

Pengolahan Salak Menjadi Dodol Salak Dan Nilai Tambah Untuk Kesejahteraan Masyarakat

Artariah

Prodi Teologi, Institut Agama Kristen Negeri Tarutung

Email : artariahritonga@gmail.com

Ibelala Gea

Prodi Teologi, Institut Agama Kristen Negeri Tarutung

Email : geaib.ig@gmail.com

Abstract: *Salak farmers in South Tapanuli Regency, North Sumatra, face the challenge of low prices during harvest season. To overcome this, they developed salak fruit processing into salak dodol. This step is expected to increase the economic value of their products. The biblical value that can be linked to the solution provided by the farmer group is Genesis 2:15. This verse reflects the value of hard work and human effort to cultivate and maintain natural resources, in line with the salak farmers' efforts in processing salak fruit into salak dodol. This study used a qualitative approach with interviews of salak processing industry employees and analysis of related literature. The processing process involves cleaning, cooking, adding brown sugar and coconut milk, and forming the dough into dodol. The result not only increases economic value, but also provides health benefits. Dodol salak has high economic value, opens local business opportunities, creates jobs, and supports regional economic growth. The product also provides a healthy and delicious food alternative. The positive impact is seen in the improvement of the welfare of the local community, diversification of farmers' income sources, promotion of cultural heritage, and tourist attraction. Processing salak into salak dodol not only increases economic value but also supports the economic growth and welfare of salak farmers, making this practice a sustainable solution.*

Keywords: Salak Processing, Salak Dodol, Added Value, Community Welfare

Abstrak: Petani salak di Kabupaten Tapanuli Selatan, Sumatera Utara, menghadapi tantangan harga rendah saat musim panen. Untuk mengatasi hal ini, mereka mengembangkan pengolahan buah salak menjadi dodol salak. Langkah ini diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomi produk mereka. Nilai-nilai Alkitab yang dapat dihubungkan dengan solusi yang kelompok tani berikan adalah **Kejadian 2:15**. Ayat ini mencerminkan nilai kerja keras dan usaha manusia untuk mengolah dan memelihara sumber daya alam, sejalan dengan usaha petani salak dalam pengolahan buah salak menjadi dodol salak. Studi ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan wawancara karyawan industri pengolahan salak dan analisis literatur terkait. Proses pengolahan melibatkan pembersihan, pemasakan, penambahan gula merah dan santan, serta pembentukan adonan menjadi dodol. Hasilnya tidak hanya meningkatkan nilai ekonomi, tetapi juga memberikan manfaat kesehatan. Dodol salak memiliki nilai ekonomi tinggi, membuka peluang bisnis lokal, menciptakan lapangan pekerjaan, dan mendukung pertumbuhan ekonomi daerah. Produk ini juga memberikan alternatif makanan sehat dan lezat. Dampak positifnya terlihat pada peningkatan kesejahteraan masyarakat setempat, diversifikasi sumber pendapatan petani, pemajuan warisan budaya, dan daya tarik wisata. Pengolahan salak menjadi dodol salak tidak hanya meningkatkan nilai ekonomi tetapi juga mendukung pertumbuhan ekonomi dan kesejahteraan petani salak, menjadikan praktik ini sebagai solusi berkelanjutan.

Kata kunci: Pengolahan Salak, Dodol Salak, Nilai Tambah, Kesejahteraan Masyarakat

LATAR BELAKANG

Salak, merupakan buah yang dapat ditemui sepanjang tahun, mengalami penurunan harga yang signifikan saat musim panen. Situasi ini menempatkan petani salak dalam posisi sulit, karena biaya yang dikeluarkan untuk panen dan distribusi tidak seimbang dengan nilai jual yang turun. “Salak merupakan jenis buah yang rentan mengalami kerusakan, baik dari segi fisik, mikrobiologi, maupun kimiawi. Kerentanannya ini disebabkan oleh tingginya kadar

air dalam buah salak, mencapai 78%, dan kandungan karbohidrat yang dimilikinya 20,9%”.¹ Sebagai solusi, kelompok tani mulai mengembangkan strategi untuk mentransformasikan buah salak menjadi produk yang siap dijual melalui penggunaan sistem kemasan.

Nilai-nilai Alkitab yang dapat dihubungkan dengan solusi yang kelompok tani berikan adalah **Kejadian 2:15 (TB):** "TUHAN Allah mengambil manusia itu dan menempatkannya dalam taman Eden untuk mengusahakan dan memelihara taman itu." Ayat ini mencerminkan nilai kerja keras dan usaha manusia untuk mengolah dan memelihara sumber daya alam, sejalan dengan usaha petani salak dalam pengolahan buah salak menjadi dodol salak. Dengan strategi ini, harapannya adalah dapat memperluas pangsa pasar tidak hanya di Tapanuli Selatan, melainkan juga mencakup pasar ekspor internasional. Para petani berusaha meningkatkan nilai jual salak dengan mengemasnya secara profesional sebagai bagian dari upaya pemasaran.

Salah satu elemen yang telah ditekankan secara strategis sebagai dasar untuk Pembangunan di Indonesia melibatkan pemanfaatan sumber daya pertanian melalui sektor agroindustri. Hal ini terjadi sejak masa orde baru, melalui era reformasi, hingga saat ini. Pertanian memiliki potensi besar sebagai penyelamat ekonomi ketika dipandang sebagai suatu sistem yang saling terkait dengan industri dan layanan.

Salah satu strategi untuk meningkatkan nilai tambah produk pertanian adalah dengan mengembangkan berbagai olahan dari buah salak. Kabupaten Tapanuli Selatan dikenal sebagai penghasil asli buah salak di Sumatera Utara dengan tingkat produksi 426.758 ton/tahun. Sejak tahun 1999 Menteri Pertanian RI telah menetapkan varietas lokal salak Kabupaten Tapanuli Selatan menjadi salak merah dan salak putih sebagai dua varietas salak nasional.²

Ketika petani salak belum menjadikan buah salak sebagai makanan olahan, petani di Tapanuli Selatan mengalami keterbatasan kesejahteraan. Pemanfaatan salak ini menimbulkan aspirasi positif bagi para petani dan masyarakat sekitar untuk meningkatkan tingkat kehidupan mereka. Pengolahan salak telah menjadi salah satu pilar utama di Kabupaten Tapanuli Selatan, memainkan peran krusial dalam memacu pertumbuhan ekonomi daerah. Selain menciptakan peluang pekerjaan, industri ini juga berkontribusi pada pengurangan disparitas pendapatan antar wilayah. Dikarenakan banyak pabrik berlokasi di pedesaan, diharapkan bahwa kehadiran industri pengolahan ini dapat memberikan dampak positif yang signifikan untuk memperbaiki kondisi ekonomi di area tersebut.

¹ U Yuyun Triastuti and Esteria Priyanti, "Pelatihan Pengolahan Buah Salak Untuk Meningkatkan Potensi Salak," *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana dan Boga* 5, no. 2 (2017): 24–33.

² Nurajana Ritonga, Nomi Noviani, and Farida Yani, "STRATEGI PENGEMBANGAN USAHA OLAHAN SALAK DI DESA PARSALAKAN KECAMATAN ANGKOLA BARAT KABUPATEN TAPANULI SELATAN," *JURNAL AGRO NUSANTARA* 2, no. 1 (2022): 45–53.

KAJIAN TEORITIS

Bagian ini menguraikan teori-teori relevan yang mendasari topik penelitian dan memberikan ulasan tentang beberapa penelitian sebelumnya yang relevan dan memberikan acuan serta landasan bagi penelitian ini dilakukan. Jika ada hipotesis, bisa dinyatakan tidak tersurat dan tidak harus dalam kalimat tanya.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan pada studi ini adalah metode kualitatif. Dengan Wawancara melalui Google Form kepada salah satu karyawan dari Pengolahan Salak-AGRINA dan dengan menganalisis literatur yang terkait dari berbagai jurnal, buku, dan sumber-sumber ilmiah untuk mengidentifikasi teori yang telah di kembangkan sebelumnya dalam bidang yang di amati.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Proses Pengolahan Salak Sidimpuan Menjadi Dodol Salak

Proses pengolahan salak menjadi dodol salak memiliki beberapa langkah dasar yaitu pembersihan, pemisahan daging salak dari bijinya, pemasakan, penambahan gula, dan pembentukan menjadi bentuk dodol. Berikut adalah langkah-langkah umumnya

a. Pengadaan Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan dodol salak yaitu: salak sidimpuan, gula merah, tepung ketan, dan mentega.³

1. **Salak** yang digunakan dalam pembuatan dodol salak memiliki 2 jenis salak Sidimpuan yaitu salak yang memiliki warna putih dan salak berwarna merah. Kualitas salak sidimpuan memiliki rasa khas yaitu Sapot tonggi tabo
2. **Gula Merah** digunakan sebagai pemanis.
3. **Garam** untuk menambah rasa gurih
4. **Tepung Ketan**
5. **Santan Kelapa:** Memberikan rasa dan aroma khas.
6. **Air:** Untuk merebus salak dan membuat sirup gula.
7. Mentega untuk menambah kelembutan dan mengatasi supaya dodol tidak lengkat.

³ Ni Kade Widiani, Max Nur Alam, and Abdul Muis, "Analisis Nilai Tambah Olahan Dodol Salak Di Desa Tamarenja Kabupaten Donggala," *Mitra Sains* 7, no. 3 (2019): 287–297.

Peralatan yang diperlukan

1. Mesin Penggiling
2. Wajan besar sebagai wadah untuk memasak dodol salak
3. Sedok Pengaduk untuk mengaduk
4. Tungku

Proses pengolahan dodol salak :

1. Persiapan Salak

- **Pembersihan:** Cuci bersih salak dan kupas kulitnya.
- **Pemisahan Daging dan Biji:** setelah buah salak dicuci bersih lalu pisahkan daging salak dari bijinya. Biji salak tidak digunakan dalam pembuatan dodol salak.

2. Pemasakan Daging Salak:

- **Rebus Daging Salak:** Setelah daging salak dipisahkan dari bijinya kemudian rebus daging salak dengan air hingga empuk.
- **Penggilingan Daging Salak :** Setelah daging salak di rebus hingga empuk lalu masukkan ke penggilingan lalu digiling hingga halus.

5. Pembuatan Sirup Gula:

Rebus gula merah dengan air hingga menjadi sirup kental. Pastikan gula larut sepenuhnya.

4. Pencampuran Bahan:

- **Campurkan Tepung , Santan ,Sirup Gula:** Campurkan tepung, santan, gula, garam yang telah dibuat. Masak campuran ini dengan api kecil sampai mengental.
- **Campurkan Salak :** Setelah beberapa menit campurkan salak yang telah di giling kedalam wajan
- **Pulung Adonan:** Terus aduk campuran dengan spatula atau sendok kayu hingga adonan tidak lengket pada wadahnya dan dapat membentuk bola kecil saat dipulung.
- **Dinginkan dan Potong:** Setelah adonan dodol salak mencapai konsistensi yang diinginkan, tuangkan ke dalam cetakan yang telah diolesi sedikit minyak. Biarkan dingin dan potong sesuai dengan bentuk yang diinginkan.

5. Penyajian

- **Dodol Salak Siap Disajikan:** Dodol salak siap disajikan sebagai cemilan tradisional atau sebagai oleh-oleh.
- **Dodol salak akan bertahan selama 6 bulan setelah produksi**

B. Manfaat Dan Nilai Tambah Yang Diperoleh Dari Pengolahan Salak Menjadi Dodol Salak

Pengolahan salak menjadi dodol salak memiliki beberapa manfaat dan nilai tambah, baik dari segi ekonomi maupun kesehatan. Berikut adalah beberapa manfaat dan nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan salak menjadi dodol salak.

Peningkatan Nilai Ekonomi

Dodol salak adalah produk makanan tradisional yang memiliki nilai ekonomi yang tinggi, terutama jika dipasarkan dengan baik. Oleh karena itu, Transformasi salak menjadi dodol salak dapat meningkatkan nilai ekonomis dari produk tersebut. Produksi dodol salak dapat menjadi peluang bisnis lokal yang menguntungkan, menciptakan lapangan pekerjaan bagi masyarakat setempat dan membantu pertumbuhan ekonomi daerah. Pengolahan salak menjadi dodol membantu mengurangi pemborosan buah salak yang mungkin tidak terjual karena kondisi fisik atau kelebihan pasokan.

Peningkatan Nilai Gizi dan Kesehatan

Salak merupakan komoditas yang kaya dengan kandungan gizi berupa kalori, protein, karbohidrat, mineral dan vitamin. Komposisi kimia daging buah salak berubah dengan semakin meningkatnya umur buah dan bervariasi menurut varietasnya. Jika dibuat dengan bahan-bahan alami dan tanpa bahan pengawet yang berlebihan, dodol salak dapat menjadi alternatif makanan sehat dan lezat bagi konsumen.

Pemajuan Warisan Budaya

Pengolahan salak menjadi dodol salak membantu memelihara tradisi kuliner lokal, mendukung keberlanjutan budaya masyarakat setempat. Produk tradisional seperti dodol salak dapat menjadi daya tarik wisata yang memperkenalkan wisatawan pada budaya dan kuliner lokal.

C. Dampak Pengolahan Salak Menjadi Dodol Salak Bagi Kesejahteraan Masyarakat

Kesejahteraan merupakan titik ukur bagi suatu masyarakat bahwa telah berada pada kondisi sejahtera. Kesejahteraan tersebut dapat diukur dari kesehatan, keadaan ekonomi, kebahagiaan dan kualitas hidup rakyat, Pandangan masyarakat umum, dalam keluarga yang sejahtera maka mampu menyekolahkan anggota keluarganya hingga setinggi mungkin.⁴ Pengolahan salak telah memberikan dampak positif yang signifikan pada Daerah Angkola Barat, terutama di Desa Parsalakan. Perubahan-perubahan tersebut dapat dicermati dengan membandingkan kondisi sebelum dan setelah penerapan pengolahan salak. Ketika belum ada proses pengolahan,

⁴ Rizki Afri Mulia and Nika Saputra, "Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Kesejahteraan Masyarakat Kota Padang," *Jurnal El-Riyasah* 11, no. 1 (2020): 67–83.

buah salak khas dari daerah Tapanuli Selatan dan Padangsidempuan dianggap sebagai buah umum, tanpa melewati tahap-tahap yang dapat secara signifikan meningkatkan nilai jualnya.

Pengolahan dodol salak memberikan petani peluang untuk mendiversifikasi sumber penghasilan mereka. Selain dari penjualan salak mentah, petani dapat menghasilkan pendapatan tambahan melalui produk olahan seperti dodol salak. Diversifikasi penghasilan ini membuat mereka lebih tahan terhadap fluktuasi harga dan permintaan pasar.

Proses pengolahan salak menjadi dodol melibatkan pengetahuan dan keterampilan khusus dalam bidang produksi makanan olahan. Dengan mengembangkan keterampilan ini, masyarakat petani dapat meningkatkan keahlian mereka dan menghadapi persaingan pasar dengan lebih baik. Pengembangan industri pengolahan dodol salak di tingkat lokal juga dapat menjadi pendorong pertumbuhan ekonomi lokal. Hal ini menciptakan peluang kerja lokal dan membantu memajukan ekonomi daerah melalui peningkatan aktivitas ekonomi dan pembayaran pajak. Proses pengolahan dodol salak juga dapat melibatkan peran aktif perempuan dan masyarakat lokal dalam kegiatan produksi. Ini menciptakan peluang pemberdayaan perempuan dan mendukung pembangunan sosial dan ekonomi komunitas lokal.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan yang dapat saya ambil dari pembahasan diatas adalah sebagai berikut Pengolahan salak menjadi dodol salak meningkatkan nilai produk. Dodol salak memiliki daya jual yang lebih tinggi dibandingkan salak mentah, sehingga petani dapat memperoleh keuntungan ekonomi yang lebih besar melalui penjualan produk olahan ini.

Dengan memperoleh keuntungan tambahan dari hasil penjualan dodol salak, pendapatan petani salak dapat meningkat. Pendapatan yang lebih baik membantu meningkatkan kesejahteraan ekonomi petani dan keluarganya, memungkinkan mereka untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari, mendapatkan pendidikan yang lebih baik, dan mengakses layanan kesehatan dengan lebih baik.

Dengan demikian, pengolahan salak menjadi dodol salak tidak hanya memberikan manfaat ekonomi tetapi juga berdampak positif terhadap kesejahteraan dan pembangunan masyarakat petani salak secara keseluruhan. Hal ini menunjukkan pentingnya mengembangkan industri pengolahan lokal untuk meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat petani.

DAFTAR REFERENSI

- Mulia, Rizki Afri, and Nika Saputra. "Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Kesejahteraan Masyarakat Kota Padang." *Jurnal El-Riyasah* 11, no. 1 (2020): 67–83.
- Ritonga, Nurajana, Nomi Noviani, and Farida Yani. "STRATEGI PENGEMBANGAN USAHA OLAHAN SALAK DI DESA PARSALAKAN KECAMATAN ANGKOLA BARAT KABUPATEN TAPANULI SELATAN." *JURNAL AGRO NUSANTARA* 2, no. 1 (2022): 45–53.
- Triastuti, U Yuyun, and Esteria Priyanti. "Pelatihan Pengolahan Buah Salak Untuk Meningkatkan Potensi Salak." *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana dan Boga* 5, no. 2 (2017): 24–33.
- Widiani, Ni Kade, Max Nur Alam, and Abdul Muis. "Analisis Nilai Tambah Olahan Dodol Salak Di Desa Tamarenja Kabupaten Donggala." *Mitra Sains* 7, no. 3 (2019): 287–297.