

Pelatihan Pengolahan Buah Salak untuk Meningkatkan Potensi Salak (Training of Snake Fruit Processing to Increase The Potency Of Snake Fruit)

U. Yuyun Triastuti¹, Esteria Priyanti²
^{1,2}Dosen Akademi Kesejahteraan Sosial Ibu Kartini Semarang
Jl. Sultan Agung No. 77, Candibaru, Semarang
esterpriyanti@gmail.com

Abstract: *The production of snake fruit in Indonesia is abundantly, but because it is a perishable food, it becomes a problem to society. To prevent the snake fruit merely disposed, it needs an advanced handling by processing activity to make snake fruit becomes preserved food and having a higher added value. Some efforts that can be done such as processing snake fruit becomes jam, dodol, and sweets. So the training of food processing from snake fruit is very needed by society.*

The aim of this training are : 1) the trainees get improvement on their understanding and knowledge after following the training; 2) the trainees can prouce 4 kinds of healthy and safe processed food from snake fruit which are jam, original dodol, suji leaves dodol, and snake fruit in syrup;3) the trainees can correctly pack the product. To make sure that the aims are achived, the evaluation is needed.

The research done in UPTD Seedbed of Food Plants and Holticulture in Semarang Regency. Total particiants of training is 19 persons, the trainees devided into 3 groups and accompanied by an instructor during practice session. Evaluation from this activity is done by evaluating the understanding and knowledge of trainees by using pre test and post test questioner and also evaluating the product made by participants. Score of pre test and post test questioner then analyzed by using IBM SPSS Statistics 20.

The result of the test using Paired Sample T-Test is increasing the value as 3.053 with a significancy of 0.002 ($p < 0.05$). It means there is a significant difference of trainees understanding and knowledge level between before and after this training. It is also strengthened by a difference between mean pre test score and mean post test score. Mean pre test score is 53.68 and mean post test score improved becomes 56.74.

Generally, the products practiced by trainees meet with standardized criteria, so it can be stated that all trainees have ability to produce some kinds of processed food from snake fruit.

Keywords: *Snack Fruit Dodol, Snack Fruit in Syrup, Training of Snake Fruit Food Processing; Snake Fruit Jam.*

Abstrak: *Produksi buah salak di Indonesia cukup melimpah, akan tetapi salak mudah mengalami kerusakan, hal ini tentu menjadi masalah tersendiri bagi masyarakat. Diperlukan penanganan lebih lanjut agar salak tidak sampai dibuang percuma yakni melalui kegiatan pengolahan hasil komoditas salak menjadi produk olahan makanan yang lebih tahan lama dan memiliki nilai jual tinggi. Upaya yang dapat dilakukan antara lain mengolah salak menjadi selai, dodol dan manisan. Pemberian pelatihan pengolahan hasil komoditas salak sangat dibutuhkan oleh masyarakat.*

Tujuan dari penelitian ini yaitu: 1) peserta pelatihan dapat mengalami peningkatan pemahaman dan pengetahuan setelah mengikuti pelatihan; 2) peserta pelatihan dapat memproduksi 4 jenis produk olahan salak yang sehat dan aman yaitu selai salak, dodol salak original, dodol salak daun suji dan manisan salak; 3) peserta pelatihan dapat mengemas produk selai salak, dodol salak original, dodol salak daun suji dan manisan salak dengan benar. Untuk memastikan tujuan pelatihan tercapai maka perlu dievaluasi.

Penelitian ini dilaksanakan di UPTD Perbibitan Tanaman Pangan dan Hortikultura Kabupaten Semarang. Jumlah peserta pelatihan sebanyak 19 orang, peserta dibagi menjadi tiga kelompok kecil dan didampingi oleh instruktur selama praktik berlangsung. Evaluasi dari kegiatan ini dilakukan dengan mengevaluasi pemahaman dan pengetahuan peserta pelatihan menggunakan kuesioner *pre test* dan *post test* serta mengevaluasi hasil produk olahan salak yang dipraktikkan oleh peserta pelatihan. Hasil skor kuesioner *pre test* dan *post test* kemudian analisis menggunakan *IBM SPSS Statistics 20*.

Hasil uji menggunakan *Paired Sample T-Test* menghasilkan kenaikan nilai sebesar 3,053 dengan nilai signifikansi sebesar 0,002 ($p < 0,05$). Dengan demikian, dapat dikatakan bahwa ada perbedaan yang signifikan tingkat pemahaman dan pengetahuan peserta pelatihan antara sebelum dan setelah pemberian materi pelatihan. Hal ini diperkuat juga dengan adanya perbedaan antara skor *mean pre test* dan *mean post test*. Skor *mean pre test* peserta pelatihan sebesar 53,68 dan setelah diberi materi pelatihan skor *mean post test* meningkat menjadi 56,74.

Secara umum, untuk produk yang dipraktikkan oleh peserta telah sesuai dengan kriteria produk yang ditetapkan, sehingga dapat dinyatakan bahwa peserta telah mampu mengolah dengan baik berbagai aneka olahan salak

Kata kunci: Dodol Salak; Manisan Salak; Pelatihan Pengolahan Salak; Selai Salak

PENDAHULUAN

Salak merupakan komoditas hortikultura yang dapat dipanen sepanjang tahun, sangat menguntungkan karena mudah untuk dibudidaya dan mudah dalam hal pemasarannya. Produksi buah salak di Indonesia cukup melimpah. Berdasarkan data dari Direktorat Jendral Hortikultura Kementerian Pertanian (2015) tentang Data Statistik Produksi Hortikultura Tahun 2014, jumlah produksi salak pada tahun 2012 mencapai 38,43 ton/ Ha, tahun 2013 mencapai 34,68 ton/ Ha dan tahun 2014 mencapai 39,16 ton/ Ha.

Salak termasuk buah yang mudah mengalami kerusakan, baik secara fisik, mikrobiologi maupun kimiawi. Hal ini disebabkan karena salak memiliki kadar air sebesar 78% dan

kandungan karbohidrat sebesar 20,9% (Soetomo, 2001). Terkait daya simpan salak yang rendah akan tetapi produksi buah salak melimpah, tentu menjadi masalah tersendiri bagi masyarakat. Diperlukan penanganan lebih lanjut agar salak tidak sampai dibuang percuma yakni melalui kegiatan pengolahan hasil komoditas salak menjadi produk olahan makanan yang lebih tahan lama dan memiliki nilai jual tinggi. Upaya yang dapat dilakukan antara lain mengolah salak menjadi selai, dodol dan manisan. Proses pengolahan selai salak, dodol salak dan manisan salak tidak membutuhkan teknik dan peralatan khusus sehingga dapat dikerjakan dengan mudah. Kandungan gula yang tinggi dan rasa yang khas dari buah salak akan memberikan cita rasa tersendiri bagi konsumen. Pengolahan

hasil komoditas salak menjadi selai salak, dodol salak dan manisan salak diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomis dan mengatasi kelebihan produksi pada saat musim salak (Putra Tomi, 2016).

Pemberian pelatihan pengolahan hasil komoditas salak sangat dibutuhkan oleh masyarakat. Selain untuk meningkatkan nilai ekonomis dan mengatasi kelebihan produksi pada saat musim salak, diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan masyarakat mengenai teknologi pengolahan salak, sehingga kedepannya, masyarakat dapat membuka usaha aneka olahan salak dan membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat lain di sekitarnya. Dengan demikian, tingkat ekonomi dan kesejahteraan masyarakat dapat meningkat.

Tujuan dari pelatihan ini yaitu: 1) mengetahui peserta pelatihan dapat mengalami peningkatan pemahaman dan pengetahuan setelah mengikuti pelatihan; 2) peserta pelatihan dapat memproduksi 4 jenis produk olahan salak yang sehat dan aman yaitu selai salak, dodol salak original, dodol salak daun suji dan manisan salak; 3) peserta pelatihan dapat mengemas produk selai salak, dodol salak original, dodol salak daun suji dan manisan salak dengan benar. Untuk memastikan tujuan

pelatihan tercapai maka perlu dievaluasi.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di UPTD Perbibitan Tanaman Pangan dan Hortikultura Kabupaten Semarang pada hari Selasa dan Rabu tanggal 21 dan 22 Maret 2017. Jumlah peserta pelatihan sebanyak 19 orang, peserta dibagi menjadi tiga kelompok kecil dan didampingi oleh instruktur selama praktik berlangsung. Penelitian dilaksanakan selama 2 hari, terbagi menjadi 2 sesi pada setiap harinya yaitu sesi pemberian materi dan sesi praktik. Hari pertama diawali dengan pemberian *pre test* bagi peserta pelatihan, kemudian dilanjutkan dengan pemberian materi tentang potensi tanaman salak, kandungan gizi buah salak, dan aneka produk olahan salak. Setelah peserta mendapatkan materi, dilanjutkan dengan praktik mengolah selai salak, dodol salak original dan dodol salak daun suji. Hari kedua diawali dengan pemberian materi tentang teknik pemilihan kemasan untuk produk selai, dodol dan manisan. Setelah itu, dilanjutkan dengan praktik mengolah manisan salak. Kegiatan hari terakhir diakhiri dengan memberikan *post test* bagi peserta pelatihan.

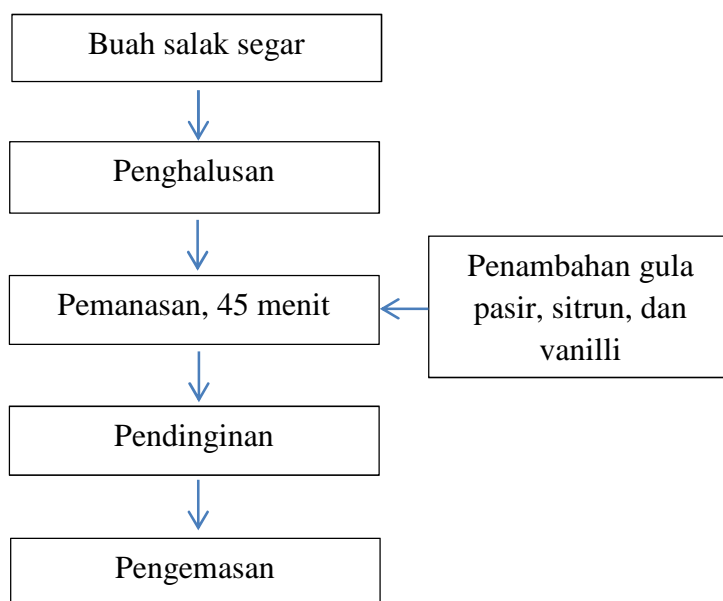
Bahan yang digunakan dalam penelitian ini yaitu buah salak yang segar, gula pasir, gula merah, santan

kelapa, daun suji, daun pandan, bubuk vanili, air bersih, cengkeh, kayu manis, jeruk nipis, garam, tepung beras dan tepung ketan. Sedangkan peralatan yang digunakan dalam penelitian ini yaitu baskom, blender, solet, wajan, sutil, pisau, talenan, saringan, *ballon wisk*, nampan plastik, panci, kompor gas, botol kaca dan plastik kemasan.

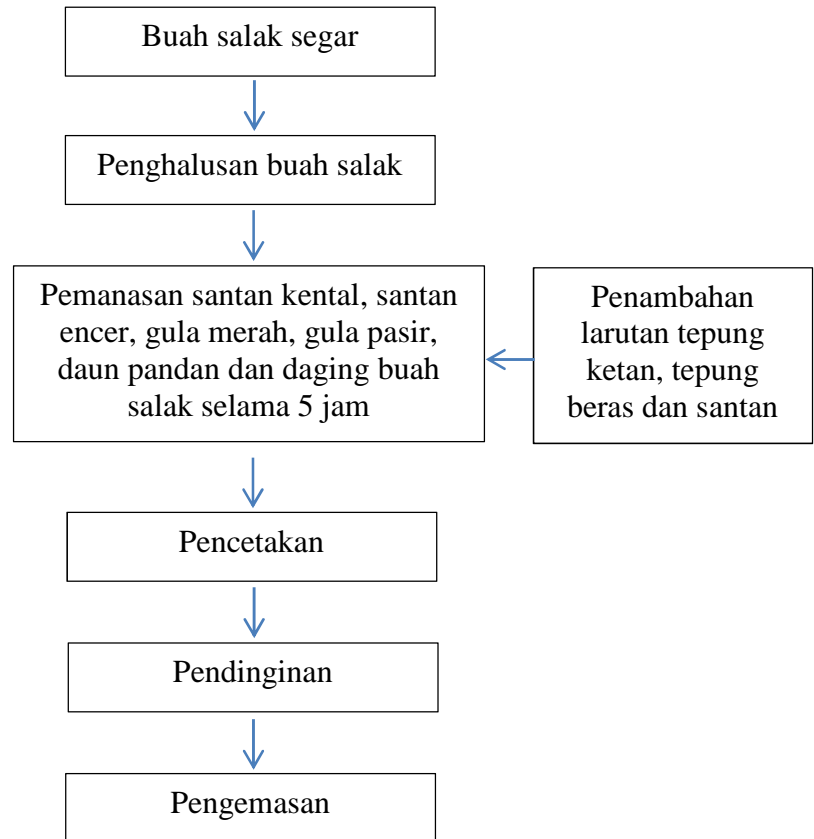
Evaluasi dari kegiatan ini dilakukan dengan menganalisis pemahaman dan pengetahuan peserta pelatihan menggunakan kuesioner *pre test* dan *post test* serta mengevaluasi kemampuan peserta dalam mengolah buah salak menjadi selai salak, dodol salak original, dodol salak daun suji dan

manisan salak melalui penilaian hasil produk olahan salak yang dipraktikkan oleh peserta pelatihan. Untuk kuesioner *pre test* dan *post test* menggunakan jawaban yang diberi skor, yaitu skor 5 = sangat setuju, skor 4 = setuju, skor 3 = ragu-ragu, skor 2 = tidak setuju, skor 1= sangat tidak setuju. Hasil skor *pre test* dan *post test* kemudian analisis menggunakan *IBM SPSS Statistics 20*.

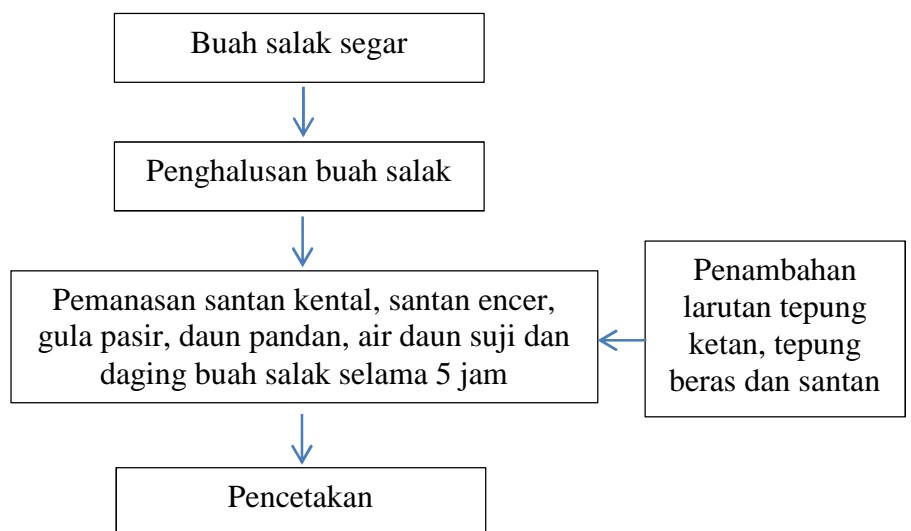
Pembuatan selai salak, dodol salak original, dodol salak daun suji dan manisan salak tersaji dalam bagan alir seperti pada gambar 1, gambar 2 dan gambar 3 sebagai berikut (Triastuti, 2016):

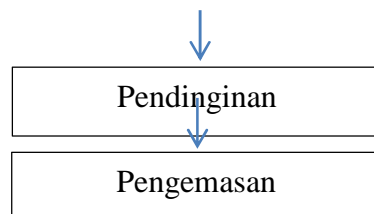


Gambar 1. Bagan Alur Proses Pembuatan Selai Salak

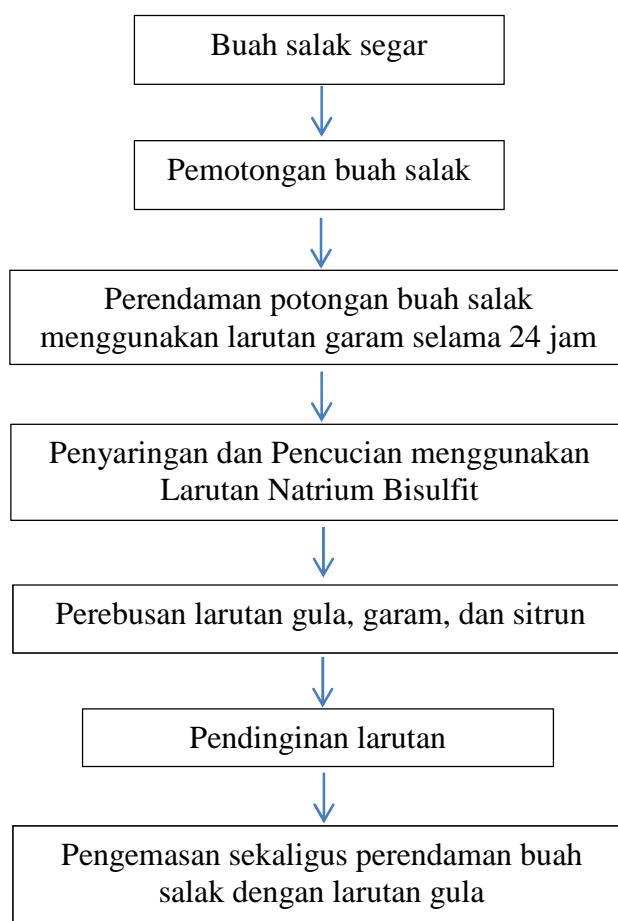


Gambar 2. Bagan Alur Proses Pembuatan Dodol Salak Original





Gambar 3. Bagan Alur Proses Pembuatan Dodol Salak Daun Suji



Gambar 4. Bagan Alur Proses Pembuatan Manisan Salak

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Responden

Jumlah peserta yang mengikuti pelatihan olahan salak sebanyak 18 orang. Usia responden mulai dari 29 tahun sampai dengan 54 tahun.

Berdasarkan latar belakang pendidikan responden, sebanyak 36% responden dengan pendidikan terakhir SD, 11% responden dengan pendidikan terakhir SMP dan 21% responden dengan pendidikan terakhir SMA, 11% responden dengan pendidikan terakhir

Diploma dan 21% responden dengan pendidikan terakhir Sarjana. Sedangkan, berdasarkan latar belakang pekerjaan responden, sebanyak 47% responden bekerja sebagai wiraswasta, sebanyak 26% responden bekerja sebagai petani dan sebanyak 27% responden sebagai Ibu Rumah Tangga.

HASIL PRE POST DAN POST TEST

Tabel 1. Uji Normalitas Data

		PreTest	PostTest
N		19	19
Normal Parameters ^{a,b}	Mean	53,68	56,74
	Std. Deviation	6,065	5,810
	Absolute	,176	,214
Most Extreme Differences	Positive	,176	,214
	Negative	-,125	-,133
Kolmogorov-Smirnov Z		,769	,931
Asymp. Sig. (2-tailed)		,595	,351

Berdasarkan pengujian normalitas data pada tabel 1, diketahui bahwa nilai signifikansi *pre test* $p = 0,595$ ($p > 0,05$) dan nilai signifikansi *post test* $p = 0,351$ ($p > 0,05$), sehingga dapat disimpulkan bahwa data yang diuji berdistribusi normal.

2. Analisis Data Penelitian dan Hasil Penelitian

Setelah melalui pengujian normalitas, selanjutnya data yang

Analisis Data

1. Uji Normalitas Data

Tahap ini, dilakukan pengujian normalitas data dengan menggunakan pengujian non parametrik *One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test*. Hasil dari pengujian normalitas data dapat dilihat pada tabel 1.

telah diperoleh dianalisis dengan metode *Paired Sample T-Test*. Kaidah yang digunakan adalah apabila nilai $p < 0,05$ maka dikatakan terdapat perbedaan yang signifikan dan sebaliknya apabila $p > 0,05$ maka tidak terdapat perbedaan yang signifikan. Analisis ini digunakan untuk mengetahui ada tidaknya perbedaan pemahaman dan pengetahuan peserta pelatihan sebelum dan setelah diberi materi pelatihan.

Tabel 2. Hasil Uji *Paired Samples Statistics*

		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	PostTest	56,74	19	5,810	1,333
	PreTest	53,68	19	6,065	1,391

Tabel 3. Hasil Uji *Paired Samples Test*

		Paired Differences				t	df	Sig. (2- tailed)	
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
					Lower	Upper			
Pair 1	PostTest - PreTest	3,053	3,734	,857	4,852	1,253	3,564	18	,002

Hasil dari uji perbedaan dengan menggunakan *Paired Sample T-Test* pada tabel 3 menghasilkan kenaikan nilai sebesar 3,053 dengan nilai signifikansi sebesar 0,002 ($p < 0,05$). Dengan demikian, dapat dikatakan bahwa ada perbedaan yang signifikan tingkat pemahaman dan pengetahuan peserta pelatihan antara sebelum pemberian materi pelatihan dan setelah pemberian materi pelatihan. Hal ini diperkuat juga dengan adanya perbedaan antara skor *mean pre test* dan *mean post test* pada tabel 2. Skor *mean pre test* peserta pelatihan sebesar 53,68 dan setelah diberi materi pelatihan skor *mean post test* meningkat menjadi 56,74.

Peningkatan nilai tersebut dapat dipengaruhi oleh faktor rasa ingin tahu yang tinggi dari peserta pelatihan terhadap materi yang baru. Selain itu, faktor lain yang dapat mempengaruhi yaitu faktor kehadiran peserta, tingkat kehadiran peserta pada setiap sesi kegiatan yaitu 100% yang menunjukkan bahwa antusias peserta terhadap kegiatan ini sangat tinggi. Peserta merasa sangat beruntung mendapat ilmu dan ketrampilan yang baru melalui kegiatan pelatihan tersebut, sehingga peserta menggunakan kesempatan yang ada untuk belajar sungguh-sungguh selama pelatihan berlangsung.

HASIL PRAKTEK

Secara umum produk yang dipraktikkan oleh peserta telah sesuai dengan kriteria produk yang ditetapkan.

1. Selai Salak

Hasil praktek olahan selai salak telah memenuhi kriteria yaitu memiliki warna coklat, bertekstur lembut dan mudah dioles, beraroma khas buah salak, serta memiliki rasa yang manis sedikit asam.

Kemasan yang digunakan yaitu botol kaca yang telah disterilisasi dan diberi label kemasan.

2. Dodol Salak Original

Hasil praktek olahan dodol salak original telah memenuhi kriteria yaitu memiliki warna coklat muda, bertekstur kenyal, beraroma khas gula jawa dan salak, serta memiliki rasa yang manis dan gurih.

Kemasan yang digunakan yaitu plastik *food grade* khusus dodol.

3. Dodol Salak Daun Suji

Hasil praktek olahan dodol salak daun suji telah memenuhi kriteria yaitu berwarna hijau, bertekstur kenyal, beraroma khas daun suji dan salak, serta memiliki rasa yang manis dan gurih.

Kemasan yang digunakan yaitu plastik *food grade* khusus dodol.

4. Manisan Salak

Hasil praktek olahan manisan salak telah memenuhi kriteria yaitu buah salak berwarna putih, kuah manisan cair dan bening, tekstur

dari buah salak memiliki tekstur yang saat digigit akan terasa agak krispi, beraroma khas salak, serta memiliki rasa yang manis sedikit asam.

Kemasan yang digunakan yaitu botol kaca yang telah disterilisasi dan diberi label kemasan.

Melihat hasil praktek peserta di atas, dapat dinyatakan bahwa peserta telah mampu mengolah dengan baik berbagai aneka olahan salak. Salah satu faktor pendukung keberhasilan mengolah produk makanan yaitu sebab sebagian besar peserta pelatihan adalah ibu-ibu yang telah memiliki pengalaman memasak bagi keluarga, sehingga sangat mempermudah selama kegiatan praktik berlangsung.

KESIMPULAN

Peserta pelatihan mengalami peningkatan pemahaman dan pengetahuan setelah mengikuti pelatihan. Peserta pelatihan telah dapat memproduksi 3 jenis produk olahan salak yang sehat dan aman yaitu selai salak, dodol salak original, dodol salak daun suji dan manisan salak sesuai dengan kriteria standar. Peserta pelatihan telah dapat mengemas produk selai salak, dodol salak original, dodol salak daun suji dan manisan salak dengan benar.

DAFTAR PUSTAKA

Direktorat Jendral Hortikultura
Kementerian Pertanian,
"Statistik Produksi Hortikultura
Tahun 2014", Jakarta, 2015.

Putra Tomi Tritama, "Nilai Tambah
Produk Olahan Berbahan Baku
Salak Pondoh Skala Industri
Rumah Tangga Di Desa
Donokerto Kecamatan Turi
Kabupaten Sleman", Skripsi
Fakultas Pertanian Universitas
Muhammadiyah Yogyakarta,
2016.

Soetomo, M.H.A, "Teknik Bertanam
Salak", Bandung (ID): Sinar
Baru Algensindo, 2001.

Triastuti, U., Diana, T., Kurnianingsih,
Priyanti, E & Mayasari, I., "Buku
Resep Aneka Olahan Berbasis
Salak", Semarang: AKS Ibu
Kartini Semarang, 2016.