



## **PENINGKATAN NILAI JUAL DAN DIVERSIFIKASI PRODUK SALAK MELALUI PENDAMPINGAN PEMBUATAN CUKA SALAK KEPADA PETANI SALAK DESA PULESARI**

**Yuli Ristianingsih<sup>1</sup>, Dian Purnami Handayani<sup>2</sup>, Susanti Rina Nugraheni<sup>3</sup>, Hari Kusuma Satria Negara<sup>4</sup>**

<sup>1,2,3,4</sup> Universitas Pembangunan Nasional Veteran Yogyakarta

Email address : <sup>1</sup> y.ristianingsih@upnyk.ac.id

### ***Abstract***

Pulesari tourist village is located in Padukuhan Becici, Wonokerto village, Turi sub-district, Sleman district, DIY province. This tourist village is visited by many tourists, both domestic and foreign, because it has quite interesting natural charm, a variety of culture, history, culinary delights and tourist attractions, both natural tourism and educational tourism. Since the Covid-19 pandemic hit Indonesia, tourist visits, both domestic and foreign, to the Pulesari tourist village have decreased drastically, resulting in the income of the surrounding community decreasing. To support the economy, which was previously based on tourist visits, the community around the Pulesari tourist village has begun to switch to developing processed salak fruit products, which is one of the agricultural commodities produced in the Pulesari tourist village. Previously, processed salak fruit products had been developed by residents, but due to limited human resources and marketing, the processed salak fruit product business could not develop and eventually went out of business. For this reason, the role of universities is needed to provide assistance to the community regarding the development of processed salak products and product marketing. Methods for implementing activities include: providing counseling about making processed snake fruit products (salak vinegar) using lectures and video shows as well as carrying out direct practice in the field. Through assistance provided by lecturers who are assisted by students regarding processing snake fruit vinegar, product packaging, labeling and marketing, it is hoped that the community can develop processed snake fruit products so that they can increase the income of the community in the Pulesari tourist village.

**Keywords:** *pulesari, snake fruit, snake fruit vinegar*

### **Abstrak**

Desa wisata pulesari terletak di padukuhan Becici, desa Wonokerto, kecamatan Turi, kabupaten Sleman, provinsi DIY. Desa wisata ini banyak dikunjungi oleh wisatawan baik domestik maupun mancanegara karena memiliki pesona alam yang cukup menarik, beragam budaya, sejarah, kuliner serta wahana wisata baik wisata alam maupun wisata edukatif. Sejak pandemi covid 19 melanda Indonesia, kunjungan wisatawan baik domestik

maupun mancanegara ke desa wisata pulesari ini menurun drastis sehingga mengakibatkan pendapatan masyarakat sekitar menurun. Untuk menopang perekonomian yang sebelumnya bersumber pada kunjungan wisatawan, maka masyarakat sekitar desa wisata pulesari mulai beralih mengembangkan produk olahan salak yang merupakan salah satu komoditas pertanian yang dihasilkan di desa wisata pulesari tersebut. Produk olahan salak sebelumnya sudah pernah dikembangkan oleh warga, akan tetapi karena keterbatasan SDM dan pemasaran mengakibatkan usaha produk olahan salak tersebut tidak dapat berkembang dan akhirnya gulung tikar. Untuk itu diperlukan peranan perguruan tinggi untuk melakukan pendampingan kepada masyarakat tentang pengembangan produk olahan salak serta pemasaran produk. Metode pelaksanaan kegiatan meliputi: memberikan penyuluhan tentang pembuatan produk olahan salak (cuka salak) menggunakan media ceramah dan tayangan video serta melakukan praktek secara langsung di lapangan. Melalui pendampingan yang dilakukan oleh dosen yang dibantu mahasiswa tentang pengolahan cuka salak, packing produk, pelabelan serta pemasaran, diharapkan masyarakat dapat mengembangkan produk olahan salak sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat di desa wisata pulesari.

**Kata Kunci:** salak, desa wisata pulesari, cuka salak

---

## **PENDAHULUAN**

Pulesari merupakan salah satu desa wisata di provinsi DIY yang terletak di Padukuhan Becici, Desa Wonokerto, Kecamatan Turi, Kabupaten Sleman, Provinsi DIY. Desa wisata ini menyuguhkan berbagai wisata dengan konsep wisata alam dan wisata budaya. Banyak wisatawan dari dalam negeri maupun mancanegara yang berkunjung ke desa wisata pulesari ini. Pada periode maret-Desember 2013 kunjungan wisatawan domestik diperkirakan sekitar 6.035 orang. Pada tahun 2014 mengalami peningkatan kunjungan wisatawan domestik sebesar 32.178 orang dan wisatawan dari mancanegara sebanyak 14 orang. Sejak diikutsertakan dalam sebuah Program Dunia Internasional *Sustainable Tourism Development* (STD) pada tahun 2016, jumlah wisatawan baik domestik dan mancanegara yang berkunjung ke desa wisata pulesari mengalami peningkatan yang cukup signifikan (<https://desawisatapulesari.wordpress.com>).

Desa wisata pulesari memiliki keistimewaan jika dibandingkan dengan desa wisata lainnya, yaitu terdapatnya tanaman salak yang menjadi salah satu komoditas pertanian di daerah tersebut. Potensi salak yang berada di desa wisata ini menjadi salah satu bagian obyek wisata yang ditawarkan. Wisatawan yang berkunjung di daerah ini akan diberikan wawasan mengenai budidaya tanaman salak dan membuat berbagai produk olahan salak. Beberapa produk olahan salak



yang dihasilkan oleh dewa wisata pulesari ini adalah dodol salak, wingko, bakpia, nastar, keripik, kolak salak, dll. Gambar 1 berikut merupakan budidaya tanaman salak dan agrowisata salak yang terdapat di desa Wisata Pulesari.



Gambar 1. Tanaman salak di desa wisata Pulesari

Sejak pandemi covid 19 melanda negara Indonesia, mengakibatkan kunjungan wisatawan baik dalam negeri maupun mancanegara yang berkunjung ke desa wisata pulesari ini mengalami penurunan yang cukup tajam, bahkan bisa dikatakan tidak ada wisatawan yang berkunjung ke desa wisata tersebut. Hal ini mengakibatkan pendapatan masyarakat di desa wisata pulesari tersebut mengalami penurunan. Pendapatan utama masyarakat yang awalnya diperoleh dari sektor pariwisata, beralih mengembangkan bisnis produk olahan salak yang merupakan komoditas utama di daerah tersebut. Produk olahan salak sebelumnya sudah pernah dijalankan oleh warga, akan tetapi karena keterbatasan SDM dan kurangnya strategi pemasaran, maka banyak usaha/ bisnis warga yang akhirnya gulung tikar. Disamping itu, buah Salak memiliki kandungan 78% air dan 21% karbohidrat sehingga buah salak dapat digunakan oleh mikroorganisme substrat bagi pertumbuhan dan dapat digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan cuka (Rahayu Fita Ismi & Suparti, 2015).

Berdasarkan uraian di atas, penulis mencoba menawarkan solusi untuk memecahkan permasalahan yang dialami oleh masyarakat yang berada di desa wisata pulesari dengan memberikan pendampingan pembuatan cuka salak untuk meningkatkan nilai jual salak dan meningkatkan perekonomian masyarakat di desa wisata pulesari. Prospek bisnis olahan salak seperti cuka salak di desa wisata Pulesari dapat dikembangkan sehingga menjadi sumber penghasilan disamping kegiatan wisata alam di daerah tersebut. Selain itu, dengan adanya produk olahan salak seperti cuka salak maka harga salak pada waktu puncak musim panen juga dapat diselamatkan dengan mengubah salak segar menjadi produk olahan yang memiliki nilai ekonomis dan masa simpan yang lebih lama.

## **METODE DAN PELAKSANAAN**

### **Metode**

Sasaran dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah petani salak di desa wisata pulesari, dusun Becici desa Wonokerto kecamatan Turi Kabupaten Sleman Provinsi DIY. Kegiatan ini dilaksanakan dengan menggunakan metode ceramah/ diskusi tentang bagaimana proses pembuatan cuka salak serta bagaimana pengemasan dan pemasaran produk tersebut. Tim pengabdian Jurusan Teknik Kimia Universitas Pembangunan Nasional Veteran Yogyakarta bersama pengurus desa wisata melakukan kerjasama memberikan penyuluhan kepada para ibu-ibu PKK di desa wisata pulesari, dusun Becici desa Wonokerto kecamatan Turi Kabupaten Sleman Provinsi DIY tentang bagaimana proses pembuatan cuka salak untuk meningkatkan nilai jual dari produk salak. Selain menyampaikan materi tentang pembuatan cuka salak, kegiatan lainnya pada program pengabdian pada masyarakat (PKM) ini adalah praktek pembuatan cuka salak dan cara pengemasan produk yang baik. Secara lebih rinci, metode pelaksanaan kegiatan dapat dilihat pada Tabel 1. berikut:

Tabel 1. Metode Kegiatan

<b>NO</b>	<b>Kegiatan</b>	<b>Metode</b>
1.	Sosialisasi proses pembuatan cuka salak	Cerah dan diskusi/ Tanya jawab
2.	Praktek pembuatan cuka salak	Praktek langsung
3.	Praktek pembuatan label dan kemasan	Praktek langsung

### **Pelaksanaan Kegiatan**

Kegiatan pengabdian masyarakat tentang peningkatan nilai jual dan diversifikasi produk salak di desa wisata pulesari ini dilaksanakan pada hari Rabu tanggal 26 Juli 2023 bertempat di desa wisata pulesari dusun Becici desa Wonokerto kecamatan Turi Kabupaten Sleman Provinsi DIY. Kegiatan ini diikuti oleh 15 orang perwakilan anggota PKK daerah tersebut.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Hasil**

Kegiatan pengabdian masyarakat ini menghasilkan suatu produk yang produk olahan salak yaitu cuka salak. Selain itu, dengan kegiatan pengabdian ini terjalin hubungan baik antara akademisi dengan masyarakat sehingga transfer ilmu pengetahuan kepada masyarakat bisa diterima dengan baik.



## **Pembahasan**

Kegiatan pengabdian ini diawali dengan penyuluhan tentang pembuatan cuka salak dan bagaimana cara pengemasan serta pemasaran produk yang dihasilkan. Peserta pelatihan adalah ibu-ibu PKK desa wisata pulesari dusun Becici desa Wonokerto kecamatan Turi Kabupaten Sleman Provinsi DIY. Peserta terlihat sangat antusias saat mendengarkan penyampaian materi tentang pembuatan cuka salak. Peserta sangat aktif dalam proses diskusi sehingga kegiatan sosialisasi terjalin dua arah. Dengan komunikasi dua arah maka materi yang disampaikan bisa diterima oleh peserta. Gambar 2. merupakan kegiatan pada saat pemberian materi mengenai pembuatan cuka salak.



Gambar 2. Penyampaian Materi tentang Pembuatan Cuka Salak

Pembuatan cuka salak menggunakan bahan-bahan yang sederhana seperti buah salak, gula pasir dan air mineral (Febriani dan Azizati, 2018). Karena bahan yang digunakan sangat sederhana, murah dan mudah diperoleh maka produk cuka salak ini sangat mudah untuk diaplikasikan mandiri oleh masyarakat. Untuk mempermudah memahami materi dan menyebarkan informasi, peserta diberikan modul sederhana yang berisi tentang cara pembuatan cuka salak dan cara pengemasan serta penyimpanan. Dengan modul tersebut peserta dapat membuat cuka salak mandiri sesuai arahan yang terdapat didalam modul.

Kegiatan selanjutnya adalah praktek pembuatan cuka salak seperti terlihat pada Gambar 3. Gambar 4 menunjukkan bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan cuka salak





Gambar 3. Praktek pembuatan cuka salak



Gambar 4. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan cuka salak

Kegiatan pengandian ini berhasil bisa diterima dengan baik oleh warga masyarakat. Hal ini seperti yang terlihat pada Tabel 2. Tentang indikator keberhasilan.

Tabel 2. Indikator Keberhasilan

<b>NO</b>	<b>Uraian Kegiatan</b>	<b>Indikator Keberhasilan</b>
1.	Penyampaian materi tentang cuka salak	Peserta aktif dalam diskusi (Tanya/jawab) yang berhubungan dengan materi. Hal ini menandakan peserta memahami materi yang disampaikan narasumber
2.	Pembuatan cuka salak sederhana	Peserta dapat membuat sendiri cuka salak dengan melihat modul dan arahan yang disampaikan tim pengabdian
3.	Pengemasan dan penyimpanan	Peserta dapat mengaplikasikan penyimpan dan mengemas produk cuka salak dengan baik



## **PENUTUP**

### **Simpulan**

Kegiatan pengabdian berupa pendampingan pembuatan cuka salak di desa wisata Pulesari ini berjalan dengan lancar meskipun terdapat beberapa kendala yang dihadapi. Hal ini dibuktikan dengan antusias yang dirasakan oleh para peserta yang hadir dalam kegiatan pelatihan ini.

Mitra kegiatan pengabdian ini adalah ibu-ibu PKK yang berada di desa wisata Pulesari padukuhan Becici desa Wonokerto, kecamatan Turi, kabupaten Sleman, provinsi DIY. Partisipasi masyarakat di desa wisata tersebut ditunjukkan dengan memberikan fasilitas berupa tempat untuk melakukan kegiatan pelatihan dan praktek pembuatan cuka salak, keikutsertaan dalam kegiatan pelatihan serta membantu melakukan transfer informasi kepada pihak lain yang membutuhkan guna meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

### **Saran**

Perlu dilakukan evaluasi kegiatan baik pada saat kegiatan berlangsung maupun diakhir kegiatan untuk mengetahui keberhasilan program kegiatan serta untuk mengetahui permasalahan yang mungkin masih dihadapi oleh masyarakat. Program ini sebaiknya terus dilanjutkan dengan dilakukan pendampingan oleh dosen dan civitas akademik UPN "Veteran" Yogyakarta melalui kegiatan pengabdian internal dosen yang lain maupun kegiatan KKN (Kuliah Kerja Nyata).

### **Ucapan Terima Kasih**

Penulis mengucapkan terima kasih kepada LPPM Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Yogyakarta yang telah memberikan *supporting* dana untuk mendukung kegiatan PKM ini. Selain itu penulis juga mengucapkan terima kasih kepada pengurus desa wisata Pulesari dusun Becici desa Wonokerto kecamatan Turi Kabupaten Sleman Provinsi DIY yang telah memberikan izin untuk melaksanakan kegiatan program pengabdian masyarakat (PKM) serta memberikan fasilitas yang mendukung kelancaran kegiatan pengabdian serta kepada pihak-pihak yang telah berkontribusi positif pada pengabdian masyarakat yang tidak dapat dijelaskan satu persatu bentuk kontribusi yang telah diberikan.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Febriani, D. R., & Azizati, Z. (2018). Pembuatan Cuka Alami Buah Salak dan Pisang Kepok Beserta Kulitnya Teknik Fermentasi. *Walisongo Journal of Chemistry*, 1(2), 72. <https://doi.org/10.21580/wjc.v2i2.3105>
- Putu, N., Sari, S. P., Wayan Wisaniyasa, N., Hatiningsih, S., Korespondensi, P., Ni, :, &

- Wisaniyasa, W. (2022). Itepa: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, Pengaruh Jenis Salak (*Salacca edulis* R.) dan Konsentrasi Gula Terhadap Karakteristik Wine. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 11(2), 226–226.
- Rahayu Fita Ismi, & Suparti. (2015). Pemanfaatan Salak (*Salacca zalacca*) Sebagai Alternatif Pembuatan Cuka Buah Dengan Penambahan Konsentrasi *Acetobacter aceti* yang Berbeda.
- Zubaidah Elok, & F Izzati Nuril. (2015). *Efek Cuka Apel dan Cuka Salak terhadap Penurunan Glukosa Darah dan Histopatologi Pankreas Tikus Wistar Diabetes*  
*Effects of Apple Vinegar and Salacca Vinegar on Reducing Blood Glucose and Pancreatic Histopathology of Diabetic Wistar Rats.*  
<https://desawisatapulesari.wordpress.com>, diakses tanggal 30 September 2023