



**PEMBUATAN ASINAN SALAK DI DESA WONOHARJO, KECAMATAN SUMBEREJO,  
KABUPATEN TANGGAMUS**

**Suparman Arif<sup>1</sup>, Aditya Eka Harsana<sup>2</sup>, Edgar Raihan Ananto<sup>3</sup>, Fikri Milleniyanto<sup>4</sup>,  
Rachmawati Fitri Oktaviani<sup>5</sup>, Shandra Valencia<sup>6</sup>**

<sup>1</sup>Program Studi Pendidikan Sejarah/Jurusan Pendidikan Sejarah/Fakultas FKIP,  
Universitas Lampung

<sup>2</sup>Mahasiswa Jurusan Teknik Informatika, Fakultas Teknik, Universitas Lampung

<sup>3</sup>Mahasiswa Jurusan Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Lampung

<sup>4</sup>Mahasiswa Jurusan Teknik Elektro, Fakultas Teknik, Universitas Lampung

<sup>5</sup>Mahasiswa Jurusan Teknik Geodesi, Fakultas Teknik, Universitas Lampung

<sup>6</sup>Mahasiswa Jurusan Teknik Sipil, Fakultas Teknik, Universitas Lampung

Penulis Korespondensi: [shandra.valencia1077@students.unila.ac.id](mailto:shandra.valencia1077@students.unila.ac.id)

**Abstrak**

Desa Wonoharjo merupakan desa yang mayoritas masyarakatnya merupakan petani. Dengan memanfaatkan lahan yang ada, biasanya para petani selalu menanam pohon pisang dan salak. Buah Salak termasuk dalam keluarga tanaman palm, dengan karakteristik memiliki duri pada buah dan dahannya. Buah salak yang sudah siap panen berumur antara 6-7 bulan dan memiliki ciri yaitu sudah masak, rasanya manis, beraroma salak dan masir. Buah salak segar mempunyai daya simpan yang tidak lama dan mudah mengalami kerusakan, karena buah salak mengandung kadar air yang tinggi yaitu dalam 100gram buah salak mengandung air sebanyak 78%, maka perlu penanganan khusus untuk mempertahankan kualitas buah salak. Buah salak dari Desa Wonoharjo dijual secara langsung atau dijual dalam keadaan segar mengakibatkan kerugian bagi para tani manakala terjadi panen raya, sebab daya tahan buah salak segar berkisar antara 2-6 hari, setelah itu buah cepat busuk. Hal ini juga didukung dengan efek dari adanya COVID-19 yang memperlambat pergerakan ekspor hasil panen buah salak ke kota-kota lain. Dalam mengatasi kasus tersebut, mahasiswa/i KKN periode 2 tahun 2021 berinisiatif untuk mengupayakan dan mengolah buah salak tersebut agar dapat meningkatkan harga jual dari buah tersebut dengan menjadikannya asinan salak. Dalam proses pembuatan asinan salak digunakan bahan-bahan pilihan dengan kualitas terbaik dengan buah salak yang dipetik langsung dari kebun warga di Desa Wonoharjo. Kegiatan ini bertujuan agar produk asinan salak ini dapat menjadi alternatif dalam menaikkan harga jual buah salak bagi para masyarakat desa dan menjadikan asinan salak sebagai oleh-oleh khas Desa Wonoharjo.

***Kata kunci:*** asinan salak, harga jual, salak

## Abstract

*Wonoharjo Village is a village where the majority of the people are farmers. By utilizing the existing land, usually the farmers always plant banana and snakefruit trees. Snakefruit is included in the palm plant family, with the characteristics of having thorns on the fruit and branches. Snakefruit that is ready to harvest is between 6-7 months old and has the characteristics of being ripe, tastes sweet, smells good, and masir. Fresh snakefruit has a short shelf life and is easily damaged, because snakefruit contains a highwater content, namely, 100 grams of snakefruit contains 78% water, it needs special handling to maintain the quality of salak fruit. Snakefruit from Wonoharjo Village is sold directly or sold in a fresh condition, causing losses for farmers when the harvest occurs, because the durability of fresh snakefruit ranges from 2-6 days, after which the fruit rots quickly. This is also supported by the effects of COVID-19, which has slowed the movement of exports of snake fruit crops to other cities. In overcoming this case, students of KKN period 2 in 2021 took the initiative to seek and process the snakefruit in order to increase the selling price of the fruit by making it pickled snakefruit. In the process of making pickled snakefruit, selected ingredients of the highest quality are used with snakefruit picked directly from the gardens of residents in Wonoharjo Village. This activity aims to make pickled snakefruit products an alternative in increasing the selling price of snakefruit for the village community and make pickled snakefruit as souvenirs typical of Wonoharjo Village.*

**Keywords:** *pickled snakefruit, selling price, snakefruit*

### 1. Pendahuluan

Desa Wonoharjo merupakan desa yang mayoritas masyarakatnya merupakan petani. Dengan memanfaatkan lahan yang ada, biasanya para petani selalu menanam pohon pisang dan salak. Karena kedua jenis tanaman tersebut merupakan tanaman yang banyak disukai masyarakat dan memiliki prospek yang baik untuk dijadikan usaha. Namun, karena adanya pandemi yang membatasi pergerakan masyarakat dan juga kegagalan panen mengakibatkan harga jual dari hasil panen di Desa Wonoharjo tersebut turun. Efek dari adanya COVID-19 adalah pergerakan ekspor hasil panen ke kota-kota lain menjadi terhambat, salah satunya yaitu pengeksportan buah salak.

Salak merupakan buah musiman yang cukup produktif yang dapat menghasilkan buah sepanjang tahun dan sangat melimpah. Buah Salak termasuk dalam keluarga tanaman palm, dengan karakteristik memiliki duri pada buah dan dahannya. Buah salak dalam satu tandan memiliki tingkat kematangan dan ukuran yang tidak seragam. Buah salak yang sudah siap panen berumur antara 6-7 bulan dan memiliki ciri yaitu sudah masak, rasanya manis, beraroma salak dan masir. Buah salak segar mempunyai daya simpan yang tidak lama dan mudah mengalami kerusakan, karena buah salak mengandung kadar air yang tinggi yaitu dalam 100 gram buah salak mengandung air sebanyak 78%, maka perlu penanganan khusus untuk mempertahankan kualitas buah salak.

Ada beberapa hal yang menarik terhadap buah salak yang dihasilkan di Desa Wonoharjo. Buah salak dijual secara langsung atau dijual dalam keadaan segar. Kondisi ini membuat kerugian petani manakala terjadi panen raya, sebab daya tahan buah salak

segar berkisar antara 2-6 hari, setelah itu buah cepat busuk. Saat panen raya, buah salak nilai jualnya jatuh, sehingga penghasilan petani salak baik penggarap (buruh tani) maupun petani pemilik kebun salak tidak mendapat nilai tambah secara ekonomi. Kondisi ini membuat petani salak belum banyak beranjak dengan kehadiran pohon salak di lingkungannya.

Karena beberapa masalah tersebut diatas menjadikan para petani di Desa Wonoharjo kesulitan dalam mencukupi kebutuhan sehari-harinya. Dalam mengatasi kasus tersebut, mahasiswa/i KKN periode 2 tahun 2021 berinisiatif untuk mengupayakan dan mengolah buah salak tersebut agar dapat meningkatkan harga jual dari buah tersebut. Salah satu yang menjadi fokus dalam kegiatan pengabdian ini yaitu pembuatan asinan salak. Dalam proses pembuatan asinan salak digunakan bahan-bahan pilihan dengan kualitas terbaik. Buah salak yang digunakan dipetik langsung dari kebun warga di Desa Wonoharjo. Waktu fermentasi buah salak yang sudah diberi campuran bahan-bahan penyedap kurang lebih 1 minggu dalam lemari pendingin. Ketahanan asinan salak dalam suhu normal dapat mencapai waktu 1 minggu dan jika disimpan dalam lemari pendingin dapat mencapai waktu 1 bulan.

Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan harga jual hasil panen terkhususnya buah salak yang ada di Desa Wonoharjo. Diharapkan pula produk asinan salak ini dapat menjadi alternatif bagi para masyarakat desa untuk menjadikan asinan salak sebagai oleh-oleh khas Desa Wonoharjo.

## **2. Bahan dan Metode**

Metode dalam penulisan artikel ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan model deskriptif-eksplanatif yang bermaksud memberikan gambaran mendetail terkait program kerja pembuatan asinan salak selama pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata sekaligus menjelaskan langkah-langkah mulai dari sebelum pembuatan, proses, hingga output dan outcome dari program kerja tersebut. Data-data yang digunakan dalam pembuatan artikel ini merupakan data primer yang bersumber daripada pengalaman dan observasi langsung oleh anggota kelompok, serta data sekunder yang diperoleh melalui kajian sejumlah literatur dan penelitian terdahulu terkait pembuatan asinan salak.

Adapun pembuatan asinan salak dalam program kerja ini membutuhkan bahan-bahan sebagai berikut:

- a. Salak
- b. Bumbu halus, yaitu campuran bawang putih, garam, dan cabai
- c. Gula
- d. Asam jawa
- e. Asam cuka
- f. Air

Adapun pembuatan asinan salak dalam program kerja ini memiliki tahapan-tahapan sebagai berikut:

- a. Salak yang baru dipetik dari pohon dikupas kulitnya, lalu buah salak dipotong menjadi 2 bagian untuk mengeluarkan biji yang ada di dalamnya.
- b. Mencuci bersih buah salak yang sudah dipotong dengan air bersih mengalir.
- c. Selanjutnya, salak yang sudah dicuci bersih dimasukkan ke dalam wadah dan diberi bumbu penyedap, seperti bumbu halus, gula, garam, asam jawa, dan cuka.
- d. Bahan-bahan tersebut kemudian dicampurkan secara merata dengan air.
- e. Bahan yang telah tercampur rata kemudian disimpan dalam wadah tertutup rapat dan didiamkan selama 1 minggu di dalam lemari pendingin agar asinan terfermentasi dengan baik.
- f. Setelah 1 minggu, asinan tersebut dimasukkan ke dalam packaging kedap udara agar lebih awet dan tahan lama.

### 3. Hasil dan Pembahasan

Program kerja sosialisasi asinan salak dan praktek dalam membuat asinan salak dalam skala rumah tangga berlangsung selama dua minggu. Program ini dilakukan selama 5 kali kegiatan yang terdiri atas pembuatan, pengecekan, dan pembungkusan (*packaging*), serta sosialisasi asinan salak yang sudah jadi. Untuk mengetahui sejauh mana program kerja yang telah dilaksanakan berjalan dengan baik dan bermanfaat bagi para masyarakat desa dapat dilihat dari hasil evaluasi awal, evaluasi proses, dan evaluasi akhir. Sedangkan untuk mengetahui kelancaran selama program kerja ini dapat digambarkan bagaimana berlangsungnya kegiatan seperti pada Gambar 1.



**Gambar 1.** Proses pembuatan asinan

Dalam program kerja ini diawali dengan pembelajaran dan mempraktekan cara pembuatan asinan salak. Pembelajaran ini berupa penyuluhan mengenai prospek,

potensi dan manfaat serta langkah-langkah pembuatan asinan salak. Kemudian dilanjutkan untuk memanen langsung buah salak yang ada di kebun milik warga di Desa Wonoharjo. Setelah itu dilakukan pengupasan buah salak dan pemisahan buah dari bijinya dengan membagi dua buah salak. Setelah dicuci bersih, buah salak lalu diberi bumbu dan penyedap. Penyedap dapat disesuaikan dengan selera masing-masing orang. Setelah diberi bumbu dan penyedap, lalu dilakukan proses fermentasi buah salak, yang dilakukan dengan menutup rapat wadah berisi asinan salak dan memasukkannya kedalam lemari pendingin. Setelah 1 minggu asinan salak dapat dimasukkan ke dalam wadah (*packaging*) agar awet dan tahan lama. Asinan yang sudah jadi diberikan ke balai pekon Desa Wonoharjo sebagai bukti hasil dari selama kegiatan berlangsung.



**Gambar 2.** Penyerahan asinan salak ke balai pekon

Sebelumnya belum adanya pemahaman dan praktek kepada masyarakat akan sosialisasi dalam membuat asinan salak di Desa Wonoharjo. Penyuluhan dan praktek ini diharapkan dapat memberikan wawasan ke masyarakat dan dapat menjadikan asinan salak sebagai peluang usaha yang dapat meningkatkan harga jual salak. Selain itu diharapkan dapat menjadikan Desa Wonoharjo memiliki ciri khas dengan asinan salaknya. Untuk lebih jelasnya keadaan awal dan keadaan akhir yang diharapkan dari perilaku masyarakat peserta penyuluhan desa Wonoharjo dapat dilihat pada Tabel 1.

**Tabel 1. Keadaan awal dan keadaan akhir yang diharapkan dari peserta penyuluhan**

| No | Keadaan Awal  | Perlakuan   | Keadaan Akhir   |
|----|---|---|---|
| 1) | Masyarakat Desa Wonoharjo khususnya yang ikut dalam kegiatan belum mengetahui cara untuk menaikkan harga jual hasil panen | Pemberian materi mengenai prospek, potensi dan terobosan baru guna menaikkan harga jual hasil panen | Peserta kegiatan dapat mengetahui, memahami dan menguasai teori dan prospek guna menaikkan harga jual hasil panen, khususnya buah salak |

- |  |                                |  |
|--|--------------------------------|--|
| 2) Masyarakat Desa Wonoharjo khususnya yang ikut dalam kegiatan belum menguasai praktik pembuatan asinan salak | Praktik pembuatan asinan salak | Peserta kegiatan mampu membuat asinan salak secara mandiri |
|--|--------------------------------|--|

**Sumber: Hasil diskusi dengan staff Desa Wonoharjo berdasarkan pengamatan langsung**

Berdasarkan tabel di atas dapat dilihat bahwa pengetahuan akan adanya peluang guna menaikkan harga jual hasil panen masih rendah, dimana seharusnya masyarakat Desa Wonoharjo memiliki terobosan baru untuk menaikkan harga jual hasil panen yang sempat turun akibat kegagalan panen dan juga adanya COVID-19, yaitu salah satunya dengan mengolah hasil panen buah salak menjadi asinan salak, sehingga para petani di Desa Wonoharjo dapat meningkatkan taraf hidupnya.

Asinan salak adalah salah satu olahan makanan yang dibuat dengan bahan dasar salak yang dicampur dengan rendaman bumbu untuk kemudian difermentasi hingga bisa dikonsumsi. Penggunaan garam pada rendaman asinan salak dapat membantu untuk memperpanjang masa penyimpanannya, oleh karena itu garam menjadi salah satu bahan utama dalam campuran rendaman asinan salak. Saat asinan salak sudah selesai difermentasi, maka terdapat jarak waktu sekitar satu minggu sampai asinan menjadi basi karena dalam pembuatannya tidak digunakan bahan pengawet tambahan apapun.

Berdasarkan kegiatan yang dilakukan terhadap program kerja asinan salak ini kepada warga Desa Wonoharjo, diperoleh hasil sebagai berikut:

- 1) Warga Desa Wonoharjo dapat memperoleh penghasilan lebih dari hasil olahan buah salak tersebut, karena harga salak bisa ditingkatkan dengan cara membuat olahan asinan salak untuk kemudian didistribusikan kepada konsumen.
- 2) Asinan salak merupakan contoh olahan yang mudah dalam pembuatannya karena hanya membutuhkan beberapa bahan tambahan seperti cabai, garam, cuka, asam jawa dan bahan tambahan lainnya, sehingga warga Desa Wonoharjo dapat menjadikannya sebagai penghasilan tambahan untuk menambah nilai jual dari hasil panen salak.

Dalam evaluasi akhir, penilaian yang dapat dilakukan yaitu bagaimana antusias kelompok tani Desa Wonoharjo dalam mengikuti sosialisasi pembuatan asinan salak, partisipasinya dalam pembuatan asinan salak serta pengimplementasian pembuatan asinan salak pada setiap warga desa. Dengan memanfaatkan banyaknya lahan perkebunan salak yang ada di Desa Wonoharjo, maka masyarakat yang terhimpun dalam kelompok tani dapat membuat sesuatu yang bermanfaat dan bertambahnya nilai jual dari hasil panen salak, contohnya yaitu asinan salak.

### **Faktor Pendukung dan Faktor Penghambat**

#### 1) Faktor Pendukung

Adapun faktor-faktor yang mendukung demi kelancaran dan keberhasilan program kerja ini adalah:

- a) Adanya kerjasama yang baik antara sesama peserta dan sesama anggota tim, mulai dari perencanaan hingga pelaksanaan kegiatan ini.
- b) Cukup memadainya sarana dan prasarana berupa peralatan pada saat kegiatan berlangsung berupa LCD, laptop, dan bahan-bahan untuk membuat asinan salak yang telah disiapkan.

## 2) Faktor Penghambat

Belum seluruh masyarakat khususnya petani dan ibu rumah tangga dapat mengikuti kegiatan. Hal ini dikarenakan adanya batasan maksimal orang yang berkerumunan di satu tempat karena dikhawatirkan dapat meningkatkan penyebaran COVID-19.

## 4. Kesimpulan

Berdasarkan hasil pembahasan dari pelatihan yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

1. Program Kuliah Kerja Nyata periode 2 tahun 2021 menjadi solusi dalam mengedukasi, menambah wawasan dan pengetahuan melalui pelatihan kepada anggota masyarakat kelompok tani warga Desa Wonoharjo dalam mengolah berbagai variasi produk buah salak salah satunya yaitu asinan salak.
2. Para petani dapat mengikuti dengan baik dan ikut serta dalam melakukan praktek pembuatan asinan salak, antusiasme dan rasa ingin tau bagaimana mekanisme pembuatan asinan salak sangat tinggi. Melalui kegiatan ini diharapkan masyarakat Desa Wonoharjo dapat membuat asinan salak sendiri di rumah dengan bahan-bahan yang mudah didapatkan dan proses yang sederhana. Tingkat keberhasilan praktik pembuatan asinan salak ini yaitu 90%. Hal tersebut disebabkan karena pengaruh bahan pelengkap dan kualitas buah salak.
3. Pengolahan variasi produk buah salak menjadi asinan salak akan meningkatkan nilai jual dari buah salak, sehingga perekonomian masyarakat dapat meningkat, dengan kemampuan usaha untuk menghasilkan laba bersih hingga 200% dibandingkan dengan harga jual salak sebelum diolah.
4. Pengolahan variasi produk buah salak menjadi asinan salak dengan menggunakan buah salak khas Desa Wonoharjo dapat menjadikan Desa Wonoharjo mempunyai ciri khasnya sendiri dan dapat dijadikan oleh-oleh/buah tangan untuk pengunjung Desa Wonoharjo, yang sekaligus dapat memperkenalkan lebih jauh tentang kualitas buah salak khas Desa Wonoharjo.

## Ucapan Terima Kasih

Puji syukur tidak lupa kami hanturkan kepada Tuhan YME karena hanya dengan rahmat dan berkat-Nya kami dapat menyelesaikan pengabdian ini. Kami juga banyak mendapatkan dukungan dari berbagai pihak yang telah menyumbangkan pikiran, waktu, tenaga, dan sebagainya. Oleh karena itu, pada kesempatan yang baik ini kami mengucapkan terima kasih kepada:

- a) Universitas Lampung
- b) BPKKN Universitas Lampung
- c) Dosen KDPL Mahasiswa Universitas Lampung



- d) Dosen DPL Mahasiswa Universitas Lampung
- e) Kepala Desa Wonoharjo Kec. Sumberejo Kab. Tanggamus
- f) Masyarakat Desa Wonoharjo Kec. Sumberejo Kab. Tanggamus

Semoga kebaikan yang diberikan kepada kami akan mendapatkan balasan dari Tuhan YME.

#### **Daftar Pustaka**

Bone, Sulhan, H.R. Fajar, dan Naely Muchtar. (2015). "Pengolahan dan Pengemasan Produk Olahan Salak di Kecamatan Malua Enrekang". ELEKTRIKA. Nomor 1/Tahun 12/Januari 2015.

Duniaji, A.S, et.Al. (2014). "Introduksi Pembuatan Asinan Untuk Memperpanjang Masa Simpan Buah Salak di Desa Sibetan Karangasem". Udayana Mengabdikan 13 (2): 63 - 65. Volume 13 Nomor 2 Tahun 2014.

Hartanto, R. Raharjo, B dan Suhardi. (2000). "Model Perubahan Gula Buah Salak Pondoh (Salacca edulis REINW cultivar Pondoh) Pada Kondisi Atmosfer Termodifikasi". Agritech Vol 20 (1).Hlm 10-13

Nyoman, T. I, Gusti, A. T. I, dan Gede, A Y. I. (2014). "Meningkatkan Keterampilan Petani Salak di Desa Sibetan Menjadi Produk Bernilai Ekonomi Dalam Rangka Menunjang Argowisata". Majalah Aplikasi Ipteks NGAYAH. Volume 5 Nomor 1 Tahun 2014.

Prastiyo, P. A., Winarni, Ghazali, A., Herfandi, D., Dwi P. A., dan Choerunna'im, A. (2019). ""21 Points"(Pusat Oleh-Oleh Inovasi Terpadu Salak) : Program Peningkatan Nilai Jual dan Variasi Produk Buah Salak Di Km 21 Balikpapan". JURNAL KUAT. Volume 1, Nomor 1, Maret 2019 : Hal 1-7

Widyastuti, Y.E. (1996). "Mengenal Buah Unggul Indonesia". Penebar Swadaya, Jakarta.