

PENGOLAHAN BUAH KOLANG KALING SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN PEREKONOMIAN MASYARAKAT KELURAHAN LEMPAKE – KOTA SAMARINDA

Arditiya¹⁾ Amir Hidayat²⁾

¹⁾Dosen Politeknik Negeri Samarinda¹⁾

²⁾ Dosen Politeknik Negeri Samarinda²⁾

ABSTRACT

Arenga pinnata (*Arenga pinnata*) trees are widely grown in the Lempake Village (Samarinda) area, which is the main opportunity for the realization of the program to further develop processed kolang kaling into products that have high selling prices. For this reason, the PKM Department of Maritime Affairs team carried out community dedication activities with the topic "Processing Kolang Kaling Fruit as an Effort to Improve the Community Economy of Lempake Village - Samarinda City." the product of Lempake local village and able to improve the economy of the residents. Activities undertaken include: including training in the manufacture of processed food from kolang kaling, training on how to make packaging from processed food from kolang kaling, and how to market (marketing) processed food from fro. From this activity, it is hoped that it can provide knowledge and understanding of the people of Lempake Village to be able to make processed food for kaling kaling and be able to do packaging and market it to the area around the city of Samarinda.

Keywords: *processing of kolang kaling, palm sugar, community*

PENDAHULUAN

Kolang kaling merupakan produk olahan yang berasal dari pohon aren (*Arenga pinnata*). Kolang kaling diperoleh dari buah aren setengah matang dengan cara dibakar atau direbus proses pengolahannya. Buah aren yang diolah tidak boleh terlalu tua, karena akan mempengaruhi mutu dari kolang kaling yang dihasilkan. Buah yang semakin tua, jika diolah maka teksturnya semakin keras dan apabila terlalu muda maka teksturnya akan semakin lunak sehingga sulit untuk diolah lebih lanjut.

Keberadaan pohon dan jumlah petani aren yang cukup banyak di kelurahan Lempake. Hal ini menjadi peluang utama atas terealisasinya program pengembangan lebih lanjut olahan kolang kaling/ diversifikasi menjadi produk yang memiliki harga jual tinggi [1]. Secara ekonomis, tentu mengolah buah kaling menjadi mata pencarian masyarakat Kelurahan Lempake itu tersendiri, didukung oleh kekayaan akan pohon aren, yang sangat memungkinkan masyarakat sekitar mendapatkan buah kolang kaling tanpa memerlukan biaya tambahan.

Jumlah pohon aren yang cukup banyak di Kelurahan Lempake, Samarinda Utara disertai minimnya keterampilan masyarakat dalam mengolah produk olahan yang berasal dari buah aren menjadi sebuah problematika. Permasalahan ini terjadi di sebagian wilayah kelurahan Lempake, seperti desakan kebutuhan hidup dan terbatasnya garapan membuat masyarakat kelurahan Lempake banyak bergantung hidupnya pada sumber daya alam termasuk tanaman aren. Potensi pohon aren yang ada di kelurahan Lempake sebanyak 7-9 pohon/ha atau sekitar 40% dari luas wilayah Kelurahan Lempake. Potensi tersebut merupakan salah satu sumber daya alam yang banyak memberikan manfaat, karena hampir semua bagian dari pohon aren dapat dimanfaatkan [2]. Bagian tersebut antara lain adalah ijuk buah, daun, nira, batang yang menghasilkan tepung dan lainnya. Kolang-kaling merupakan buah kenyal berbentuk lonjong dan berwarna putih. Buah menyegarkan ini berasal dari biji pohon aren yang bergetah. Proses membuatnya memang agak rumit dan memakan waktu yang cukup lama. Tak semudah untuk mengunyahnya. Biji pohon aren memiliki kadar air tinggi yaitu 93,8% per 100 gram. Selain itu juga mengandung nutrisi lainnya seperti, protein dan karbohidrat. Meskipun baik untuk pencernaan dan banyak tersedia di pasar tradisional serta swalayan, untuk memprosesnya tidak mudah.

Namun cukup memprihatinkan ketika masyarakat memasarkan kolang kaling secara langsung tanpa melalui proses pengolahan lebih lanjut, hal ini didasari karena keterbatasan sumber daya manusia dalam mengolah kolang kaling menjadi produk yang memiliki nilai jual tinggi. Nilai SDM masyarakat setempat yang masih rendah dibuktikan dengan adanya beberapa industri kecil dan tidak ada industri menengah maupun besar, di sisi lain karena belum maksimalnya penyuluhan atau pelatihan dalam mengembangkan *home industri* hasil olahan kekayaan alam dari kelurahan setempat

¹ Korespondensi penulis: Arditiya, Telp 082149204550, arditiya.mitra@polnes.ac.id



Gambar 1. Buah kolang kaling sebelum dan sesudah direbus & dikupas

Fenomena yang terjadi di lapangan, seperti yang disampaikan kepala desa setempat, mayoritas penduduk desa lebih tergiur pada hasil yang cepat, seperti halnya memasarkan kolang kaling tanpa proses olahan lanjut. Dari paparan tersebut, dapat disimpulkan bahwa inti masalah yang dihadapi oleh masyarakat Kelurahan Lempake Kecamatan Samarinda Utara adalah kurangnya optimalisasi Sumber Daya Manusia (SDM) dalam mengolah hasil kekayaan alam sekitar, dan minimnya partisipasi aparat desa atau pihak terkait dalam memberikan penyuluhan dan pelatihan mengolah hasil alam secara berlanjut, dan yang terakhir pola pikir masyarakat yang cenderung praktis, yakni lebih mementingkan untuk mendapatkan uang dalam jangka waktu cepat walaupun penghasilan sangat minim.

Melalui upaya sosialisasi kepada masyarakat yang memiliki perkebunan pohon aren, maka masalah tersebut akan diselesaikan melalui program pengembangan lebih lanjut dalam olahan kolang kaling. Program tersebut meliputi pelatihan pembuatan makanan, *packaging*, dan *marketing* olahan kolang kaling. Program ini bertujuan untuk memberdayakan bahan baku kolang-kaling sehingga dapat memiliki nilai jual tinggi serta menjadi salah satu produk lokal Kelurahan Lempake yang mampu menjadi stimulus untuk peningkatan ekonomi warga sekitar.



Gambar 2. Survei lokasi mitra oleh Tim PKM Jurusan Kemaritiman

PELAKSANAAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan PKM ini adalah berdasarkan input, proses dan *output* sebagai berikut :

Input praproduksi

- Sebelum melakukan tahap produksi pembuatan manisan kolang kaling, tim melakukan survei ke lokasi petani kolang kaling sebagai langkah awal dan merencanakan inovasi. Tujuan dilakukan survei, untuk mengetahui kondisi lingkungan para petani kolang kaling.
- Selanjutnya dilakukan survei pasar dengan melakukan studi kelayakan terhadap usaha yang akan tim jalankan. Studi kelayakan ini dilakukan untuk mengetahui apakah kegiatan ini memiliki prospek yang menguntungkan dan memiliki prospek jangka panjang.
- Tahap terakhir dari input praproduksi adalah pemilihan bahan dan penyediaan tempat serta sarana dan prasarana untuk menunjang kegiatan PKM.

Proses Produksi

- Pembuatan manisan kolang kaling
- Pembuatan *packaging* manisan kolang kaling
- Pelatihan *marketing* manisan kolang kaling

Output

Output yang dihasilkan dari kegiatan PKM ini berupa produk olahan yang berasal dari kolang kaling yang terdiri dari manisan kolang kaling, dodol kolang kaling, dan kerupuk kolang kaling. Selain itu juga dihasilkan proses *packaging* dan pemasaran dari produk-produk olahan kolang kaling tersebut.

Evaluasi

Tahap ini merupakan evaluasi dari kegiatan PKM yang dilakukan setelah selesainya kegiatan PKM. Tahap evaluasi ini berisikan laporan pada kegiatan mulai dari tahap praproduksi sampai tahap produksi dengan jangka waktu tertentu. Tahap pelaporan ini dibuat sebagai bahan evaluasi dari kegiatan PKM.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan Pembuatan Manisan dan Kerupuk Kolang-Kaling

Kolang-kaling merupakan salah satu potensi ekonomi warga di Kelurahan Lempake. Setiap hari warga memanfaatkan kolang-kaling dengan menjualnya dalam bentuk mentah (kulit kolang-kaling terkupas). Padahal di sisi lain, kolang-kaling dapat diolah menjadi produk yang menarik dan memiliki daya jual yang tinggi. Seperti halnya kolang-kaling yang dibuat menjadi manisan dan kerupuk dengan kemasan (*packaging*) yang lebih menarik. Oleh karena itu, tim PKM memberikan Pelatihan pembuatan manisan kolang-kaling, dengan tujuan untuk menciptakan inovasi baru dari buah kolang-kaling yang dihasilkan warga Kelurahan Lempake sehingga menambah daya jual serta meningkatkan ekonomi warga. Program ini akan dilakukan selama beberapa tahapan. Tahapan pelaksanaan kegiatan ini adalah sebagai berikut:

- Menyediakan alat dan bahan yang diperlukan;
- Sosialisasi pelatihan keterampilan pembuatan manisan dan kerupuk kolang-kaling;
- Praktik pelatihan keterampilan pembuatan manisan dan kerupuk kolang-kaling.



Gambar 3. Penyampaian Materi dan Praktik

Pelatihan *Packaging* Manisan dan Kerupuk Kolang-Kaling

Kemajuan sebuah produk ditentukan oleh strategi *marketing* yang baik. Adanya pelatihan pembuatan manisan kolang kaling akan terasa kurang lengkap ketika tidak didukung dengan *packaging* dan *marketing* yang baik, sehingga produk manisan dan kerupuk kolang-kaling yang telah dibuat dapat terjual serta dapat meningkatkan ekonomi warga kelurahan Lempake. Pelatihan *packaging* juga untuk mengenalkan produk Kelurahan Lempake yaitu manisan dan kerupuk kolang kaling di wilayah yang lebih luas. Pelatihan ini bertujuan untuk memberikan *branding* pada produk lokal di Kelurahan Lempake melalui analisa produk dan pembuatan desain *packaging*. Dengan melihat fungsi kemasan yang sangat penting, maka konsep fungsional pengemasan harus mencakup seluruh proses pemasaran dari konsepsi produk sampai ke pemakai akhir [3]. Selain itu, dengan kurang efektifnya program pelatihan-pelatihan pengelolaan kolang-kaling yang telah diselenggarakan sebelumnya yang hanya menitikberatkan pada pelatihan pengelolaan semata tanpa adanya pelatihan *packaging* serta distribusi secara langsung dari hasil pengelolaan tersebut, maka perlu diadakan pelatihan *packaging* manisan dan kerupuk kolang-kaling. Oleh karena itu, guna menambah wawasan dan

pengetahuan mengenai pembuatan *packaging* manisan kolang-kaling yang baik, tim PKM kami mengadakan pelatihan ini. Adapun pelatihan *packaging* manisan kolang-kaling manisan akan dilaksanakan bersamaan dengan pelatihan *marketing* manisan dan kerupuk kolang-kaling. Dengan adanya pelatihan tersebut, ekonomi yang mandiri dapat diwujudkan melalui pengelolaan dan pemberdayaan kolang-kaling di Kelurahan Lempake.



Gambar 4. Proses *Packaging* Produk Olahan Kolang-Kaling

Pelatihan *Marketing* Manisan dan Kerupuk Kolang-Kaling

Produk yang bagus dengan *packaging* yang menarik tidak dapat laku di pasaran tanpa adanya strategi *marketing* yang baik pula. Dalam ilmu *marketing*, yang harus diperhatikan adalah strategi persaingan, strategi pemasaran, dan nilai pemasaran [4]. Dalam agenda pelatihan *marketing* tersebut, tentu juga akan mengacu pada tiga komponen penting yang menjadi dasar, sehingga arah dan tujuan pemasaran menjadi lebih terukur. Kemudian dengan adanya pelatihan pembuatan manisan dan kerupuk kolang kaling serta meningkatkan proses pengemasan, tentu akan lebih komprehensif jika didukung dengan *marketing* yang baik pula, sehingga produk manisan kolang-kaling yang telah dibuat dapat terjual serta dapat meningkatkan ekonomi warga Kelurahan Lempake. Oleh karena itu, perlu diadakan pula pelatihan *marketing* juga untuk mengenalkan produk Kelurahan Lempake yaitu manisan dan kerupuk kolang kaling di kancas yang lebih luas. Pelatihan ini bertujuan untuk memasarkan produk lokal di kelurahan Lempake melalui analisa produk dan pembuatan desain *packaging*. Selain itu, dengan kurang efektifnya program pelatihan-pelatihan pengelolaan kolang-kaling yang telah diselenggarakan sebelumnya yang hanya menitikberatkan pada pelatihan, oleh sebab itu pendekatan teknik *marketing* ini disampaikan. Adapun pelatihan *marketing* manisan kolang-kaling manisan akan dilaksanakan bersamaan dengan pelatihan *packaging* manisan kolang-kaling, dalam pelaksanaan pelatihan *marketing* meliputi juga pelatihan *packaging*. Dengan adanya pelatihan tersebut, ekonomi yang mandiri dapat diwujudkan melalui pengelolaan dan pemberdayaan kolang-kaling di Kelurahan Lempake.



Gambar 5. Peserta Pelatihan yang Terdiri dari Masyarakat Sekitar Penghasil Aren

KESIMPULAN

Program pengabdian masyarakat dilaksanakan dengan tiga fokus, yaitu pelatihan pembuatan, pelatihan *packaging*, dan pelatihan *marketing*/pemasaran manisan dan kerupuk kolang-kaling. Perekonomian masyarakat akan terstimulasi dan meningkat dengan memaksimalkan produk olahan kolang kaling menjadi komoditas unggulan yang dapat bersaing di pasar modern.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Yuniarti & Khairun Nisa, “Diversifikasi Produk Olahan Kolang Kaling Dan Kelakai Untuk Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Di Sekitar Lahan Basah”, Prosiding Seminar Nasional Pengabdian kepada Masyarakat Volume 2, Halaman 87-9, Maret 2020
- [2] Santoso, Agus, dkk,” Peningkatan Nilai Tambah Produk Kolang-Kaling Masyarakat Desa Wonoasri Kawasan Taman Nasional Merubetiri” Seminar Nasional Hasil Pengabdian Masyarakat dan Penelitian Pranata Laboratorium Pendidikan Politeknik Negeri Jember, ISBN : 978-602-14917-8-2, tahun 2019
- [3] Cenadi, Christine Soeharto, “Peranan Desain Kemasan Dalam Dunia Pemasaran”. Jurnal NIRMANA, Vol. 2, No. 1, Halaman 92 – 103, Januari 2000
- [4] Freddy Rangkuti, Analisis SWOT Teknik Membedah Kasus Bisnis, Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama Jakarta,1997