

Efektivitas Pengolahan Salak Over Produksi Melalui Teknik Ecopreneurship Guna Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Sibatana

Oleh

I Gusti Ayu Agung Sinta Diarini¹, Putu Yulia Angga Dewi², Dewa Made Dwikamayuda³,
Ni Ekawati⁴, Ida Ayu Nyoman Maye Denia Ari⁵

Universitas Dyanapura¹, STAHN Mpu Kuturan Singaraja²,
Universitas Pendidikan Ganesha³

Email : gungsinta@undhira.ac.id¹, anggadewiyulia@gmail.com²,
dwikamayudadewa@gmail.com³, nieka.suteja@gmail.com⁴,
mayedenia091@gmail.com⁵

ABSTRAK

Pada era yang semakin menuntut kesadaran lingkungan, pelatihan pengolahan limbah salak melalui ecopreneurship memiliki potensi besar untuk memberikan dampak positif bagi lingkungan, ekonomi, dan masyarakat lokal. Pelatihan ini tidak hanya membuka peluang baru bagi wirausaha yang peduli lingkungan, tetapi juga dapat membantu mengurangi dampak negatif limbah salak terhadap lingkungan dan membuka peluang ekonomi alternatif untuk masyarakat lokal. Dengan memperhatikan pendekatan berkelanjutan dan inklusif, pelatihan semacam ini dapat menjadi model yang efektif untuk memperkuat kapasitas komunitas dalam mengelola limbah dan mempromosikan praktek-praktek ekonomi hijau.

Kata Kunci: *Pengolahan Salak, Over Produksi, Ecopreneurship*

ABSTRACT

In an era that increasingly demands environmental awareness, salak waste treatment training through ecopreneurship has great potential to have a positive impact on the environment, economy, and local communities. This training not only opens up new opportunities for entrepreneurs who care about the environment, but can also help reduce the negative impact of salak waste on the environment and open up alternative economic opportunities for local communities. With regard to sustainable and inclusive approaches, this kind of training can be an effective model to strengthen the capacity of communities to manage waste and encourage green economy practices.

Keywords: *Salak Processing, Over Production, Ecopreneurship*

I. PENDAHULUAN

Salak merupakan tanaman tropis asli Indonesia yang buahnya disukai Masyarakat dan mempunyai prospek yang baik untuk dijadikan usaha. Buah salak disukai Masyarakat karena memiliki rasa yang manis, masir, enak dan mempunyai nilai gizi yang cukup tinggi. Salak di Provinsi Bali ditetapkan sebagai salah satu komoditas strategis dan tergolong sebagai komoditi spesifik daerah karena memberikan kontribusi yang cukup penting dalam struktur ekonomi. Salah satu daerah tersebut adalah Desa Sibatana Kecamatan Bebandem Kabupaten Karangasem.

Desa Sibatana, Kecamatan Bebandem, Kabupaten Karangasem, Provinsi Bali dengan luas wilayah 912,616 hektar merupakan daerah lahan kering/tegalan yang banyak dimanfaatkan sebagai lahan pertanian salak oleh penduduk sekitar. Desa Sibatana memiliki hingga beberapa varietas salak yang diharapkan mampu mendongkrak perekonomian masyarakat sekitar. Banyaknya varietas salak yang telah dikembangkan menjadikan permasalahan sendiri pada saat musim panen tiba. Banyaknya salak yang dihasilkan tidak

sebanding dengan harga jual yang dapat diberikan, harga salak anjlok sampai Rp 1.000 per kilogramnya. Harga ini menyebabkan petani salak pasrah hingga membiarkan salak membusuk tidak dipanen di kebun, ini berdampak pada pencemaran lingkungan serta mengganggu siklus pertumbuhan dan perkembangan pohon salak.

Salah satu kelompok di Desa Sibetan yang memiliki keinginan untuk memanfaatkan salak yang mereka hasilkan menjadi produk olahan yang memiliki nilai tambah dan kelompok berpeluang untuk berwiraswasta dan untuk menyikapi permasalahan yang dihadapi mitra, yaitu: (1) Pengembangan produk olahan salak dari hasil panen mitra, (2) Pengetahuan tentang cara berwirausaha dalam mendukung pengembangan produk olahan salak. Solusi yang diberikan (1) Pelatihan dan pendampingan pengembangan produk olahan minuman dari salak (SAJUSI) (2) pengenalan dan pelatihan tentang *ecopreneurship*, Target luaran yang akan dicapai: Pengetahuan dan keterampilan pembuatan produk minuman salak dan berwirausaha melalui *ecopreneurship*, akun pada media sosial untuk pemasaran produk, kerjasama dengan agrowisata sekitar. Luaran ilmiah berupa artikel yang diterima dalam jurnal nasional terakreditasi, publikasi di media massa online.

Salak merupakan komoditas utama masyarakat di Desa Sibetan Kecamatan Bebandem Kabupaten Karangasem Provinsi Bali. Desa Sibetan yang terdiri atas 10 Banjar Dinas yaitu Kalanganyar, Telaga, Dukuh, Pengawan, Telutug, Kutabali, Brahmana, Triwangsa, Kreteg, dan Tengah memiliki luas wilayah 11,25 km². Sebagian besar wilayah Desa Sibetan merupakan lahan kering/tegalan, yaitu 912,616 hektar yang dimanfaatkan sebagai lahan pertanian salak. Iklim dan curah hujan yang sangat baik dengan rata-rata 2000-2500 mm dan suhu udara 23-29°C sangat cocok untuk pertumbuhan salak dan memiliki hingga 14 jenis salak yang diharapkan mampu mendongkrak perekonomian masyarakat sekitar (1).



Gambar 1. Kebun dan Buah Salak Kelompok Tani Mekar Sari

Banyaknya jenis dan kuantitas salak yang dihasilkan saat panen memberikan tantangan tersendiri bagi masyarakat desa. Menurut Ketua Kelompok Tani Mekar Sari di Desa Sibetan I Nyoman Sepel Dyantara, banyaknya hasil panen memberikan peluang besar untuk dilakukan pengolahan menjadi berbagai bentuk produk olahan sebagai upaya stabilisasi harga jual salak khususnya pasca panen. Perlu diakui bahwa masih terdapat ketimpangan antara hasil panen yang melimpah dengan sumber daya manusia dan sarana pengolahan yang minim. Ini menyebabkan harga jual salak yang anjlok saat panen sampai Rp 1.000,-. Per kilogram. Keadaan ini menyebabkan banyak petani salak pasrah membiarkan salak siap panen membusuk di kebun dan menyebabkan pencemaran lingkungan, mengganggu siklus pertumbuhan dan perkembangan pohon salak.

Berdasarkan hasil wawancara awal dengan mitra terdapat kelompok tani lain yang telah melakukan kegiatan pengolahan salak menjadi keripik, *wine*, dodol, pia, dan manisan, namun informasi dan pelatihan tersebut belum merata. Mitra memiliki keinginan untuk mengembangkan produk olahan minuman salak sebagai produk yang dihasilkan kelompok tani Mekar Sari. Produk minuman salak yang dihasilkan diharapkan dapat dipasarkan sehingga terjadi kontinuitas produksi berdampak pada penghasilan mitra. Berdasarkan permasalahan tersebut sepakat untuk membuat sebuah strategi usaha peningkatkan kesejahteraan kelompok yaitu dengan pengembangan produk minuman salak sebagai wujud keinginan berwirausaha kelompok melalui *ecopreneurship* yakni keterampilan berwirausaha dengan memperhatikan aspek ekologi.

II. METODE PENGABDIAN

Dalam kegiatan ini dipergunakan bahan - bahan dalam pengolahan produk salak yaitu daging buah salak. Metode Pengabdian yang dilakukan menggunakan Metode pendekatan *Participatory Action Learning System* (PALS). Metode ini dipilih karena menekankan keterlibatan peserta secara aktif dalam proses pelatihan atau pembelajaran sehingga membentuk suatu sistem interaksi pembelajaran yang partisipatif, baik secara personal maupun komunal. Metode ini terdiri dari tiga fase, yakni (1) fase penyadaran kewirausahaan (*awareness*), (2) fase pengkapasitasan dan pendampingan kewirausahaan (*entrepreneurship capacity building*), dan (3) fase pelembagaan (*institutionalization*) (Shodikin et al., 2018). Pada proses pelaksanaan kegiatan dilakukan secara tatap muka dimana Khalayak sasaran dalam program pelatihan ini adalah PKM Kelompok Tani Mekar Sari.

1. Fase penyadaran kewirausahaan (*awareness*). Fase ini bertujuan untuk mengembangkan sikap dan prilaku 'entrepreneur', yang mampu berkreasi, menciptakan inovasi, dan proaktif dalam menghadapi perkembangan lingkungan serta mengembangkan jiwa kewirausahaan yang memperhatikan aspek ekologi masyarakat sekitar. Bentuk teknis pelatihan yang diterapkan adalah *workshop* edukasi *ecopreneurship*.
2. Fase pengkapasitasan dan pendampingan kewirausahaan (*entrepreneurship capacity building*). Pada fase ini dilakukan kegiatan *workshop* secara luring sesuai dengan Pelatihan PKM Kelompok Tani Mekar Sari dalam pembuatan *Bisnis Plan* (1 Bendel Perencanaan Bisnis). Adapun topik dalam kegiatan ini meliputi (1) Pengenalan pembuatan produk olahan minuman salak, (2) analisis usaha, (3) konsultasi dan praktek pembuatan produk, (4) produksi, (5) strategi pemasaran dan pembuatan media promosi dan desain.

3. Fase pelembagaan (*institutionalization*). Pada fase pelembagaan dilakukan dengan melakukan penelusuran ijin PIRT produk yang dimiliki dan melakukan kerja sama dengan pengelola Agrowisata salak dalam pemenuhan produksi produk. Kegiatan ini mengangkat dua bidang prioritas dalam pendekatan *ecopreneurship*, yaitu: (i) bidang produksi, yakni pendidikan *ecopreneurship* dan pelatihan pengolahan salak; serta (ii) bidang pengemasan dan pemasaran yakni fasilitasi pembuatan kemasan dan strategi pemasaran konvensional dan digital (*e-commerce*) untuk meningkatkan popularitas dan harga jual produk. Kriteria keberhasilan program yaitu PKM Kelompok Tani Mekar Sari dapat membuat produk olahan minuman salak, membuat kemasan, serta melakukan pemasaran melalui online atau offline.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Permasalahan Mitra

Permasalahan yang dihadapi mitra dalam pengembangan produk olahan salak melalui *ecopreneurship* yang diuraikan dalam analisis situasi dengan permasalahan, terbagi menjadi beberapa permasalahan utama yakni:

1. Pengetahuan tentang cara berwirausaha dalam mendukung pengembangan produk olahan salak melalui edukasi *ecopreneurship*.
2. Pemasaran produk olahan salak melalui media sosial dan menjajaki kerjasama dengan agrowisata sekitar untuk menunjang pemasaran produk.

Tujuan umum dapat dijabarkan lagi menjadi tujuan khusus yang diharapkan yakni:

1. Adanya pengembangan jiwa kewirausahaan melalui edukasi *ecopreneurship* dengan cara memberikan kegiatan bimbingan teknis *ecopreneur* dan *marketing* pada era digital bagi Kelompok Tani Mekar Sari sebagai pelaku usaha di sector on farm.
2. Adanya akun media sosial sebagai bentuk fasilitas penunjang pemasaran produk secara online.

3.2 Sistem Pelatihan

Dari Permasalahan 1 yaitu dengan;

1. Edukasi *ecopreneurship* yaitu kewirausahaan yang memperhatikan aspek ekologi masyarakat sekitar. Pendampingan dan pelatihan terhadap PKM Kelompok Tani Mekar Sari untuk memaksimalkan panen dengan mengolah salak menjadi produk minuman.
2. Pelatihan PKM Kelompok Tani Mekar Sari dalam pembuatan Bisnis Plan (1 Bendel Perencanaan Bisnis)
3. Pemanfaatan hasil panen salak menjadi produk olahan minuman salak mampu meningkatkan nilai ekonomis buah salak. Salak yang melimpah pada saat panen dan harga jual yang rendah menjadi peluang untuk dikembangkannya produk minuman salak. Pengolahan yang dilakukan untuk memanfaatkan buah salak menjadi produk minuman fermentasi yaitu dengan penggunaan starter SCOBY (*Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast*), biasanya digunakan dalam pembuatan teh kombucha. Kombucha merupakan minuman probiotik yang umumnya menggunakan seduhan daun teh yang difermentasi selama beberapa hari dan memiliki kandungan asam folat, antibiotik, katekin, vitamin B, vitamin B1, B2, B3, B6, B12, B15, asam glukonat, asam glukoronat, asam asetat, asam chondroitin,

asam laktat, vitamin C dan enzim (7). Secara prinsip teh kombucha berperan meningkatkan derajat kesehatan dan daya tahan tubuh (8). Penerapan pembuatan kombucha dengan sari buah salak diharapkan dapat menjadikan produk minuman prebiotik yang memiliki banyak manfaat untuk kesehatan. Dosis minuman yang umum minuman ini untuk orang dewasa (18 tahun keatas) adalah 330 ml per sajian, bisa minum 3 x sehari dan lebih nikmat disajikan dingin.

4. Pada tahapan fermentasi dalam pembuatan minuman salak ini sangat memiliki peran penting terhadap keberhasilan produk yang akan dihasilkan nantinya. Peralatan yang memadai dan bersih akan menjadi suatu indikator keberhasilan produk yang akan dihasilkan. Penggunaan peralatan antikorosi sangat diperlukan untuk mencegah reaksi korosi akibat asam atau kimia yang terjadi selama fermentasi. Wadah yang digunakan selama fermentasi harus berbahan gelas/toples kaca atau keramik atau stainless steel.

Dari Permasalahan 2:

1. Pendampingan pembuatan website, sosial media (Instagram, Facebook dan Tiktok) dilakukan untuk memperkenalkan kelompok mitra, apa saja yang dihasilkan dan produk olahan yang akan dihasilkan, yang bertujuan sebagai daya tarik dalam pengenalan produk dan pemasaran produk.
2. Pendampingan penentuan Harga Pokok Penjualan (HPP) berdasarkan pada biaya produksi dan harga kompetitor dapat diperoleh dari pendampingan dan survei harga produk sejenis.
3. Bekerjasama dengan pengelola agrowisata terkait produk yang sudah dihasilkan

IV. SIMPULAN

Berdasarkan pemaparan di atas, dapat disimpulkan bahwa pengembangan program pelatihan kewirausahaan melalui pengolahan salak menjadi produk olahan minuman salak merupakan solusi yang tepat untuk meningkatkan nilai tambah komoditas salak dan mendukung perekonomian masyarakat Desa Sibetan. Pelatihan *ecopreneurship* dianggap efektif untuk mengelola limbah dan mendukung praktik-praktik ekonomi hijau guna keberlanjutan lingkungan dan masyarakat Desa Sibetan. Model pelatihan ini dapat meningkatkan pengetahuan tentang penerapan *ecopreneurship* dalam pengelolaan sumber daya alam dan pemberdayaan masyarakat. Penting dalam mengutamakan kolaborasi masyarakat, lingkungan, dan pemerintah. Kolaborasi dengan berbagai pihak seperti agrowisata membantu memasarkan dan mendistribusikan produk ke konsumen sehingga memberi manfaat ekonomi kepada kelompok. Program pelatihan tersebut perlu berkelanjutan dengan terus meningkatkan kualitas dan memperluas akses keikutsertaan agar memberi dampak yang lebih besar.

4.1 Saran

Untuk keberlanjutan program, perlu adanya pendampingan jangka panjang terhadap kelompok tani pasca latihan agar keterampilan dan usahanya dapat dikembangkan secara mandiri. Perlu dilakukan survei pasar untuk mengetahui minat dan tingkat penerimaan konsumen terhadap produk olahan minuman salak yang dihasilkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin EN, Hariyono E. Ecopreneurship-Oriented Project-Based Learning (PBL): An Approach to Enhance Students' Problem-Solving Skill. *J Phys Conf Ser.* 2020;1491(1).
- Gustishio A, Monica Sahidu A, Saputra E. Effect of Sugar Concentration on Physical and Chemical Characteristics of Kombucha Seaweed (*Gracilaria verrucosa*). *J Mar Coast Sci.* 2023;12(1):26-33.
- Lasena SR. Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi pada PT. DImembe Nyiur Agripro. *J EMBA.* 2013;1(3):585-92
- Ljungkvist T, Andersén J. A taxonomy of ecopreneurship in small manufacturing firms: A multidimensional cluster analysis. *Bus Strateg Environ.* 2021;30(2):1374-88.
- Martika LD, Puspasari OR, Syarifudin S. Pelatihan Penerapan Metode Full Costing Dalam Perhitungan Harga Pokok Penjualan Untuk Penetapan Harga Jual Produk. *J Pengabdian Masyarakat, e-ISSN 2598-2052 Vol 05 Nomor 01 2022*110-115. 2022;05(01):110-5.
- MOW N, Setyohadi, LM L. Pengaruh Variasi Konsentrasi Gula Sukrosa dan Lama Fermentasi Terhadap Pembuatan Kopi Kombucha. *J Rekayasa Pangan dan Pertan.* 2015;3:136-322.
- Penyusun T. Rencana Induk Riset Nasional Tahun 2017-2045. Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi. Jakarta: Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi; 2017.
- Puspaningrum DHD, Sumadewi NLU, Sari NKY. Karakteristik Kimia dan Aktivitas Antioksidan Selama Fermentasi Kombucha Cascara Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.) Desa Catur Kabupaten Bangli. *J Sains dan Edukasi Sains.* 2022;5(2):44-51.
- Susanti LE, Hardina. Salak dedari: "hidden gem" wisata kuliner di desa wisata sibetan, kabupaten karangasem, bali. *J Ilm Hosp Manag.* 2021;12(1):38-49.
- Wiratnaya IN, Rinala IN, ... Karakteristik Wine Salak Yang Di Produksi Di Kabupaten Karangasem Dan Kabupaten Tabanan. *J Gastron* 2019;7(September):12-26.
- Waluyo T. Analisis Pendapatan Dan Nilai Tambah Pengolahan Salak Di Desa Sibetan, Karangasem, Bali. *J Ilmu dan Budaya.* 2020;41(71):8423-46.