarnya dapat dikategorikan sebagai strategi *offensive developmentalist* yang berangkat dari berbagai kelebihan yang dimiliki. Kelebihan tersebut berkaitan dengan adanya budidaya berbagai jenis komoditas pertanian yang bernilai tinggi dan sangat komersial. Untuk itu dalam rencana pengembangan kawasan Agropolitan Kabupaten Sleman tahun 2005-2009 (Anonim, 2004: 24) salah satunya adalah pengembangan agrobisnis dan agroindustri dengan intensifikasi dan diversifikasi salak serta pelatihan pengolahan produk sekunder salak. Dukungan ini dapat ditujukan pada pengembangan sektor agrowisata dan wisata desa yang sudah bermunculan di wilayah Turi sebagai basis Agrowisata Kabupaten Sleman.

B. METODE PELAKSANAAN

1. Ceramah

Metode ini dipilih untuk menyampaikan teori dan konsep-konsep yang sangat prinsip dan

penting untuk dimengerti serta dikuasai oleh peserta pelatihan. Materi yang diberikan meliputi gambaran sifat-sifat dan penyebab kerusakan salak segar, teknik pengolahan makanan pasca panen, prosedur pembuatan selai salak dan olahan lainnya, pengemasan, dan penentuan harga jual produk).

2. Demonstrasi

Metode ini dipilih untuk menunjukkan suatu proses kerja sehingga dapat memberikan kemudahan bagi peserta pelatihan, demonstrasi ini dilakukan oleh pelatih atau instruktur. Dengan demikian peserta dapat mengamati secara sempurna teknik-teknik yang diberikan. Materi yang dilatihkan meliputi : Produk olahan salak lokal berupa pembuatan selai dan olahan makanan dengan isian selai salak, cara pengemasan produk dengan plastik, perhitungan harga jual.

3. Latihan atau Praktik

Pada metode ini peserta akan mempraktekkan secara optimal teknik-teknik pengolahan salak (selai salak) dan olahan lainnya, pengemasan produk, dan penetapan harga jual produk yang telah diberikan oleh instruktur.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Hasil Pengabdian

Program kegiatan PPM di desa wisata, Kecamatan Turi sejak

awal disusun berdasarkan survei lapangan. Dengan demikian semua kendala atau hambatan yang dihadapi oleh kelompok sasaran dapat teridentifikasi dengan baik. Kendala yang dihadapi di lapangan dijadikan sebagai inti permasalahan yang perlu dipecahkan dan dicoba diatasi dalam kegiatan pelatihan ini. Untuk mengetahui tingkat ketercapaian dan keberhasilan pelaksanaan program pelatihan maka dilakukan evaluasi akhir, baik evaluasi terhadap materi penunjang maupun materi kegiatan praktik.

Berdasarkan evaluasi pelaksanaan kegiatan PPM ini, maka hasil pelatihan yang dapat dicapai adalah peserta pelatihan dapat membuat produk olahan salak yang lebih awet, dapat mengemas produk dengan kemasan yang menarik, serta dapat menerapkan prinsip-prinsip pemasaran yang telah disampaikan oleh tim pelaksana kegiatan.

Evaluasi yang dilakukan mencakup evaluasi dan evaluasi praktik (kemampuan psikomotor). Evaluasi pengetahuan dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui sejauhmana peserta pelatihan dapat menyerap materi pelatihan yang sudah diberikan oleh tim pelaksana kegiatan. Evaluasi praktik digunakan untuk mengetahui sejauhmana kemampuan peserta pelatihan dalam pembuatan produk.

Untuk memperjelas keterangan di atas, di bawah ini akan diuraikan hasil tingkat ketercapaian

dari program pelatihan yang sudah dilaksanakan.

a. Evaluasi Pengetahuan

Evaluasi kognitif dilakukan untuk mengetahui tingkat penguasaan materi pelatihan yang sudah disampaikan, antara lain mencakup: sifat-sifat dan penyebab kerusakan pada produk salak segar, teknik pengolahan buah salak, sanitasi *hygiene* dan pengemasan makanan.

Berdasarkan hasil penilaian dapat diketahui bahwa penguasaan materi kognitif mencapai prosentase tingkat keberhasilan sebesar 87,5%. Nilai ini berada di atas rata-rata target yang akan dicapai yaitu sebesar 75%, meskipun belum mencapai 100% namun sudah dapat digunakan sebagai dasar untuk praktik.\

b. Evaluasi Praktik

Evaluasi praktik dilakukan untuk mengetahui kemampuan penguasaan keterampilan bagi peserta pelatihan. Evaluasi praktik yang dilaksanakan mencakup: (1) pengolahan produk; (2) pengemasan produk; dan (3) penetapan harga jual makanan. Evaluasi praktik dilakukan secara individu, ditujukan untuk mengetahui sejauh mana tingkat penguasaan materi kegiatan praktik oleh peserta pelatihan.

Adapun hasil penilaian praktik dapat digambarkan sebagai berikut.

1) Evaluasi Pengolahan Produk

Berdasarkan hasil analisis dapat diketahui distribusi kemampuan praktik peserta pelatihan yang dikelompokkan menjadi tiga kategori. Sebanyak 5 orang (25%) berada pada kategori baik, 9 orang (45%) berada pada kategori sedang dan sisanya 6 orang (30%) berada pada kategori kurang. Adapun rerata tingkat kemampuan keterampilan dalam pengolahan produk berada pada kategori sedang (76,40).

2) Evaluasi Pengemasan Produk

Berdasarkan hasil penilaian dapat diketahui distribusi kemampuan pengemasan produk peserta pelatihan yang dikelompokkan menjadi tiga kategori. Sebanyak 9 orang (45%) berada pada kategori baik, 8 orang (40%) berada pada kategori sedang dan sisanya 3 orang (15%) berada pada kategori kurang. Adapun rerata tingkat kemampuan keterampilan dalam pengemasan produk berada pada kategori sedang, yaitu sebesar 77,30.

3) Evaluasi Penentuan Harga Jual (BEP)

Berdasarkan hasil penilaian dapat diketahui distribusi kemampuan praktik penentuan harga jual peserta pelatihan yang dikelompokkan menjadi tiga kategori. Sebanyak 4 orang (20%) berada pada kategori baik, 11 orang (55%) berada pada kategori sedang dan sisanya 5 orang (20%) berada pada kategori kurang. Adapun rerata tingkat kemampuan

keterampilan dalam penentuan harga jual berada pada kategori sedang, yaitu sebesar 75,40.

2. Pembahasan

Sebagai salah satu produk pangan lokal, salak merupakan komoditi yang penting untuk dikembangkan dengan tujuan meningkatkan mutu dan citranya termasuk hasil olahannya. Dari pengembangan tersebut nantinya dapat dihasilkan aneka produk olahan pangan lokal yang berkualitas. Upaya pengembangan diharapkan dapat meningkatkan konsumsi pangan lokal yang beragam (*Bimas Ketahanan Pangan*: 2004).

Pada saat panen raya tiba produksi salak akan melimpah. Hal ini akan dapat merugikan petani apabila tidak mendapatkan penanganan yang baik karena di samping salak mudah mengalami kerusakan juga nilai jualnya akan turun. Untuk itu, dalam kegiatan pelatihan ini, upaya mengatasi permasalahan tersebut dilakukan dengan cara memberikan pelatihan intensif tentang pengelolaan makanan pasca panen dari buah salak, sehingga menjadi suatu produk yang lebih awet serta dapat meningkatkan nilai jualnya. Untuk menunjang keberhasilan pelaksanaan kegiatan praktik, maka pada awal pelatihan diberikan materi teori atau pengetahuan.

Berdasarkan hasil kegiatan pelatihan dapat diketahui bahwa rata-rata pengetahuan yang dimiliki

oleh peserta pelatihan berada pada tingkat ketercapaian 87,5%. Pemberian materi penunjang praktik ini diharapkan dapat membantu peningkatan dalam penguasaan keterampilan pengolahan produk. Peserta pelatihan sebagian kurang berminat terhadap materi teori, mereka ada kecenderungan senang dengan kegiatan praktik. Hal ini ditunjukkan dengan keaktifan dan partisipasi aktif dari para peserta selama kegiatan praktik dilakukan, mereka cukup antusias dan selalu hadir mengikuti kegiatan pelatihan.

Berdasarkan hasil evaluasi pada kegiatan praktik, yang mencakup pengolahan produk, pengemasan dan penetapan harga jual dapat dijelaskan bahwa masih ada sebagian peserta (30%) belum dapat membuat produk dengan hasil yang menggembirakan, terutama dalam pembuatan bakpia salak bagian kulit masih keras. Dengan adanya kegagalan tersebut, dapat dijadikan sebagai motivasi untuk selalu mencoba agar produk bisa mendekati karakteristik yang tepat.

Ditinjau dari cara mengemas produk yang sudah dilakukan oleh para peserta, menunjukkan hasil yang cukup baik dan mengalami peningkatan dari keterampilan membuat produk. Sebanyak 9 orang (45%) peserta pelatihan dapat mengemas produk baik wajik salak maupun suwar suwir dengan baik dan cukup menarik sehingga sudah layak untuk dijual.

Setelah selesai mengemas produk, para peserta pelatihan diberikan tugas untuk menghitung dan menetapkan harga jualnya. Dasar yang dipergunakan untuk menetapkan harga jual menggunakan metode Mark-up 25-30% seperti yang sudah disampaikan dalam materi teori. Berdasarkan hasil perhitungan dapat diketahui harga satu bungkus bakpia salak dengan isi 12 biji harga satuannya adalah Rp8.000,00 sedangkan harga nastar isi selai salak satu stoples @ 300 gram seharga Rp17.500,00, sedangkan bakpao harga perbuah adalah Rp750,00. Di antara peserta pelatihan baru sebanyak empat orang yang berhasil menetapkan harga jual dengan kriteria baik, enam orang dengan kriteria cukup dan selebihnya masih perlu mendapatkan pembinaan lebih lanjut.

D. KESIMPULAN DAN SARAN

1. Kesimpulan

- a. Peserta pelatihan telah menguasai materi penunjang kegiatan praktik meskipun belum mencapai seratus persen, dengan tingkat ketercapaian 87,5%.
- b. Peserta pelatihan mempunyai kemampuan dalam membuat produk olahan salak yang awet (selai salak, bakpia isi selai salak, nastar, bakpao) dengan karakteristik produk yang benar dan dapat diterima konsumen.
- c. Peserta pelatihan telah mempunyai kemampuan untuk mengemas produk menggunakan bahan

kemasan yang aman sehingga lebih menarik.

- d. Peserta pelatihan sudah dapat menetapkan harga jual produk dengan metode mark-up sebesar 25% dan sekaligus digunakan sebagai dasar untuk memasarkan produk.

2. Saran

- a. Perlu adanya pendampingan dari instansi terkait lainnya agar program yang sudah mulai berkembang dapat terus ditingkatkan lebih maju.
- b. Variasi Makanan dengan isian selai salak dapat ditingkatkan baik jenis maupun kualitasnya.

Daftar Pustaka

- Anonim. 2004. *Penyusunan Master Plan Agropolitan 2005-2009 Kabupaten Sleman*. Badan Perencanaan Pembangunan Daerah dan Pusat Studi Perencanaan Pembangunan Regional Universitas Gadjah Mada: Yogyakarta.
- Buckle, K.A, Edward, R.A. 1987. Ilmu Pangan. Terjemahan Hari Purnama dan Adiono. UI Press: Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2000. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bharata Karya Aksara: Jakarta.
- Ichda Chayati. 2007. *Teori Selai*. Makalah disampaikan dalam Pelatihan Pembuatan Selai Kulit Durian. Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana: UNY.
- I Made Sukamto. 1997. *Etika Komunikasi*. Direktorat Pendidikan Dasar dan Menengah: Jakarta.
- Marliyati, S.A., Ahmad Sulaeman dan Faizal Anwar. 1992. *Pengolahan Pangan Tingkat Rumah Tangga*. PAU Pangan dan Gizi, IPB: Bogor.
- Muljohardjo, M. 1983. *Nanas dan Teknologi Pengolahannya*. Liberty: Yogyakarta.
- Prihastuti Ekawatiningsih dan Rizqie Auliana. 2006. Pengelolaan Makanan Pasca Panen dari Buah Salak untuk Mendukung Kawasan Agro Wisata. *Jurnal Inoteks*: LPM UNY.
- Saripah Hudaya. 2000. *Dasar-Dasar Pengawetan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan: Jakarta.
- Sri Suharti. 1993. *Bahan Tambahan dalam Pembuatan Dodol*. Fakultas Teknologi Pertanian. UGM: Yogyakarta.

Sudiyatno, Rizqie Auliana, Prihas-tuti Ekawatiningsih dan Fitri Rahmawati. 2007. *Peningkatan Hasil Olahan Salak melalui Teknologi Pengawetan untuk Mendukung Pengembangan Kawasan Agropolitan*. Laporan PPM Unggulan. LPM UNY: Tidak Dipublikasikan.